

SOPA OLIAGUA Y PAN MORENO

Ingredientes

Para el pan moreno

- 400 gr. Harina integral
- 200 gr. harina de fuerza
- 15 gr. de levadura prensada
- 300 gr. de agua templada
- 50 gr. de zumo de naranja

Para la oliagua

- 350 gr. de agua
- 1 un de cebolla
- 2 un. de pimiento verde italiano
- 6 un. de tomates peras maduros
- c/n de perejil
- 2 un. ajos
- Sal y pimienta al gusto
- 4 gr. de pimentón
- c/n de aceite de oliva

Para acompañar

- c/n de Higos secos

Elaboración

Para el pan moreno

Disolver la levadura en 50 gr. de agua, con una pizca de azúcar y 50 gr. de harina de fuerza. Reposar 10 min. en lugar cálido.

Mezclar las dos harinas y unir junto con el agua y el zumo de naranja, agregar la mezcla de levadura y amasar 10 min. hasta que la masa este elástica y lisa. Reposar tapada en sitio templado 30 min. aprox. o hasta doblar volumen.

Retirar, desgasificar y dividir en dos bollos. Colocar en placa de horno con papel sulfurizado. Llevar unos 30 min. más aprox.

Espolvorear con harina la superficie de los panes y con una cuchilla bien afilada realizar una incisión formando una cruz. Hornear a 200 °C por 30 min. aprox.

Para la oliagua

Cortar la cebolla a juliana, y los pimientos en un tamaño medio.

Pelar los tomates y cortar por la mitad retirando las semillas

En cazuela de barro a fuego medio sofreír las verduras, salpimentar, agregar el pimentón y cocinar el conjunto

Agregar el agua y el perejil picado. Bajar el fuego al mínimo y cocinar unos 20 min. aprox.

Agregar más agua en caso necesario

Pelar y machacar los ajos en un mortero con un chorrillo de aceite, un poco del caldo de cocción e incorporar a la cocción.

Reposar unos minutos antes de servir

COCARROIS

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina floja
- 110 gr. de manteca de cerdo
- 80 gr. de aceite de oliva
- 1 un. de yema de huevo
- 70 gr. de agua templada
- 50 ml. de zumo de naranja
- Sal al gusto

Para el relleno

- 2 un. de patatas mediana
- 1 un. de cebolla
- 130 gr. de sobrasada mallorquina
- 200 gr. de tacos de bacon
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para el aderezo de ajo y miel

- 1 un. de huevo
- 1 un. de diente de ajo
- 120 ml. de aceite de oliva
- 10 gr. de miel
- Sal al gusto

Elaboración

Para la masa

Mezclar la harina en un bol junto con la sal y el resto de ingredientes, teniendo en cuenta que la manteca de cerdo tiene que estar fundida pero fría.

Formar la masa sin amasar demasiado. Rectificar la humedad para lograr una masa blanda pero no pegajosa

Envolver en papel film y reposar 30 min. aprox.

Dividir en porciones de entre 40 y 60 gr. Estirar con rodillo enharinando la mesa de trabajo.

Poner el relleno en el centro, cerrar y hornear a 170°C unos 40 min. aprox

Para el relleno

Lavar y pelar las patatas, cortar en cuartos y luego en láminas muy finas.

Cortar la cebolla en juliana y unir junto a las patatas en un bol con aceite de oliva

Agregar el bacon, y la sobrasada desmenuzada. Rectificar la sazón.

Para el aderezo de ajo y miel

Turmizar el huevo con el diente de ajo previamente pelado y sin el germen, e ir incorporando el aceite al hilo hasta emulsionar. Agregar la miel y sazonar.

CARDENAL DE LLOSETA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 125 gr. de Harina floja
- 13 gr. de levadura química
- 170 gr. de azúcar
- 170 ml. de leche
- 5 un. de huevo

Para el merengue suizo

- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de claras

Para la nata montada

- 500 ml. de nata 35%
- 50 gr. de azúcar glas
- 5 ml. de Ron opcional

Elaboración

Para el bizcocho

Precalentar el horno a 170°C

Mezclar la harina tamizada junto con la levadura

Separar las yemas de las claras.

Batir con varillas eléctricas las claras a punto nieve con la mitad del total del azúcar.

Hacer lo mismo con las yemas y la otra mitad del azúcar.

Mezclar las yemas batidas con la leche e incorporar la harina poco a poco de forma envolvente.

Integrar las claras.

Extender la preparación en una placa enmantecada, forrada con papel de horno y vuelta a enmantecar y enharinar

Horneamos a 170 °C por 12 min. aprox

Para el merengue suizo

Mezclar el azúcar con las claras con la ayuda de unas varillas manuales y poner en baño maría sin dejar de mezclar hasta disolver completamente el azúcar (50°C aprox.), retirar del baño y batir con la batidora eléctrica hasta que el merengue enfríe por completo

Colocar en manga pastelera y formar rectángulos sobre una placa con papel de horno

Realizar un secado rápido en horno 160°C unos 15 min. a 20 min. aprox.

Para la nata montada

Montar a punto chantilly con las varillas eléctricas, la nata con el azúcar glas y el ron

Sobre un rectángulo de merengue poner una porción de bizcocho cortado del mismo tamaño, luego la nata montada y por último nuevamente una porción de merengue, formando así las capas.

“OFEGAT” DE LA SEGARRA

Ingredientes

- 40 gr de manteca de cerdo
- 1 trozo de careta
- 200 gr de costilla de cerdo
- 200 gr de panceta fresca
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- 40 gr de avellanas y almendras
- 2 rebanadas de pan tostado
- 4 patatas pequeñas
- 20 gr de chocolate negro

Elaboración

Prepararemos un caldo vegetal y coceremos la careta cortada unos 45 minutos.
Sofreiremos en una cazuela las costillas y la panceta cortada en cubos unos 5 minutos.
Mientras cortamos las cebollas en juliana y sofreiremos unos 30 minutos con la carne.

Escaldamos los tomates, cortamos en tpm y añadimos a la cebolla con un poco de azúcar.
Sofreír unos 30 minutos más

Retiramos la careta y la añadimos. Sofreiremos unos 5 minutos con las patatas peladas y tajadas
Preparamos una picada con los ajos, los frutos secos y el pan fritos aparte.
Majamos en mortero y añadimos a la preparación y mojamos con caldo hasta que las patatas estén cocidas.
Ajustar de sazón y consistencia si es necesario.

CALAMARES ESTOFADOS CON FIDEOS

Ingredientes

- *1/2 kg de calamares*
- *1/4 kg de fideo grueso*
- *4 hojas de laurel*
- *2 cebollas*
- *1 zanahoria*
- *2 dientes de ajo*
- *4 tomates*
- *100 ml de vino blanco*
- *50 ml de brandi*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *Perejil, y pimentón dulce.*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortamos la cebolla en juliana y la zanahoria en mirapoix.
Rehogamos unos 20 minutos con las hojas de laurel.

Subimos fuego y sofreímos unos 10 minutos los calamares cortados en tiras o aros añadiendo en el tramo final los ajos fileteados.

Reducimos fuego y añadimos los tomates tpm espolvoreando con un poco de azúcar.

Sofreír unos 20 minutos.

Perfumamos con el pimentón.

Desglasamos el fondo con el vinco blanco y reducimos a la mitad el brandi.

Añadimos los fideos y los cubrimos con agua caliente.

Salpimentamos y tapamos.

Cocer a fuego moderado el tiempo indicado en el paquete.

Añadimos el final el perejil picado.

CARBALLONES

Ingredientes

Para la Base

- 1 placa de hojaldre

Para el Relleno

- 2 huevos
- Ralladura de 1/2 limón
- 125 gr de azúcar
- 50 ml de brandi
- 250 gr de almendras molida

Para la Crema de huevo

- 4 yemas
- 150 gr de azúcar
- Ralladura de limón
- 5 gr de maizena

Elaboración

Cremaremos las yemas con el azúcar y el limón.

Una vez espumoso añadimos el brandi y las almendras.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar en 3 tiempos con movimientos envolventes

Cortaremos el hojaldre en círculos de 8 cm y colocamos en moldes de magdalena.

