



BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

- 200 gr. de bacalao desalado
- 2 o 3 patatas
- 30 gr. de harina
- 1 huevo
- Ajo y perejil picados
- Pimienta negra
- Aceite para freír

Para la confitura

- 750 gr. de tomate pelado
- 375 gr. de azúcar
- 1/2 manzana cortada a dados
- Canela y limón

Elaboración

Para los buñuelos

Coger las patatas ponerlas en un bandeja de horno, regarlas con aceite de oliva y escalibarlas.

En un bol, poner el bacalao desmigado, el ajo y perejil picado, las patatas escalibadas, la yema de huevo, la harina y un poco de pimienta negra, mezclarlo todo con un tenedor.

Añadir la clara a punto de nieve, hacer unas bolas con la masa y freírlas con abundante aceite de girasol.

Para la confitura

En un cazo poner el tomate, la manzana con un poco de agua de escaldar los tomates, dejarlo cocer unos 5 minutos.

Añadir, el azúcar, la canela y un poco de zumo de limón, cocer unos 15 minutos a fuego lento.



CALLOS, CABEZA Y PATA DE TERNERA GUISADOS CON GARBANZOS

Ingredientes

- 500gr. callos cocidos
- 200gr. cabeza cocida
- 100gr. pie de ternera precocido
- Fondo blanco de ave
- 150 gr. garbanzo cocidos

Para el Sofrito

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

Para la Picada

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

Elaboración

Rehogar la cebolla cicelé con el aceite. Añadir el ajo ciselé y el chorizo junto con el jamón cortado en macedonia. Fuera del fuego, añadir el pimentón dulce y el picante. Desglasar con el vino y evaporar, incorporar el tomate y seguir cocinando

Triturar todos los ingredientes de la picada.

Juntar el sofrito con las carnes cortadas en dados de 1.5x1.5 cm y mojar justo a cubrir con el fondo. Cocer a fuego lento tapado una hora aprox. Añadir los garbanzos, cocer 10 min mas. Agregar la picada, salpimentar y cocer de 5 a 10 minutos más. Rectificar y servir.



COCA DE LLAVANERAS

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre de mantequilla
- Huevo batido
- 2 claras de huevo
- 70 gr de azúcar blanco
- 40 gr de almendra laminada
- 20 gr de piñones

Para la crema

- 3 yemas de huevo
- 85 gr de azúcar blanco
- 30 gr de Maizena
- 370 gr de leche entera

Elaboración

Para la crema

Mezclar las yemas con el azúcar y llevar a fuego.
Agregar la maicena e integrar
Añadir la leche y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.
Ponerla en bol y cubrir con film. Reservar

Para la coca

Estirar el hojaldre sobre una bandeja de horno.
Extender la crema pastelera dejando un par de dedos de borde.
Pincelar los bordes con huevo batido, cubrir con la otra lámina de hojaldre y sellar.

Montar a punto de nieve las claras junto con el azúcar

Repartir el merengue por la superficie del hojaldre, procurando que quede una capa lo más homogénea posible y dejando los bordes sin cubrir

Esparcir la almendra y los piñones por todo el merengue.

Hornear a 200°C calor arriba y abajo durante 20-25 minutos



ALCACHOFAS CON CHORIZO A LA VIZCAINA

Ingredientes

- 6 alcachofas
- 500 ml. de aceite
- 2 c.s. de pulpa de ñora
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 4 tomates
- 100 ml. de caldo
- 2 chorizos
- Sal y Pimienta

Elaboración

Cortar los chorizos en rodajas y sofreír unos 5 minutos hasta que dejen grasa. Retirar
Añadir la cebolla ciselée y sofreír 30 minutos.

Asar los tomates en el horno si pepitas a 200° C unos 20 minutos.

Una vez la cebolla esté sofrita añadir los pimientos en juliana y alagar cocción 10 minutos.

Añadir el tomate sin piel y prolongar cocción 15 minutos hasta obtener mermelada.

Pelar las alcachofas hasta obtener el corazón.

Escaldar 5 minutos en agua salada con limón, sal y espolvorear con harina.

Retirar, parar cocción y cortar a cuartos.

Saltear 5 minutos con los ajos fileteados y agregar a la preparación anterior.

Añadir la pulpa de pimiento y mojar con caldo desglasando en caso de necesidad.