Rellenamos con la pasta de almendras.

Cubrimos el conjunto con papel de aluminio y horneamos a 200 °C unos 12 minutos en la parte baja del horno

Retirar y enfriar.

Cubrir con la crema

Para la Crema de huevo

Cremamos las yemas con el azúcar, añadimos la ralladura de limón y la maizena.

Batir al baño maría hasta obtener una crema consistente.

Estirar sobre la masa horneada anteriormente y dejar enfriar.

MOSAICO ESPÁRRAGOS Y GUISANTES CON PANCETA Y HUEVO FRITO

Ingredientes

- *1 lata de espárragos gruesos*
- *250 gr de guisantes*
- *2 cebollas*
- *½ vaso de vino blanco*
- *10 hojas de menta*
- *100 gr de panceta curada o torreznos*
- *10 huevos de codorniz*
- *3 ajos*
- *1 guindilla*

Elaboración

Cortamos la cebolla a juliana y la pochamos hasta que quede transparente.

Añadimos los guisantes y ½ vaso de vino blanco. Tapamos y dejamos cocer con la tapa.

Cuando los guisantes estén tiernos y el jugo haya reducido trituramos junto con la menta hasta conseguir un puré liso y espeso.

Cortar los espárragos a cilindros regulares de un centímetro.

Dentro de un cortapastas cilíndrico poner una cucharada de puré de guisantes.

Cubrir con una capa de espárragos colocados en sentido longitudinal.

Cortar la panceta o torrezno a tiras y freír en aceite abundante.

Cortar los ajos a rodajas finas y pochar junto con la guindilla.

Retirar los ajos y freír los huevos.

Colocar el huevo sobre los espárragos y coronar con ajos fritos y tiras de panceta.

POTA EN SU TINTA CON PATATAS AL ALLIOLI

Ingredientes

- 500 gr de tira de pota
- Tinta de calamar
- 2 cebolla
- 4 ajos
- 1 rama de apio
- 3 tomates maduros
- 1 c.s Pimentón de la vera o ñora
- 1 copa de vino blanco.
- Aceite de oliva
- 5 patatas agrias
- 1 cabeza de ajos
- Perejil
- 200 ml de aceite de oliva

Elaboración

Pochar la cebolla junto con el ajo y apio.

Poner un poco de sal, aceite y cocinar con la tapa puesta a fuego moderado.

Añadir el pimentón y el tomate rallado, reducir y añadir una copa de vino blanco.

Integrar la tinta de calamar.

Cortar las tiras de pota a dados grandes. Dorarlos y sudar con un poco de aceite en una cazuela ancha.

Cuando empiece a soltar su jugo tapar y bajar el fuego al mínimo. Dejar cocinar 30 min.

Añadir el jugo de la sepia al sofrito de tinta. Cocer 10 min y pasar por el chino.

Juntar el calamar con la salsa y cocemos 10 min.

Pelar las patatas y cortarlas a dados tipo bravas.

Freír en aceite abundante, a fuego moderado hasta que estén tiernas, escurrir y reservar en un bol.

Pelar los ajos, extraer el germen y ponerlos en un vaso triturador.

Añadir sal y triturar hasta conseguir una crema de ajo, ir añadiendo aceite al hilo.

Emulsionar hasta conseguir un allioli espeso.

Mezclar el allioli con las patatas y perejil picado.

Acabar las patatas extendidas en una fuente al horno.

Servir el calamar con las patatas.

CASADIELLAS

Ingredientes

- 50 ml Vino blanco
- 25 gr Mantequilla
- 25 gr Aceite de oliva
- 15 gr Manteca de cerdo
- 1 Yema de huevo
- 1 pizca de sal
- 1c.c. Levadura química
- 200 gr Harina de trigo
- 200 gr Nueces
- 80 gr Azúcar
- 40ml Anís dulce
- 20 ml Agua
- Aceite de girasol para freír
- 1 Piel de limón
- 1 Anís estrellado

Elaboración

Infusionar el aceite de fritura con piel de limón y anís estrellado durante 10 min a fuego medio.

Para la masa

En un bol grande mezclar aceite, vino y sal. Emulsionar ligeramente batiendo con unas varillas. Integrar la yema, la mantequilla fundida y la manteca a temperatura ambiente. Incorporar la harina y la levadura. Amasar hasta obtener una masa que no se pegue. Con un rodillo extendemos la masa formando un cuadrado de 1 cm de grosor. Doblamos la masa a la mitad y volvemos a doblar a la mitad. Repetimos la operación tres veces más, tipo hojaldre. Cubrir con un paño y dejar reposar en la nevera.

Para el relleno

Picamos la nuez en un mortero o con un robot de cocina. Añadimos el azúcar, el anís. Agregamos agua si está muy espeso.

Extender la masa y cortar en 6 cuadrados de medio centímetro de grosor, como si fuera pasta de canelones

Colocamos una tira del relleno en el centro de cada uno, sin llegar a los bordes. Humedecemos los extremos y los doblamos sobre el relleno. Presionar los lados estrechos con un tenedor para que no salga la masa.

Retiramos la estrella de anís y la cáscara de limón del aceite y lo calentamos de nuevo. Freímos las casadiellas a fuego medio, con la unión hacia abajo inicialmente para que se sellen. Una vez doradas, las colocamos sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.

ARROZ MELOSO DE PULPO OREJA DE CERDO Y GUISANTES

Ingredientes

- 300gr. de arroz bomba.
- 250gr. De pulpo cocido.
- 1 paquete de oreja de cerdo cocida.
- Vino blanco.
- 150gr de guisantes.
- 1 cebolla grande.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 2 tomates rallados.
- 1 cucharada de pimentón de la vera.
- 2 dientes de ajo.

Para el Caldo

- 1 cebolla
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 100gr de oreja de cerdo cocida.
- 1 litro de fondo de ave.
- 1 hoja de laurel.

Elaboración

En una cazuela con aceite, sofreir la cebolla brunoise 5 min, añadir el ajo ciselee, el pimiento rojo brunoise otros 5 min mas, incorporar el pimiento verde brunoise.

Añadimos el tomate rallado y cocinar hasta que pierda el agua, añadir la oreja y el pulpo cortados en dados y cocinar 2 min, poner el pimentón y rehogar unos segundos.

Añadir el arroz y marcarlo 2 min, cubrir con el caldo, salpimentar y cocinar hasta cocer el arroz.

Para el Caldo

Rehogar la verdura cortada en brunoise junto con el laurel, añadimos la oreja de cerdo y rehogar 5 min mas.

Añadir el vino, evaporar y cubrir con el caldo.

Cocer a fuego suave unos 40 min.

Reserva unos trozos de oreja y de pulpo para decorar

Acabado

Saltear el pulpo y oreja, salpimentar.

En plato hondo poner el arroz y colorar los trozos de pulpo y oreja.

BACALAO AL PIL-PIL

Ingredientes

- 3 patatas.
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 800 g. de bacalao.
- 5 dientes de ajo.
- 1-2 guindillas.
- 300 ml. de aceite de oliva.

Elaboración

Cortar las patatas en rodajas y freírlas a fuego medio hasta que queden pochadas.

Cortar los pimientos y la cebolla en juliana un poco gruesa y freírlo hasta que esté tierno.

Calentar el aceite y dorar los dientes de ajo laminados y la guindilla. Retirar los ajos y la guindilla y reservar.

En el aceite de dorar los ajos, colocar los trozos de bacalao con la piel hacia arriba. Freírlo durante 4 minutos por cada lado y retirarlo. Reservar el suero que vaya dejando.

Pasar el aceite a un bol y atemperarlo. Poner un poco del aceite en una cazuela y un poco del suero del bacalao y ligarlo con un colador con movimientos circulares. Ir añadiendo poco a poco la mitad del aceite atemperado mientras se va ligando. Incorporar el resto del suero del bacalao y seguir ligando.

Añadir la otra mitad del aceite poco a poco hasta que el pil-pil quede espeso. Incorporar el bacalao y calentarlo. Servir sobre las patatas a lo pobre.

PIONONOS DE SANTA FE

Ingredientes

Para el bizcocho

- 80 g. de azúcar
- 50 g. de maicena
- 30 ml. de leche entera
- 50 g. de harina 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
- 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.