Llevar a ebullición y cocer tapado hasta que las alcachofas estén tiernas.

Añadir el chorizo y ajustar de sazón.

Servir de inmediato.



COSTILLA DE CERDO APIMENTONADA

Ingredientes

- 600 gr de costilla de cerdo
- 200 gr de manteca de cerdo
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 6 dientes de ajo
- 100 ml vino blanco
- 1 c.s. de pimentón
- Manteca de cerdo para confitar
- 200 gr de judía blanca
- Caldo de verduras

Elaboración

Marcaremos la costilla en sartén unos 5 minutos.

Retiramos y ponemos a confitar en manteca de cerdo con hierbas aromáticas y la mitad del pimentón

Mantener unos 30 minutos a 70°C

Cortamos la cebolla en ciselée y sofreiremos en cazuela con un poco de manteca.

Mientras asaremos los tomates al horno a 200 °C unos 10 minutos.

Retiramos piel y añadimos a la cebolla.

Continuar el sofrito hasta obtener una mermelada.

Añadir los ajos entremos y prolongar cocción 3 minutos.

Espolvorear con el resto de pimentón y desglasar con el vino.

Añadir la costilla y mezclar sabores 5 minutos.

Mojar con el caldo y dejar cocer tapado hasta que la costilla esté tierna.

Añadir las judías pasados por agua y rectificar de cocción.

Mantener 5 minutos tapado para mezclar sabores y servir.



PIÑONATE

Ingredientes

- 4 huevos
- 80 gr de azúcar
- 400 gr Harina
- 7 gr de impulsor químico
- 25 gr de piñones
- 25 gr de almendra fileteada
- 50 ml de licor de anís
- 1c.s. de semillas de anís
- Leche la necesaria
- Ralladura de ½ limón
- 100 ml de miel
- 100 ml de agua
- Aceite para freir

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar y añadir el anís al hilo.
Rallar el limón

Tamizar la harina con el impulsor y verter la preparación.
Amasar hasta formar una bola añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Estirar en palitos de 1 cm de ancho y cortar en tiras de 10 cm.
Reposar unos 30 minutos en frío.

Freír por inmersión en aceite hasta que estén dorados

Enmelado.

Tostar los frutos secos y cubrir con la miel y el agua.
Cocer a fuego suave unos 10 minutos y dejar enfriar

Introducir los piñonates en el almíbar de miel



ARROZ NEGRO DE SEPIA Y COSTILLA

Ingredientes

- 2 sepias o 5 calamares
- 300 gr de costilla cortada
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 pimientos verdes
- 3 alcachofas
- 12 judías verdes
- 1 tomate
- 300 gr. de arroz bomba
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 1.5 l de caldo de pescado
- 2 c.s. de tinta de calamar

Elaboración

Sofreír la cebolla picada.

Cuando esté tierna añadir el ajo y remover durante 5 min. Juntar el pimiento verde cortado a daditos pequeños y dorar durante 20 min. Añadir el tomate rallado 5 min.

Dorar la costilla., añadir sepia o el calamar cortado a dados.

Cocer hasta que se beba toda el agua de la sepia. Agregar el sofrito. Reservar la marca.

Preparar una picada de ajo y perejil con base de aceite o caldo de pescado

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

Anacarar el arroz y juntar la marca. Remover para que el arroz quede bien impregnado de marca.

Añadir el caldo hirviendo con la tinta disuelta.

Mojar el arroz con el triple de caldo, para que quede un poco caldoso.

Dejar cocer 10 min. y añadir la picada, las alcachofas y las judías. Acabar la cocción a fuego suave 7 min.

Dejamos reposar 1 min tapada.



MERLUZA A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE HUEVO DURO, **ENSALADA TIBIA DE PIMIENTO ROJO Y PICOS**

Ingredientes

- 400 gr de Merluza
- Harina
- 2 pimientos rojos
- 4 tomates maduros
- 2 ajos
- Comino
- Perejil
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Unas gotas de zumo de limón
- Picos
- 250 gr de harina de fuerza
- 10 gr de levadura fresca
- 20 gr de aceite de oliva
- 5 gr de sal
- 135 gr de agua

Elaboración

Trocear la merluza del tamaño de un bocado. Reservar en frío.
Salar y pasar por harina justo antes de freír.