Separar las yemas de las claras. Con varillas eléctricas batir las yemas con la mitad del azúcar.

Añadir la leche e integrar.

Batir las claras e incorporar poco a poco el resto del azúcar hasta conseguir un merengue .

Añadir a las yemas, la harina y maicena tamizada

Incorporamos el merengue.

En bandeja con papel de horno cubrir con la masa 0,5cm de altura.

Horneamos 6 min. Atemperar en rejilla.

Para la yema pastelera

Pesar los huevos sin cascara.

En un bol grande batir con varilla manual los huevos con el agua.

En otro bol mezclar la maicena con el azúcar.

En una cazuela a fuego medio echar la mezcla de huevo y el azúcar con maicena. Remover constantemente con varilla hasta que empiece a espesar. Retirar del fuego y remover hasta que espese del todo.

Extender la yema en una fuente y cubrirla con contacto con papel film. Reservar a temperatura ambiente

Para el almibar

Hervir el agua con el azúcar reservar.

Cortar los bordes del bizcocho y cortarlo por la mitad.

Pintar con el almibar y añadir la canela.

Cubrir cada mitad de bizcocho con la yema pastelera.

Enrollar los bizcochos y cortar en trozos de 3 o 4cm.

Pintar con mas almibar y decorar con una manga de yema pastelera.

TRUITA AMB SUC **(Guiso tradicional de la Terra Alta)**

Ingredientes

- *Espinacas frescas*
- *Judías blancas cocidas*
- *5 huevos*
- *3 dientes de ajo*
- *Aceite de oliva*

Para el suc

- *3 dientes de ajo*
- *1 bote de sofrito*
- *C.n de pimienta molida*

Para la picada

- *C.n de avellanas tostadas*
- *C.n de perejil*
- *1 rebanada de pan tostado*
- *1 diente de ajo*

Elaboración

En una rehogadora grande y con aceite de oliva marcamos las espinacas sazonadas, hasta que pierdan volumen.

Retiramos y reservamos

Añadimos escurridas las alubias blancas con el ajo ciselé y doramos el conjunto durante 5 minutos.

Retiramos y reservamos.

En un bol metálico incorporamos las espinacas, las alubias, el ajo y los huevos batidos salpimentados.

Cocinamos la tortilla hasta que el huevo semi cuaje, la volteamos y la acabamos de cuajar. Reservamos.

Para el suc

En una reductora mediana freímos con aceite de oliva los ajos hasta dorarlos. Agregamos el sofrito, la pimienta y alargamos cocción a fuego bajo durante 20 minutos. Añadimos la picada. Retiramos y reservamos.

Para la picada

En un mortero majamos todos los ingredientes.

Presentamos la truita encima del suc.

TUPÍ DE FESOLS **(Guiso tradicional de la Garrotxa)**

Ingredientes

- 300 gr de fesols de Santa Pau
- Judías blancas cocidas
- 1 bote de sofrito
- ½ litro de fondo de ave
- 1 butifarra negra
- 1 butifarra blanca
- 250 gr de morro de cerdo precocinado
- 1 cebolla
- C.n de Pimienta molida
- C.n de Ratafía
- 150gr de panceta
- 3 hojas de laurel
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- C.n de harina

Elaboración

En una cazuela de barro rehogamos, con aceite de oliva, la panceta en tiras, las butifarras en rodajas, el morro de cerdo a dados y la cebolla juliana, hasta dorar.

Añadimos la ratafía, subimos el fuego para evaporar el alcohol, lo bajamos e incorporamos, una cuchara sopera de harina, cocinamos y agregamos el sofrito con el laurel, la cabeza de ajos, las judías y cubrimos con el fondo de ave. Sazonamos.

Mantenemos cocción a fuego bajo durante 10 minutos,

FABIOLA CON CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

Para las galletas

- Galletas tipo María
- C.n de Moscatell, Mistela o vi ranci
- 1 café largo

Para la crema de Mascarpone

- Mascarpone
- La medida de su peso de mantequilla pomada
- 25gr de nata para montar

Para la ganache

- 300gr de chocolate negro
- 200gr de crema de leche

Elaboración

Untamos las galletas María con la mezcla del licor elegido y el café, con cuidado de que no reblandezcan. Entre capa y capa de las galletas aplicamos la crema de Mascarpone. Las vamos uniendo en forma cuadrada o rectangular.

Para la crema de Mascarpone

Pomamos la mantequilla e integramos los tres ingredientes removiendo, hasta obtener una consistencia semi densa. Rellenamos una manga pastelera.

Para la ganache

Troceamos y derretimos el chocolate al baño maría. Incorporamos la crema de leche sin que llegue a hervir hasta obtener una consistencia napable.

Emplatado

Napamos las galletas con la ganache y refrigeramos

HABAS A LA CATALANA

Ingredientes

- *1 cebolla grande*
- *2 tomates maduros*
- *2 k de habas*
- *1 vaso de caldo*
- *1 vaso pequeño vino rancio*
- *200 g panceta fresca*
- *200 g butifarra negra ancha*
- *1 manojo de hiervas (laurel, menta, perejil)*
- *4 dientes ajo*
- *1 chupito de orujo blanco*
- *Manteca de cerdo*

Elaboración

Marcar la panceta y la butifarra .reservar

Sofreír la cebolla cortada en juliana, cuando coja color añadir el ajo picado y seguidamente el tomate rallado. Cuando esté bien sofrito, añadir el vino rancio y reducir.

Agregar la panceta cortada a tiras pequeñas, seguidamente la butifarra negra en rodajas y sofreír 4 min.

Añadir las habas, el manojo de hierbas y el caldo hasta cubrir, cocer a fuego lento unos 25 min.

Unos 5 min antes añadir el chupito de orujo remover bien tapar y apagar el fuego.

BACALAO DE L'EMPORDA

Ingredients

- *4 lomos de bacalao*
- *4 ajos*
- *2 huevos*
- *4 alcachofas*
- *100 gr 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 15 min y escurrir

Hervir los huevos 12 min , enfriar, 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 añadir una hoja de laurel.

Reducir y añadir el vino rancio

Hacer una picada con las almendras el pan tostado y 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.

COCA DE LLAVANERAS

Ingredients

- 2 láminas hojaldre
- 75 gr almendra en polvo
- 100 gr azúcar
- 1 cc vainilla líquida
- Ralladura de limón
- 100 gr clara de huevo
- Piñones

Para la crema pastelera

- ½ leche
- 3 yemas huevo
- 75 gr azúcar
- 25 gr maizena
- Piel limón
- Rama canela
- 25 gr azúcar

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y canela, colar y dejar enfriar.

En un bol mezclar el azúcar, las yemas y la maicena, agregar la leche, mezclar y llevar al fuego hasta espesar. Enfriar y reservar.

En un bol añadir el azúcar, la vainilla, la ralladura de limón y la mitad de las claras batidas. Mezclar hasta tener textura puré.

Montar el resto de claras, reservar

Extender una masa de hojaldre, rellenar de la crema pastelera y cubrir con la otra masa, doblar y sellar la masa.

Cubrir el hojaldre con el puré de mazapán y las claras montadas por toda la superficie de hojaldre. Esparcir los piñones y los 25 gr de azúcar

Hornear a 190° unos 30 min.
Enfriar.

LECHE FRITA DE BACALAO Y CONFITURA DE TOMATES

Ingredientes

Para la leche frita de bacalao

- 500 ml. de leche entera
- 3 un. de diente de ajo
- 200 gr. de bacalao
- 32 gr. de maicena
- 1 un. huevo
- c/n de pan rallado
- c/n de harina
- sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite para freír

Para la confitura de tomate

- 500 gr. de tomates
- 1 un. de cebolleta
- 50 gr. de azúcar rubia
- 20 gr. de jengibre fresco
- 100 ml de vinagre de Jerez
- Sal al gusto

Elaboración

Para la leche frita de bacalao

Humedecer una fuente con agua y forrarla con papel fil. Reservar
Disolver la maicena en 70 ml. del total de la leche y reservar

Infusionar la leche con los ajos machacados y el bacalao a fuego medio bajo, cuando llegue a ebullición retirar y atemperar

Colar la leche, reservar el líquido por un lado y por el otro desmenuzar el bacalao

Mezclar la leche con la maicena diluida y regresar a fuego medio, sin dejar de mezclar ayudándonos de unas varillas hasta que espese.