Asar los pimientos al horno. Cuando la piel esté negra dejar sudar en un recipiente tapado.
Pelar y cortar a daditos.
Sofreír ajos laminados y tomate rallado en una sartén. Añadir el pimiento rojo y el comino. Reducir los jugos.
Espolvorear perejil picado.

Cocer 3 huevos. Enfriar, pelar, separar la clara y picar a daditos. Reservar la yema.

Preparar mayonesa batiendo un huevo, sal, zumo de limón y aceite. Juntar las claras con la mayonesa.

Amasar 15 min la harina y la sal con la levadura disuelta en agua tibia y aceite.
Dejar levar hasta doblar el volumen. Estirar la masa a 3-4 mm.
Cortar a tiras largas y colocar sobre bandeja forrada con papel de cocción.
Cocer al horno a 175 °C durante 20 min.

Servir la merluza junto con las ensaladas y los picos.



PIONONO

Ingredientes

Para la Plancha de genovesa

- 5 yemas
- 50 gr de azúcar
- 5 clara
- 70 gr de azúcar
- 90 gr de harina

Para el Almíbar TxT

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de agua

Para la Yema pastelera

- 3 huevos
- Azúcar(Mismo peso que huevos sin cascara)
- 13 gr de maicena
- 60 gr agua
- Vainilla

Elaboración

Para la Plancha de genovesa

Blanquear las yemas con los 50 gr de azúcar hasta que doblen su volumen.

Montar las claras con una pizca de sal. A medio montar añadir 70 gr de azúcar.

Seguir montando las claras hasta que se formen picos suaves.

Integrar las yemas y las claras removiendo con una lengua. Agregar la harina tamizada. Cubrir una placa de horno con papel y rellenar con una capa fina de genovesa.

Estirar con una espátula para que quede un grosor uniforme.

Hornear a 180°C durante 8 min.

Sacar del horno y dar la vuelta a la masa sobre otro papel de horno. Dejamos atemperar antes de rellenar.

Para la Yema pastelera

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado. Integrar todo en una olla y cocinar hasta el primer hervor.

Remover vivamente durante un minuto. Pasar la crema a un recipiente ancho y tapar con film a piel.

Preparar un almíbar diluyendo azúcar en agua, llevar a ebullición.

Impregnar la genovesa con almíbar y rellenar de crema. Enrollar y dejar reposar.

Cortar a rodajas y disponer los cilindros resultantes bocarriba.

Coronar con crema y quemar con un soplete.



MORRO Y OREJA DE CERDO AL CHILINDRON

Ingredientes

- 500 gr de morro y oreja de cerdo
- Caldo de ave o verduras
- 50 gr de manteca
- 4 diente de ajo
- 50 gr. de jamón serrano
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 c.s de pulpa de pimiento choriceros
- 4 tomates
- Sal y pimienta

Elaboración

Trocear la oreja y el morro y cocer en el caldo unos 45 minutos.

Cortar la cebolla ciselée y el jamón cortado a dados de ½ cm
Sofreír con la manteca unos 30 minutos con una hoja de laurel.

Incorporar los pimientos rojos previamente asados, pelados, despepitados y troceados groseramente.
Añadir el pimiento verde cortado en juliana y alargar cocción unos 5 minutos junto con los dientes de ajo.
Añadir la pulpa de los pimientos choriceros y los tomates asados
Sofreír hasta que la salsa quede sin líquido.

Incorporar el morro y la oreja y mojar con el caldo de cocción solo para humedecer.
Ajustar cocción del morro y la oreja y servir



LENTEJAS CON PATATAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 50 gr de manteca
- 250 gr de lentejas
- 2 patatas
- 200 gr de butifarra
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- Caldo de verduras
- Laurel

Elaboración

Poner las lentejas a remojo la víspera.

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 30 minutos.

Incorporar los pimientos cortados en brunoise y seguir sofriendo unos 5 minutos

Espolvorear con pimentón, tostar 15 segundos y mojar con el caldo.

Añadir las lentejas y llevar a ebullición 5 minutos.

Reducir fuego y tapar.

Cocinar a fuego medio de 30 a 45 en función de la variedad de lentejas

Mientras pelar las patatas y cortar a tamaño de patata brava.

Sofreír en manteca perfumada con pimentón unos 20 minutos y agregar a las lentejas

Destripar la butifarra y saltear con los dientes de ajo unos 5 minutos. Agregar a las lentejas

Ajustar de sazón y comprobar cocción de patatas y lentejas

Servir de inmediato.



MANJAR BLANCO DE TARRAGONA

Ingredientes

- 125 gr de almendra
 - 125 gr de avellanas
 - 30 gr de maizena
 - ½ l de leche
 - Ralladura de limón
 - 60 gr de azúcar
 - 2 hojas de gelatina
-
- 2 claras de huevo
 - 40 gr de azúcar

Elaboración

Hidrataremos las hojas de gelatina

Llevaremos a ebullición los lácteos con el azúcar y la piel de limón. Tapar y dejar infusionar 15 minutos.

Retiramos la piel de limón

Tostaremos los frutos secos, y agregamos a la base láctica

Desleímos la maizena con un poco de leche y agregamos a la preparación anterior

Colocamos en reductora y calentamos hasta que hierva.

Reducimos fuego y renovemos a fuego sube unos 15 minutos

Montamos las claras de huevo con el azúcar al baño maria y agregamos a la preparación anterior

Incorporamos la gelatina fundida

Colocamos en los moldes de servicio y dejar enfriar unas 3 horas.



HORNAZOS DE OCHIO Y AJOATAO DE JAEN

Ingredientes

Para los ochíos

- 500 gr. de harina de fuerza
- 5 gr. de sal
- 250 ml. de agua
- 25 gr. de levadura fresca
- 100 gr. de aceite de oliva
- 4 gr. de anís en grano
- c/n de pimentón dulce
- c/n de aceite de oliva
- sal en escamas

Para el Ajoatado de Jaen

- 500 gr. de patatas
- 2 un. de diente de ajo
- 2 un. de yema de huevo
- ½ un. de zumo de limón
- c/n de aceite
- sal al gusto

Elaboración

Para los ochíos

Entibiar el agua y disolver la levadura.

En un bol mezclar la harina con unos 6 gr. de pimentón, el anís y la sal, agregar el agua y comenzar a amasar, a medio amasado incorporar el aceite y continuar hasta formar una masa esponjosa y uniforme.

Duplicar el volumen en un sitio cálido.

Desgasificar y formar bollos de unos 50 gr. ir estibando en una placa con papel de horno. Llevar por 1hs. Aprox. Mezclar unos 25 ml. de aceite de oliva con pimentón y pincelar los panecillos, espolvorearles sal en escamas y hornear a 190° C por unos 15 min. aprox.

Para el Ajoatado de Jaen

Lavar las patatas y ponerlas en una olla con agua hasta comprobar cocción. Retirar atemperar y pelar.

En un mortero, realizar una pasta con los ajos y un puñado de sal.

Agregar las patatas y trabajar el conjunto hasta conseguir que quede sin grumos.

Integrar las yemas de huevo, unir, agregar el zumo de limón, y por último el aceite de oliva.

Rectificar sazón y servir



SOLOMILLO AL WHISKY DE SEVILLA Y ZANAHORIAS ALIÑADAS DE CADIZ

Ingredientes

Para el solomillo

- 1 un. de solomillo
- 1 cabeza de ajo
- 400 ml. de caldo de carne
- 200 ml. de whisky
- ½ un. de limón
- 10 gr. de maicena
- c/n de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Para las zanahorias aliñadas

- 400 gr. de zanahorias
- 2 un. de dientes de ajo
- 5 gr. de semillas de comino
- 4 gr. de sal gruesa
- 3 gr. de pimentón picante
- 5 gr. de orégano
- 20 ml. de vinagre de jerez
- 30 ml. de aceite de oliva
- Perejil al gusto

Elaboración

Para el solomillo

Cortar el solomillo en rodajas de 1 cm de grosor y salpimentar.

En una olla o sartén con aceite de oliva dorarlos muy bien por ambos lados, retirar y reservar.

En la misma sartén dorar los dientes de ajo previamente pelados. Desglasar con el whisky y evaporar alcohol, agregar el caldo de carne, el zumo de limón y la maicena previamente diluida, cocinar a fuego medio y cuando comience a espesar incorporar nuevamente los solomillos y terminar cocción por unos 10 min. más aprox.