Retirar, mezclar junto al bacalao desmenuzado, sazonar y volcar la preparación en la fuente humedecida, a de quedar con un alto de 2 cm. aprox. Cubrir con papel film en contacto y reservar en frío

Retirar, desmoldar y cortar en rectángulos de 7 cm. de largo por 4 cm de ancho aprox.

Enharinar, pasar por huevo y por último por el pan rallado

Freír en abundante aceite, retirar sobre papel absorbente

Para la confitura de tomate

Pelar los tomates y cortar en cubos bien pequeños. Reservar

Pochar la cebolleta en brunoise sin que llegue a dorar, incorporar el jengibre rallado y el azúcar para formar un caramelo.

Desglasar con el vinagre de Jerez, introducir los tomates y cocinar a fuego bajo hasta que evaporar el líquido a un 80% aprox. Rectificar la sazón y reservar en nevera.

OLLA PODRIDA

Ingredientes

- 300 gr. de alubias rojas cocidas)
- 1 un. de morcilla de Burgos
- 1 un. de chorizo
- 400 gr. de costillas de cerdo adobadas
- 150 gr. De panceta
- 1 un. de cebolla
- 1 un. de puerro
- 1 un de zanahoria
- 1 un. de pimiento verde
- Sal y pimienta al gusto

Para el relleno

- 2 un. de huevo
- 500 gr. De Miga de pan del día anterior
- 2 un. de diente de ajo
- c/n de perejil
- c/n de pimentón dulce
- sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para acompañar

- Piparras (opcional)

Elaboración

En una olla de barro o de hierro poner la cebolla pelada y cortada a la mitad, la zanahoria pelada y entera, el puerro lavado y cortado en trozos irregulares más bien grandes y el pimiento verde sin las semillas y sin las nervaduras.

Añadir la panceta cortada en dados de 2 cm. aprox y las costillas de cerdo, agregar las alubias con su líquido y cubrir con agua.

Cocinar a fuego medio bajo con la olla ligeramente tapada aprox 1 hs.

Retirar las verduras junto a un puñado de alubias y triturar para luego volverlo a la cocción.

Agregar la morcilla y el chorizo y seguir la cocción 30 min. Más aprox.

Rectifica la sazón, retira del fuego, agrega los trozos del relleno y reposar unos minutos antes de servir.

Para el relleno

Mezclar las migas de pan con los huevos, sazonar y unir con el ajo y el perejil finamente picados.

Cocinar la pasta obtenida como una tortilla francesa en una sartén con aceite de oliva.

Retira, corta en trozos irregulares y añadí a la olla

Para terminar

Corta el chorizo y la morcilla en rodajas para acompañar el guiso y servir con una piparra.

CHURROS Y CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes

Para los churros

- 500 gr. de leche
- 70 gr. de azúcar
- 6 gr. de sal
- 70 gr. de mantequilla
- 240 gr. de harina de repostería
- 1 gr. de polvo royal
- 15 gr. de aceite neutro
- 2 un. de huevos
- c/n de aceite para freír
- c/n de azúcar para espolvorear

Para el chocolate caliente

- 750 gr. de leche entera o leche vegetal
- 50 gr. de Maizena
- 50 gr. azúcar
- 125 gr. de chocolate al 70%
- 1 un. de ralladura de naranja
- 1 un. de rama de canela opcional

Elaboración

Para los churros

Mezclar la harina con la sal y reservar

Mezclar la leche, el azúcar, la sal, la mantequilla y el aceite, llevar a ebullición, retirar del fuego unos instantes e introducir los ingredientes secos. Ir moviendo con una cuchara de madera, volviendo a fuego medio bajo sin dejar de mezclar hasta que la masa se despegue de los bordes.

Retirar e inmediatamente pasar la preparación a una batidora de mano con paleta y mezclar en velocidad media baja, hasta que la masa se atempere levemente y el vapor descienda

Introducir los huevos uno a uno.

Poner en manga pastelera con una boquilla rizada y sobre una placa con papel de horno trazar los churros.

Reservar en la nevera 20 min. aprox.

Freír en abundante aceite, retirar sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar.

Para el chocolate caliente

Disolver la Maizena en 100 ml. del total de la leche fría

Picar el chocolate y reservar

Llevar a ebullición la leche, retirar, incorporar el chocolate, la ralladura de naranja y con la ayuda de unas varillas mezclar, volver al fuego medio bajo, introducir la maizena diluida y espesar sin dejar de mezclar.

PATATAS ARROMESCADAS CON ALITAS DE POLLO

Ingredientes

- 400 gr de patatas
- ½ kg de tomates
- 40 gr de avellanas y almendras
- 6 dientes de ajo
- 100 ml de aceite
- 50 ml de vinagre de jerez (opcional)
- 1 c. s de ñora.
- Manojos de perejil
- Caldo de verduras

Para las alitas

- 200 ml de aceite de oliva
- Hierbas aromáticas
- 400 gr de alitas de pollo

Elaboración

Pelar y cortar las patatas a cubos.
Dorar en una cazuela con un poco de aceite unos 5 minutos.
Reducir fuego y agregar el romesco.
Remover unos 5 minutos y mojar con el caldo caliente justo hasta cubrir.
Salpimentar y tapar.
Cocer tapado unos 10 minutos hasta que estén al dente.
Destapar y acabar cocción.
Ajustar de sazón

Para las alitas

Confitar las alitas en el aceite unos 20 minutos a unos 65 °C.
Retirar y escurrir de caite.
Saltear unos 5 minutos hasta que adquieran color e introducir en la romescada.
Mantener 2 minutos y servir de inmediato

Para el Romesco.

Partir los tomates por la mitad y retirar semillas.
Colocar en bandeja de horno a 220 °C con aceite, azúcar y sal.
Dorar los ajos enteros sin piel unos 5 minutos con los frutos secos.
Colocar todo en vaso triturados con los tomates asados, perejil, la ñora, el vinagre y la mitad de aceite.
Turmizar y añadir el resto de aceite al hilo.
Ajustar de sazón.

PIPERADA CON BACALAO Y GUISANTES

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento amarillo*
- *1 pimiento verde*
- *4 tomates*
- *6 dientes de ajo*
- *1 lomo de bacalao de 500 gr*
- *100 gr de guisantes*
- *Sal, pimienta y pimentón*
- *1 hoja de laurel*

Elaboración

Cortamos la cebolla en juliana y sofreiremos 20 minutos en un poco de caite de oliva
Añadir el pimiento rojo y amarillo cortado en juliana
Alargar cocción 10 minutos.

Añadir el pimiento verde cortado en juliana y alargar cocción 5 minutos.
Subir fuego y agregar los tomates TPM, espolvorear con azúcar y alargar cocción 10 minutos.
Reducir fuego y tapar.
Mojar con algo de agua o caldo en caso de necesidad.
Mantener alrededor de 1 hora a fuego suave tapado.

Freír en un poco de aceite el bacalao por el lado de la piel e introducir en la preparación con la piel hacia abajo
Añadir los guisantes escaldados 1 minuto en agua salada hirviendo.

Ajustar de cocción de pescado y preparar una ajada con los ajos fileteados y el pimentón.
Escaldar por encima del pescado y servir de inmediato.

OREJAS

Ingredientes

- 125 ml de leche
- 12 gr de anís
- 2 huevos
- 75 gr de mantequilla
- 50 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de azúcar
- ½ kg de harina floja
- 1 c.s Ralladura de ½ limón
- 1c de canela en polvo
- Canela en rama
- 2 tiras de piel de limón
- Aceite para freír

Elaboración

Mezclaremos la leche con el anís.
Batiremos los huevos y agregamos la preparación anterior.

Tamizamos la harina en un cuenco y añadimos el azúcar
Añadimos la manteca de cerdo y la mantequilla pomada y añadimos los líquidos.
Espolvoreamos con la ralladura de limón y canela en polvo
Amasamos hasta obtener una masa fina y homogénea.
Dejar refrigerar alrededor de 1 hora.