Para las zanahorias aliñadas

Lavar y pelar las zanahorias.

Llevar a ebullición una olla con agua, cuando rompa hervor agregar un puñado de sal y la zanahoria. Cocinar por unos 8 min. según el tamaño. Deben quedarnos cocidas pero firme. Retirar y cortar cocción.

A parte con la ayuda de un mortero machacar los ajos pelados, los granos de comino, el orégano, el pimentón y la sal gruesa. Agregar el vinagre y por ultimo el aceite de oliva.

Cortar las zanahorias en rodajas de 1 ½ cm. disponer en un bol y condimentarlas muy bien con el aliño.

Terminar con perejil picado



ALFAJORES ANDALUCES

Ingredientes

Para el relleno

- 50 gr. de avellanas
- 75 gr. de almendras
- 100 gr. de pan rallado
- 7 gr. de harina floja
- 5 gr. de canela en polvo
- 2 un. de clavo de olor
- 7 gr. de semillas de sésamo
- Una pizca de semillas de cilantro
- 30 gr. de azúcar
- 30 ml. de agua
- 210 gr. de miel

Para la cobertura

- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar glas

Para las obleas (opcional)

- 75 gr. de harina floja
- 25 ml. De aceite de oliva
- 35 gr. de azúcar rubia
- 175 ml. de agua
- 3 gr. de anís en grano
- 1/2 un. de huevo
- c/n de mantequilla

Elaboración

Para el relleno

Tostar al horno a 160°C 2 min. aprox. las avellanas y las almendras. Atemperar y triturar. Reservar

Realizar un almíbar con el azúcar y agua. Cuando rompa hervor dejarlo 2 min. más y retirar. Enfriar

Con mortero machacar los clavos de olor y las semillas de cilantro.

En un cazo poner la miel y llevarla a fuego suave hasta que rompa hervor y retirar inmediatamente. Atemperar ligeramente y en un bol mezclarla junto al polvo de frutos secos, las semillas de sésamo, las especias, la harina, el pan rallado y el almíbar. Mezclar y estirar sobre papel de horno.

Dividir la masa en bolas de 40 gr. aprox. luego convertirlas en cilindros

Para la cobertura

Llevar a fuego medio hasta que rompa hervor el agua y azúcar. Mantenerlo 3mn. mas. Reservar en bol

Pasar los cilindros por el almíbar y luego rebozar con el azúcar glas.

Disponer sobre una placa con papel de horno y dejar que la cobertura se seque.

Para las obleas (opcional)

Llevar a fuego medio el agua con el anís. Una vez que hierve, retirar y dejar infundir. Enfriar y colar

Mezclar el agua de anís, la harina, el huevo, el azúcar y el aceite, ha de quedar una masa líquida, pero sin grumos. Reservar

Colocar una sartén antiadherente a fuego medio y untar muy bien con mantequilla. Disponer un poco de la preparación y mover rápidamente para esparcir la preparación. Una vez dorada, por un lado, girar muy suavemente para dorar del otro lado. Retirar cuidadosamente sobre una rejilla.



PATATAS A LO POBRE CON HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 4 patatas
- 4 huevos
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Perejil

Elaboración

Cortar las patatas peladas en rodajas, estilo panadera, los pimientos en tiras y la cebolla en juliana. En una cazuela con abundante aceite añadir las verduras y las patatas y confitar a fuego suave. Cuando estén tiernas apagar el fuego y escurrir el aceite, reservar este aceite para otras elaboraciones.

En la misma sartén a fuego fuerte saltear las verduras.

Cocer los huevos poché en agua hirviendo con vinagre durante 3 min



ARROZ DE GALTAS Y BUTIFARRA NEGRA

Ingredientes

- 400 gr arroz bomba
- 1 cebolla morada
- 1.2 l caldo de verduras
- 2 galdas
- 2 butifarras negras
- 2 pimientos rojos
- 1 vaso vino rancio
- 1 ajo
- 5 tomates maduros
- 1 hígado de conejo
- 1 picada
- 1 cc pimentón dulce

Elaboración

Hacer un caldo de verduras.

Hornear las galdas a baja temperatura salpimentadas 140° unos 45 min

Cortar el pimiento en brunoise, la butifarra en rodajas, picar el ajo y rallar los tomates.

En una paella marcar la butifarra y el hígado, reservar.

En la misma paella hacer el sofrito con la cebolla, el ajo y el pimiento rojo, cuando esté sofrito añadir el tomate y finalmente añadir el vino rancio, evaporar y agregar el arroz para nacarar.

Añadir el caldo y cocer 4 min a fuego fuerte, 4 fuego medio y 2 min a fuego lento.

Añadir la butifarra y las galdas cortadas en tiras y hornear 3 min.



ORELLAS DE ENTROIDE (OREJAS DE CARNAVAL)

Ingredientes

- 2 huevos
- 50 ml de anís o aguardiente de caña
- 500 gr de harina (reservar un poco para engordar la masa)
- 5 gr de sal
- 100 gr 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.

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.



CONFIT DE BACALAO CON MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes

- 2 lomos de bacalao fresco
- 2 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas.
- Aceite de oliva
- Sal/pimienta

Para la Mermelada de tomate

- 250 gr de tomate maduro.
- 2 chalotas.
- Zumo de 1 lima.
- 1 cs de azúcar moreno
- Aceite de oliva.
- 50gr de agua.
- Sal/pimienta.

Para el aceite de albahaca.

- 30gr de albahaca fresca.
- 50gr de aceite de oliva suave.

Elaboración

Quitar la piel y las espinas al bacalao. Reservar 2 tacos para guarnición.

Dorar ligeramente los ajos laminados, añadir el bacalao desmenuzado y cocinar 2 minutos removiendo, turmizar y emulsionar con aceite de oliva tirando en forma de hilo.

Para la Mermelada de tomate

Pochar las chalotas en brunoise 5 min, añadir el tomate sin piel ni pepitas en brunoise y rehogar 10 min, añadir el resto de ingredientes y cocinar hasta concentrar

Para el aceite de albahaca.

Escaldar la albahaca 10 seg en agua con sal, enfriar en agua y hielo, secar bien y juntar con el aceite de oliva. Triturar, colar fino si fuese necesario.

En un cazo con aceite, añadir hierbas aromáticas y ajos, calentar ligeramente añadir los tacos de bacalao y retirar del fuego.

En aro de emplatar poner base de brandada una capa de mermelada, 2 tacos de bacalao confitado y decorar con el aceite de albahaca.



CONEJO ASADO CON MANZANAS AL VINO

Ingredientes

- 700 gr. de conejo
- 2 dientes de ajo.
- Laurel.
- Tomillo.
- Romero.
- 150 ml. de vinagre de manzana.
- Aceite de oliva.
- 2 cebollas.
- 2 manzanas.
- 200 ml. de vino tinto.
- Harina.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Laminar los dientes de ajo, dorarlos y retirarlos.

Enharinar los trozos de conejo y dorarlo en el aceite de los ajos. Reservar.

Escaldar el tomillo y el romero durante 30 segundos y parar la cocción con agua fría.

Majar los ajos con el tomillo, el romero, el laurel, el vinagre de manzana y el aceite de oliva. Ponerlo sobre el conejo y hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla durante 30 minutos.

Pelar y cortar las manzanas en gajos y añadirlas a la cebolla. Cuando esté dorada recuperar los jugos con el vino tinto y evaporar el alcohol. Bajar el fuego y reducir la salsa.

Servir el conejo sobre una cama de la manzana al vino.



COPA DE QUESO FRESCO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el queso

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

Para la Mermelada

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

Para el crujiente de polvorones

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

Elaboración

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

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

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

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



AJO COLORADO

Ingredientes

- *½ kg de patatas*
- *¼ kg de bacalao*
- *1 cebolla*
- *2 tomates*
- *1 pimiento rojo*
- *1 c.s.de pimiento choricero*
- *50 gr de pan*
- *2 dientes de ajo*
- *2 huevos*
- *100 ml de aceite de oliva*

Acompañamiento

- *rebanadas de pan tostado*

Elaboración

Cortaremos la cebolla en juliana y rehogamos unos 20 minutos.

Añadimos el pimiento rojo cortado en juliana y prolongamos cocción unos 10 minutos.

Escaldamos el tomate y retiramos piel y pepitas, sofreímos unos 10 minutos

Añadimos el pimiento choricero, las patatas cortadas en cubos y el bacalao.

Mojamos con caldo y cocemos tapado hasta que las patatas estén tiernas.