Acabado

Retiramos la masa de la nevera y hacemos bolas del tamaño de una nuez.
Estiramos con rodillo bien fino

Calentamos el aceite con las pieles de limón y la rama de canela y freímos por tandas 1 minuto aproximadamente.
Retirar y escurrir de grasa en papel absorbente.

Espolvorear con azúcar lustre

PANADONS DE ESPINACAS CON BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 400 gr de espinacas
- 2 ajos
- 4 c.s de pasas
- 2 c.s de piñones

Para la Masa

- 400 gr de harina
- 180 gr agua
- 50 gr aceite

Para la brandada

- 300 gr de bacalao desmigado
- 4 ajos
- 100 ml de aceite de oliva
- 20 ml de leche

Elaboración

Poner en remojo las pasas.

Cortar las espinacas y sumergirlas en agua.

Escurrir y cocer en una olla tapada con 1 dedo de agua hasta que estén tiernas. Escurrir.

Preparar un sofrito de ajo y piñones, añadir las espinacas y las pasas. Saltear todo junto.

Para la Masa

Mezclar en un bol grande la harina, el agua y el aceite. Amasar hasta que quede una masa lisa.

Dividir en porciones, bolear y dejar reposar tapado. Estirar la masa en forma de círculos.

Rellenar el centro de farsa y cerrar haciendo costura en la parte superior.

Cocer al horno a 200 °C durante 15 min.

Para la brandada

Confitar 4 ajos pelados en aceite de oliva.

Cocer el bacalao escurrido con 30 ml de leche.

Triturar el bacalao con la leche y los ajos.

Emulsionar añadiendo aceite del confitado de ajos mientras vamos turmizando.

LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

Ingredientes

- 2 lubinas
- 12 patatas pequeñas o patató
- Sal de mar
- Sal, pimienta, tomillo

Para el mojo verde

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

Elaboración

Poner las patatas en una olla con poca agua y un buen puñado de sal.

Tapar y cocer hasta que se evapore el agua. Removemos por las asas para que las patatas se embadurnen de sal
Cocer 10 min más al seco y sin tapa para que la piel se arrugue.

Para el mojo verde

Triturar haciendo una pasta los ajos, comino, el pimiento verde, perejil, cilantro patata cocida, sal y limón.
Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

Preparar un aliño con sal, zumo de medio limón, aceite y perejil picado.

Embadurnar los filetes de lubina.

Marcar a la plancha antes de servir.

Servir la lubina con las papas arrugas y el mojo verde

PASTEL VASCO

Ingredientes

- 3 huevos
- 240 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 270 gr de harina
- ½ sobre de levadura
- 1 tapon de ron
- Unas gotas de vainilla
- Zumo de 1 naranja
- 10 ciruelas remojadas en ron

Para la crema pastelera

- 250 gr de leche
- 2 yemas
- 30 gr de azúcar
- Piel de naranja, piel de limón, canela.
- 20 gr de maizena
- Chorrillo de amareto

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar. Añadir la mantequilla fundida, el zumo de naranja, la vainilla y el ron.
Incorporar la harina tamizada con la levadura.
Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa y enfriar 30 min. en nevera.
Encamisar un molde circular hondo.
Cubrir la base con la masa.
Poner la crema sobre la masa y las ciruelas sobre la crema.
Cubrir con el resto de masa y hornear 45 min a 180.

Para la crema pastelera

Infusionar la leche, el azúcar y los aromas.
Mezclar las yemas con la maizena y una parte de leche.
Colar la leche infusionada sobre las yemas, mezclar y volver a cocinar hasta que la crema espese.
Acabar añadiendo un chorrillo de amareto e integrando unos daditos de mantequilla.

CAP I POTA

Ingredients

- *2 dientes de ajo*
- *3 cayenas pequeñas (opcional)*
- *1 cebolla*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *1 cs de pimentón dulce*
- *2 tomates*
- *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

En una sartén con aceite sofreír el ajo picado junto con las cayenas.

Añadir la cebolla picada y cocinar aprox 10 minutos a fuego medio-bajo. Salpimentar. Agregar el pimentón, mantener cocción 1 minuto e incorporar los tomates rallados. Mantener al fuego hasta que se haya secado el agua del tomate.

Añadir el vino rancio y cocinar 5 minutos para evaporar el alcohol. Salpimentar el morro y la pata troceados, añadir al conjunto y mantener al fuego 5 minutos más. Incorporar el caldo y cocer a fuego medio unos 50 minutos, hasta que la carne esté tierna.

CONEJO EN SALMOREJO

Ingredientes

- *2 kilos de conejo limpio y troceado*
- *8 dientes de ajo*
- *1 pimienta picona*
- *1 cs de pimentón dulce*
- *50 ml de vino blanco*
- *200 ml de vinagre*
- *1 cs. Comino en polvo*
- *Sal gorda*
- *1 cs. Aceite de oliva*
- *Orégano en polvo*
- *Tomillo*

Elaboración

Majar en mortero los dientes de ajo, la guindilla, un poco de sal y pimentón.
Incorporar el vinagre, el comino y emulsionar con el aceite.
Repetir operación con el vino.

Marinar el conejo en el salmorejo y el resto de hierbas aromáticas. Reservar en frío 24 horas.
Sacar el conejo del marinado

Ecurrir el conejo y marcar en una cazuela con aceite de oliva.
Añadir el marinado y cocinar 10 min sin tapar.

Tapar el conejo y seguir cocinando aprox 30min.

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.

Cocer el arroz en el agua junto con la vainilla y la canela.
Hervir la leche, incorporar al arroz y no dejar de remover hasta espesar.
Integrar poco a poco la mantequilla y añadir el azúcar fuera del fuego.

Presentar en recipientes individuales, espolvorear con azúcar y quemar.

Para el Helado.

Infusionar la leche con la vainilla y la mitad del azúcar glasé.
Cuando hierva fuera del fuego añadir la cobertura de chocolate, atemperar

Montar la nata con el aceite de oliva y el resto de azúcar

Unir las dos preparaciones, sin batir demasiado.

Mantecar en heladora.

ENSALADILLA RUSA

Ingredientes

- 250gr de patatas monalisa
- 100gr de zanahoria
- 75gr de pepinillos
- 1 bote de bonito del norte
- 2 piparras por ración
- 6 huevos

Para la lactonesa

- 100gr de leche
- 100gr de aceite de girasol
- 100gr de aceite de oliva
- 15gr de vinagre
- C.n de sal

Elaboración

Hervir las patatas y las zanahorias peladas aprox 10 minutos

Cortar cocción en un bol metálico con agua y varios cubitos de hielo.

Retirar la piel a las patatas y desmenuzar con pata de elefante, cortar las zanahorias en macedonia y añadir el conjunto en una bandeja metálica con los huevos cocidos cortados en brunoise, los pepinillos brunoise, el bonito troceado y la lactonesa.

Mezclar la preparación hasta obtener una consistencia densa.

Para la lactonesa

Turmizar los ingredientes hasta obtener una consistencia de "mahonesa".

Reservar 1/3 para napar la ensaladilla

Emplatado

Presentar la ensaladilla, napar con la lactonesa y decora con 2 piparras

CATXOFLINO DE PALAFRUGELL

Ingredientes

- 2 gambas por persona
- ½ kg de mejillones
- 1 paquete de pies de cerdo cocidos
- 1 paquete de carne picada mixta
- 2 dientes de ajo
- C.n. de perejil
- 2 tomates grandes maduros
- 2 cebollas de Figueres
- C.n de vino rancio

Para la picada

- 2 rebanadas de pan
- 2 dientes de ajo
- 25gr de avellanas y almendras tostadas
- C.n. Perejil

Elaboración

Mezclar a mano la carne picada sazonada, con el ajo ciselé, el perejil y bolearsa dándole forma de albóndiga. Reservar

En una cazuela, a fuego fuerte, marca con aceite de oliva las gambas 1 minuto por cara. Retirar y reservar.

En la misma cazuela añadir el tomate rallado, la cebolla brunoise y rehogare 20 minutos, desglasar con el vino e incorporar una cuchara sopera de harina, cocinar 2 minutos.

Agregar los mejillones abiertos al vapor, los pies de cerdo, las albóndigas, cubrir con agua, tapar y cocinar a fuego bajo 25 minutos, añadir la picada, las gambas y alargar cocción 3 minutos más. Rectificar de sal.

Para la picada

Freír el pan, escaldar el ajo y majar todos los ingredientes

CARQUINYOLIS

Ingredients

- 300gr de harina
- 150gr de avellanas tostadas
- 150gr de azúcar
- 100gr de mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- Ralladura de un limón

Elaboración

Precalentar el horno a 170°C.

Mezclar con espátula el azúcar, la harina, la mantequilla pomada, los huevos batidos, la ralladura de limón y la levadura química hasta conseguir homogeneizar la mezcla con una consistencia densa.

Incorporar las avellanas y mezclar.

Dividir la masa en 3 partes dándole forma rectangular con un grosor de 2cm y presentar en bandeja con papel sulfurizado.

Hornear 15 minutos.

Atemperar y cortar porciones de 1,5cm de grosor.

Hornear 8 minutos

HUEVOS AL PLATO

Ingredientes

- 8 huevos
- 4 lonchas jamón salado
- 1 chorizo
- 150 gr guisantes
- 150 gr judias verdes
- 1 zanahoria
- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- 1 tomate frito

Elaboración

Cortar las verduras en brunoise.

En una sartén sofreír la cebolla, cuando empiece a coger color añadir el ajo y el resto de verduras.

Añadir sal y rehogar durante 10 min.

Agregar la salsa de tomate y sofreír 15 min más. rectificar de sal y pimienta .

Colocar en cazuelas individuales de barro y añadir 1 loncha de jamón y unas rodajas de chorizo y acabar con 1 huevo o 2 por encima.

Hornear 5 min. y servir

FIDEUA DEL SENYORET

Ingredients

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

Para el all i oli

- 1 huevo
- 2 dientes ajo
- 140 cl aceite

Elaboración

Abrir los mejillones al vapor, reservar y guardar el caldo colado

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

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

En una paella con aceite de oliva marcar la sepia.

Agregar las gambas y los mejillones sofreír 2 min y reservar

En el mismo aceite sofreír los pimientos y la cebolla, añadir el tomate rallado y finalmente el ajo.

Agregar la sepia, las gambas y los fideos, añadir el caldo hirviendo y el caldo de los mejillones

Cocer 12 min y los últimos 4 en el horno a 190°

Acompañar con all i oli.

PASTELITOS DE RASQUERA

Ingredientes

- *1 kg de harina floja*
- *4 yemas de huevo*
- *200 gr azúcar*
- *150 ml zumo de naranja*
- *100 ml aceite*
- *300 gr manteca de cerdo*
- *400 gr cabello de Angel*

Elaboración

Mezclar la manteca de cerdo y el azúcar, seguidamente incorporar las yemas, el zumo de naranja, el aceite y la ralladura, mezclar bien.

Añadir la harina en 2 veces para que se pueda mezclar bien, formar una bola y reposar 1 h en frío.

Poner el cabello de Angel en un bol

Hacer porciones con la masa en forma de bola y estirar con la ayuda de 2 papeles de horno hasta conseguir un círculo.

Rellenar con el cabello de Angel en el centro de la masa, pintar con huevo, doblar y sellar.

Hornear 25 min aprox a 170° enfriar.

Espolvorear con azúcar y canela.

ANDRAJOS

Ingredientes

Para el guiso

- 800 gr. de conejo
- 1 un. de cebolla
- 1 un. de zanahoria
- 3 un. de diente de ajo
- 1 un. de puerro
- 2 un. de patatas
- 1 un. de pimiento choricero (o 1 pimiento rojo pequeño)
- 5 gr. de pimentón dulce
- 150 gr. de tomate triturado
- 1 un. hoja de laurel
- 2 ramitas de hierbabuena o menta
- 1 ramita de perejil
- 150 gr. de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para los andrajos

- 200 gr. de harina
- 100 ml. de agua
- sal

Elaboración

Para el guiso

Trocear el conejo y salpimentar.

Cortar todas las verduras en brunoise

En aceite de oliva sellar la carne de conejo. Retirar y reservar

En la misma olla agregar un poco más de aceite de oliva y pochar las verduras con un poco sal.

Agregar la carne de conejo, el pimentón y desglasar con el vino, evaporar el alcohol

Añadir el tomate triturado, cubrir de agua y cuando rompa el hervor, incorporar las patatas previamente lavadas peladas y troceadas, el perejil, la hierbabuena y el laurel. Cocinar a fuego medio 30 a 40 min aprox.

Verificar que el conjunto está cocido, agregar los andrajos y cocinar unos 5 min. más

Retirar y servir.

Para los andrajos

En un bol poner la harina e incorporar el agua poco a poco. Amasar levemente hasta formar una masa lisa y homogénea. Tapar y reposar de 15 a 20 min aprox.

Enharinar la mesa de trabajo y estirar la masa con rodillo de medio milímetro aprox.

Cortar en cuadrados, rectángulos o tiras irregulares.

MANTECA COLORA CON ZURRAPA

Ingredientes

- 500 gr. de manteca de cerdo
- 400 gr. de solomillo de cerdo
- 150 gr. de vino blanco
- 50 gr. de vinagre de vino blanco
- 7 un. de dientes de ajo
- 10 gr. de pimenton dulce o agri dulce
- 6 gr. De comino
- 3 un. De hoja de laurel
- 6 gr. de orégano
- Sal y pimienta al gusto

Para las galletas saladas

- 200 gr. de harina floja
- 65 gr. de agua
- 65 ml. de aceite neutro
- 3 gr. de sal

Elaboración

Limpia el solomillo y corta en dados o tiras irregulares, salpimentar

En una cacerola, dora con una cucharada de manteca los ajos ecrase sin pelar.

Introduce los tacos de carne y desglasar con el vino blanco y el vinagre.

Cocinar a fuego bajo hasta unos 30 a min. aprox.

Retira del fuego, pela los ajos y machacarlos con un tenedor para obtener una pasta.

Deshilacha con la ayuda de unos tenedores la carne de cerdo

Regresa la carne y los ajos a la cacerola e incorpora el resto de la manteca de cerdo junto a los condimentos.

Cocinar a temperatura media baja unos minutos hasta integrar.

Retira y coloca en una bandeja y solidifica en la nevera.

Para las galletas saladas

Mezcla la harina con la sal, incorpora el agua, mezcla y añade el aceite.

Amasa levemente hasta formar una masa lisa y homogénea. Tapa y reposa 20 min aprox. a temperatura ambiente

Enharina la mesa de trabajo y estira la masa con rodillo de 3 mm aprox.

Pincha con un tenedor toda la superficie, pincela con aceite y espolvorea con escamas de sal

Corta con la ayuda de un cortante o con un cuchillo, hornea a 180 °C de 10 a 15 min. aprox

TECULA MECULA

Ingredientes

- 1 un. de lámina de hojaldre
- 300 gr. de azúcar
- 150 ml. de agua
- 1 un. de rama de canela
- 1 un. de cascara de limón
- 250 gr. de harina de almendras
- 40 gr. de manteca de cerdo
- 50 gr. De Harina floja
- 8 un. de yema de huevo
- 1 un. de huevo entero

Para la yema pastelera

- 3 un. de yema
- 50 ml. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 5 gr. de maicena

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C

Forrar un molde desmontable de unos 20 cm de diámetro con la lámina de hojaldre cubriendo también los laterales. Pinchar con la ayuda de un tenedor la superficie y reservar en la nevera

En un caso poner el azúcar, el agua, la rama de canela y la piel del limón y llevar a ebullición, mantener unos 4 min. a fuego medio bajo. Retirar el almíbar y atemperar

Con la ayuda de unas varillas incorporar al almíbar la harina tamizada, la harina de almendras y la grasa de cerdo a temperatura ambiente, mezclar la preparación

Introducir las yemas de huevo y el huevo entero, unificar

Colocar sobre el molde con el hojaldre y hornear de 30 a 40 min. aprox. Atemperar unas 2hs.

Cubrir la superficie con la yema pastelera ayudándonos con una espátula y decorar con el chocolate fundido escribiendo "Técula Mécula"

Para la yema pastelera

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua siguiendo los mismos pasos que con el anterior.

Retirar y atemperar

En un caso mezclar las yemas con la maicena ayudándonos de unas varillas sin incorporar aire

Introducir el almíbar y llevar a fuego medio bajo sin dejar de mezclar con unas varillas manuales hasta que espese.

Retirar inmediatamente y cortar la cocción en un baño maría inverso.

ESPINACAS A LA CATALANA CON HELADO DE COLIFLOR Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 400 gr de espinacas congeladas
- 50 g de mantequilla
- 200 ml de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 20 gr de pasas
- 20 gr de piñones

Para el Helado de coliflor

- 4 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de coliflor
- 400 ml de leche
- 100 gr de queso de cabra

Elaboración

Llevar a ebullición la leche con la mantequilla y reducir fuego.
Agregar las espinacas escaldadas 1 minuto y cocer a fuego suave unos 5 minutos.
Turmizar y ajustar de sazón.

Añadir los piñones tostados y las pasas
Mantener en caliente hasta pase.

Para el Helado de coliflor

Blanquear las yemas con el azúcar y agregar los lacteos hirviendo.
Mezclar y colocar a fuego suave con el queso troceado y remover unos 5 minutos.

Escaldar los ramilletes de coliflor en agua salada y acidulada unos 5 minutos.
Colocar dentro de la crema y turmizar.
Agregar los estabilizantes y madurar toda la noche.
Mantecar al día siguiente.

ATUN CON CABRALES Y PIMIENTOS DE PADRON

Ingredientes

- 4 lomos de atún de 100 gr
- 4 patatas pequeñas
- 100 gr de queso cabrales
- 1 cebolla
- 200 ml de sidra
- 100 gr de pimientos de Padrón

Elaboración

Limpiar el atún y salmuerizar.
Mantener en frío 1 hora y escaldar 30 segundos en agua hirviendo.
Reservar

Cortar la cebolla ciselée y rehogar en aceite unos 20 minutos,

Pelar las patatas y cortar en láminas de 1 cm de ancho.
Colocar en una olla con agua fría, sal y laurel y llevar a ebullición.
Mantener 5 minutos en ebullición y colocar sobre la cebolla.

Reducir la sidra a la mitad y agregar el queso de cabrales troceado.
Bajar fuego al mínimo y tapar

Cocinar unos 10 minutos asegurando que las patatas estén cocidas.
Añadir el atún y remover con cuidado agregando algo de agua caliente en caso de necesidad.

Colocar en plato de servicio y acompañar con los pimientos de Padrón salteados con un poco de aceite y sal.

PASTEL DE MAZAPAN CON HIGOS

Ingredientes

Para la masa

- *¼ kg de harina floja*
- *125 gr de mantequilla*
- *1 huevo*
- *70 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*

Para el mazapán

- *100 gr de azúcar*
- *200 gr de mantequilla*
- *200 gr de almendra en polvo*
- *4 huevos*
- *60 gr de higos seco hidratados*

Elaboración

Tamizar la harina y agregar la sal y el azúcar.
Arenar con la mantequilla en dados hasta obtener una textura migosa.
Añadir el huevo y amalgamar sin amasar.
Enfilmar y refrigerar 1 hora

Estirar en grosor de 3 mm y forrar las tartaletas.
Hornear en blanco unos 10 minutos a 160 °C. Retirar y enfriar.

Para el mazapán

Creinar la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos uno a uno.
Incorporar al final con lengua la harina de almendra.

Añadir los higos y rellenar la tartaleta.
Hornear a 180 °C unos 15 minutos en la parte superior del horno.
Retirar y dejar reposar.

PAELLA MARINERA

Ingredientes

- 8 gambas langostineras
- 2 sepias o 5 calamares
- 8 mejillones
- 8 almejas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 3 alcachofas
- 12 judías verdes
- 2 tomate
- 400 gr. de arroz bomba
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 2 l de caldo de pescado

Elaboración

Sofreír la cebolla picada. Cuando este tierna añadir el ajo y remover durante 5 min.
Incorporar el pimiento verde cortado a daditos pequeños y dorar-confitar durante 20 min.
Añadir el tomate rallado.

En una olla cocer la sepia o calamar cortado a dados hasta que se beba el agua de la sepia y añadir el sofrito de verduras. Reservar la marca.

Preparar una picada de ajo y perejil.

Marcar las judías y corazones de alcachofas laminados por separado en la paella. Reservar todo junto.
Marcar los langostinos en la paella y reservar a parte.

Freír el arroz en la paella. Juntar la marca y remover para que el arroz quede bien impregnado de marca.
Añadir el caldo hirviendo. La cantidad de caldo es el doble mas una que de arroz.
Cocer 10 min. a fuego vivo y añadir la picada, los mejillones, las almejas, los langostinos, las alcachofas y las judías. Acabar cocción 6 min. al horno.
Dejar reposar 2 min antes de servir.

CONEJO AL CHILINDRÓN CON BROCHETA DE HORTALIZAS

Ingredientes

- *1 conejo 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*
- *3 patatas agrias*
- *6 Coles de Bruselas*
- *10 pimientos del padrón*
- *6 champiñones*
- *1 Huevo y pan rallado*

Elaboración

Salpimentar el conejo.

En una cazuela, dorar el ajo, añadir el conejo y dorar por todos los lados.

Agregar la cebolla picada y el jamón cortado a daditos.

Remover constantemente y cuando la cebolla empiece a dorarse, incorporar los pimientos previamente asados, pelados, despepitados y troceados groseramente.

Añadir la pulpa de los pimientos choriceros y los tomates picados o rallados.

Rehogar a fuego lento 40 min. hasta que la salsa quede sin líquido, se puede ir añadiendo 1 dl. de vino blanco

Pelar las patatas y cortar tipo bravas. Freír a fuego moderado hasta que estén tiernas.

Cocer las coles de Bruselas enteras. Enfriar y cortar por la mitad.

Rebozarlas en huevo y pan rallado.

Saltear los champiñones cortados en mitades.

Montar brochetas con patata, champiñón, pimiento del padrón y col de Bruselas.

Freír la brocheta.

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

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

Elaboración

Para los canutillos

Infusionar piel de naranja y aceite hasta que hierva.

Decantar el aceite en un bol y retirar la piel naranja. 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.

Para el relleno

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

Remover hasta hacer caramelo.

Añadir la mantequilla y extender sobre un papel de horno.

Triturar las nueces y reservar 1 para cada canutillo

Mezclar las nueces con la ricotta, poner en manga pastelera y rellenar los canutillos.

Tapar el canutillo con un trozo de nuez.

Moler el azúcar con el anís.

Espolvorear sobre los canutillos.

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

Cocer en agua fría los callos y hervir unos 10 minutos. Escurrir y enfriar.

En una cacerola, dorar la cebolla cortada en juliana, añadir el ajo en brunoise y el jamón a tacos, mantener a fuego 3 minutos, añadir el tomate picado y despepitado cortado a trozos y un poco de azúcar.

Cocinar hasta que pierda el agua. Añadir la harina, mantener unos minutos y flamear con brandy y vino blanco.

Añadir la sobrasada y los callos, mezclar y mojar con agua o caldo.

Cocer hasta que los callos estén blandos, añadir más líquido en caso de necesidad.

Cortar unas patatas a dados y freír.

Añadir en los últimos momentos de cocción a los callos.

Rectificar de sal y pimienta.

MUSLOS DE POLLO AL JEREZ

Ingredientes

- *8 muslos de pollo*
- *4 cebollitas francesas*
- *3-4 dientes de ajo*
- *300 gr. de vino de Jerez*
- *2 ramitas de tomillo y romero fresco*
- *c/n de pimienta negra recién molida*
- *c/n de sal*
- *c/n de aceite de oliva virgen extra.*

Elaboración

Calentar la cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte.
Quitar la piel al pollo, salpimentar y dorar.

Pelar y cortar las cebollas por la mitad, pelar los ajos y dejarlos enteros.

Añadirlos a la cazuela con una pizca de sal hasta que cojan color.

Mojar con el vino de Jerez, añadir las ramitas de tomillo y romero y un poco más de pimienta negra recién molida y llevar a ebullición. Cuando empiece a hervir, tapar y bajar el fuego al mínimo.

Cocinar unos 30 minutos, dando la vuelta a los muslitos a mitad de la cocción

TARTA DE SANTIAGO CON HELADO DE ROMERO

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. harina de almendra
- Una pizca de canela
- ½ Ralladura de piel de limón
- 5 gr. de mantequilla
- 1 cs de harina
- 15 gr. de azúcar glasé

Para el helado de romero

- 50 gr de romero
- 300 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 l de leche
- 300 gr de crema de leche 35%

Elaboración

En un bol, mezclar y batir en frío los huevos con el azúcar.

En otro bol mezclar la harina de almendra con la raspadura de limón y la canela en polvo, añadir esta preparación al la anterior, verter la masa en un molde cubierto con papel de horno y untadas las paredes con mantequilla y harina.

Hornear a 180° durante 18 minutos

Atemperar sobre rejilla, espolvorear con azúcar glasé con un colador.

Para el helado de romero

Infusionar la leche con el romero sin que llegue a hervir.

Blanquear las yemas con el azúcar hasta triplicar volumen.

Fuera del fuego mezclar las 2 elaboraciones con la leche colada, volver al fuego removiendo hasta espesar, dejamos atemperar.

Montar la nata y mezclar amalgamando con legua pastelera, acabar en heladora.

SOPA DE AZAFRAN CON PANCETA IBERICA Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes

- 1 paquete pequeño de hebras de azafrán
- C.n de papel de aluminio
- 2 cebollas grandes
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria pequeña
- C.n de agua
- C.n de aceite de oliva
- 1 loncha de panceta ibérica por persona
- 1 paquete de jamón fileteado
- 1 papel de horno

Elaboración

Envolver las hebras de azafrán en papel de aluminio y tostar en seco, en una rehogadora pequeña durante 15 segundos por cara. Reservar.

En una olla dorar en aceite de oliva las cebollas partidas por la mitad, boca abajo, los ajos pelados y la zanahoria pelada y en rodajas

Cubrir con agua sazónada, incorporar las hebras, tapar y mantener cocción sin hervir, durante 30 minutos.

Colar para retirar los sólidos y mantener caliente hasta el pase.

En una rehogadora marcar la panceta ibérica sin piel y cortada en tiras de 1 cm de sección. Reservar

Para el crujiente de jamón

Precalentar el horno a 180 grados.

Colocar el jamón entre dos hojas de papel de horno y hornear en una bandeja con un peso encima.

Reservar hasta enfriar.

Emplatado

En un plato sopero presentar la sopa con la panceta y decorar con el crujiente desmenuzado.

CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes

- 300gr de calamares limpios
- 4 bolsas de tinta de calamar
- ½ de fumet
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- C.n de brandy
- C.n de perejil

Para el Arroz blanco

- 75gr de arroz bomba por persona
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

Elaboración

Separar la cabeza de los tentáculos, sazonar y marcar en aceite de oliva 2 minutos. Reservar.

En la misma rehogadora, desglasar con el brandy, añadir la cebolla, el ajo ciselé y mantener cocción a fuego bajo, 10 minutos.

En una reductora mezclar la tinta con el fumet y llevar a ebullición 15 segundos. Bajar fuego.

Añadir el fumet negro y los calamares a la rehogadora, salpimentar, tapar y mantener cocción a fuego bajo 20 minutos.

Para el Arroz blanco

En una reductora grande freír el ajo con aceite de oliva hasta dorar.

Incorporar el arroz y anacarar 2 minutos.

Cubrir con el doble de agua, sazonar y mantener cocción durante 16 minutos. Reservar.

Emplatado

En un plato plano presentar el arroz en forma de círculo, encima los calamares y decorar con el perejil.

COPA DE MÚSIC CON CREMA CATALANA Y VI RANCI O MISTELA

Ingredientes

- 1 paquete mediano de galletas saladas
- C.n de mantequilla
- C.n de vi ranci o Mistela
- Ralladura de una naranja mediana

Para la crema catalana

- ½ de leche
- 4 yemas de huevo
- 50gr de maicena
- 100gr de azúcar
- 1 rama de canela

Para el Músic

- 35gr de avellanas tostadas
- 35gr de almendras tostadas
- 35gr de nueces
- 20gr de pasas hidratadas en Vi ranci o Mistela

Elaboración

Desmenuzar las galletas y mezclar con la mantequilla pomada y la ralladura de naranja hasta obtener una consistencia densa. Mojar con el alcohol sin alterar demasiado la densidad.

Rellenar la base de la copa, con 1cm de altura y refrigerar

Para la crema catalana

Infusionar la leche con la canela durante 20 minutos. Retirar la canela.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena hasta obtener una consistencia semi densa.

Verter la preparación en la reductora y moviendo constantemente, llevar a ebullición.

Retirar del fuego y continuar removiendo hasta homogeneizar de consistencia la crema. Reservar y entibiar.

Para el Músic

Hidratar las pasas con el alcohol elegido.

Emplatado

Terminar de llenar la copa con la crema y decorar con el Músic.

Acompañar con un chupito del alcohol elegido.

PATATAS EN SALSA VERDE

Ingredientes

- *6/8 patatas*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *3 huevos*
- *1 vaso vino blanco*
- *1 vaso caldo de pescado*
- *4 hebras de azafrán*
- *sal pimienta*
- *perejil*

Elaboración

Cocer los huevos durante 12 min . Enfriar.

Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm aprox. Salpimentar .
En una sartén con abundante aceite freír hasta que estén doradas. Reservar

En una cazuela sofreír la cebolla cortada en brunoise, cuando empiece a estar transparente añadir el ajo y perejil picados. Agregar el vino blanco, evaporar 2 min y añadir el caldo y el azafrán.

Añadir las patatas con cuidado y cocer 30 min a fuego lento.

Remover de vez en cuando con movimientos circulares y evitando moverlas con espátula. rectificar de sal.

Agregar los huevos cortados en mitades los últimos 5 min de cocción.

Servir recién hechas espolvorear cebollino picado y pimentón dulce.

CALDERETA DE CORDERO EXTREMEÑA

Ingredientes

- 2 cebollas
- 4 dientes ajo
- 2 tomates
- 1 hígado
- 1 pimiento verde
- 250ml vino blanco
- ½ caldo verduras
- Tomillo
- Romero
- Laurel
- Pimienta
- Pimentón dulce
- 1 kg pierna de cordero deshuesada
- 25 g almendra

Elaboración

Cortar las verduras en juliana

En una cazuela sofreír la cebolla, el ajo, el pimiento verde y los tomates pelados y sin pepitas.

Enharinar los trozos de cordero y marcar

Añadir el cordero al sofrito junto con el vino y el resto de ingredientes, excepto el hígado y las almendras

Cocer a fuego lento 30/35 min

Sofreír el hígado y las almendras y triturar.

Agregar un poco de líquido para suavizar, añadir al guiso y cocer 10 min más.

TARTA DE QUESO LA VIÑA Y HELADO DE CHEESECAKE

Ingredientes

Para la tarta

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

Para el helado

- 200 gr queso crema tipo philadelphia
- 175 gr azúcar
- 40 gr miel
- 300 gr nata montar
- 150 leche

Para la mermelada fresa

- 1 bolsa fresas congeladas 1/2 g
- 250 gr azúcar
- 4 gotas de limón

Elaboración

Para la tarta

Precalentar el horno a 190°

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

Añadir 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

Hornear 45 min, enfriar dentro del horno con la puerta abierta

Para el helado

En un cazo calentar la leche y deshacer el azúcar y la miel. Cuando esté integrado enfriar y reservar.

Poner el queso en un bol y batir hasta que quede una crema

En un bol batir la nata sin llegar a montar y agregar el queso.

Cuando esté fría la leche con el azúcar mezclar bien y poner en la mantecadora.

Una vez terminado el helado, agregar un poco de mermelada de fresa.

Para la mermelada fresa

Poner en un cazo las fresas de limón y el azúcar.

Cocer 25 min removiendo de vez en cuando.

Cuando empiece a espesar apagar y enfriar.