Mientras freiremos los ajos 3 minutos y majamos en mortero con la miga de pan y el comino tostado.

Mojamos con un poco de caldo y volcamos sobre la preparación anterior

Alargamos cocción tapado 10 minutos más.

Servir en la misma cazuela acompañado de pan tostado y huevos duros.



COCHIFRITO DE CERDO

Ingredientes

- 500 gr de carne de cerdo en cubos
- 50 gr de jamón
- 2 huevos
- 4 tomates
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 75 gr de almendras
- 50 gr de manteca de cerdo
- Perejil fresco
- 1 c. de pimentón
- 1 c.s de orégano
- 1c.c Nuez moscada
- 2 clavos de olor
- Sal y pimienta

Elaboración

Freiremos los dientes de ajo con las almendras y majamos con el orégano, el perejil, el pimentón, el clavo de olor y la nuez moscada.

Asamos los tomates, retiramos piel y pepitas y añadimos a la majada.

Rehogamos la carne con el jamón cortado en cubos unos 10 minutos y añadimos el pimiento en brunoise.

Sofreiremos unos 15 minutos y mojamos con caldo.

Incorporamos la majada y tapamos.

Dejar cocer hasta que la carne esté tierna unos 45 minutos.

Mientras cocemos los huevos de la manera tradicional

Parar cocción, pelar y picar.

Retirar la carne, freír por inmersión 5 minutos y volver a la cazuela.

Una vez acabada la cocción cubrir con los huevos picados



HUESOS DE SANTO

Ingredientes

Para el mazapán

- 200 gr de azúcar
- 100 ml de agua
- 150 gr de almendra molida

Para el dulce de yema

- 100 gr de azúcar
- 50 ml de agua
- 4 yemas de huevo

Acabado

- azúcar lustre

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes en una reductora.

Coceremos a fuego medio removiendo continuamente hasta conseguir una pasta.

Retirar y dejar enfriar

Para el dulce de yema

Mezclar el agua y el azúcar en una reductora y cocer hasta conseguir un almíbar denso

Mientras batimos las yemas en un cuenco aparte y añadimos el almíbar al hilo.

Coceremos las yemas con el almíbar al baño maria removiendo continuamente evitando que hierba.

Acabado

Una vez frío el mazapán estiramos con rodillo sobre una superficie con azúcar lustre.

Cortaremos en cuadrados de aproximadamente 5 cm por lado y enrollamos dejando un hueco central

Dejar secar y rellenar con la crema

Espolvorear con azúcar lustre



PICOTEO GALAICO

Ingredientes

- 400 gr de Pulpo

Para los Blinis de patata

- 350 gr de patata kenebek
- 2 yemas
- 2 claras
- 25 gr de harina
- 25 gr de mantequilla

Para la Mahonesa de pimentón

- 1 huevo
- 1 c.s de pimentón ahumado
- Sal
- el zumo de ½ limón exprimido
- Aceite de oliva suave
- Flor de Sal
- Cebollino

Para los pimientos del padrón

- 200 gr Pimientos del padrón
- 200 queso tetilla
- 100 gr de queso crema

Para el lacón

- 100gr de lacón o jamón dulce para cortar a daditos
- 1 huevo
- Pan rallado

Elaboración

Si el pulpo está pre cocido sumergir en agua hirviendo y cortarlo a rodajas antes de servir.

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

Para los Blinis de patata

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

Para la Mahonesa de pimentón

Turmizar el huevo, pimentón, zumo de limón, sal e ir añadiendo el aceite mientras va emulsionando. Decoramos con un poco de flor de sal, cebollino y un chorro de aceite de oliva virgen.

Para los pimientos del padrón

Limpiar los pimientos del padrón y hacer un corte longitudinal. Sacar las pepitas. Rallar el queso tetilla y triturar con el queso crema.

Para el lacón

Mezclar el lacón cortado a daditos y rellenar los pimientos con cuidado. Pasar por huevo y pan rallado y freír en aceite abundante.



CARRILLERAS DE CERDO CON ALCACHOFAS Y PATATAS SOUFFLE

Ingredientes

- 3 carrilleras de cerdo
- 10 alcachofas
- 2 puerros picados finamente
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta
- Agua mineral
- 4 patatas agrias
- Aceite de oliva

Elaboración

Deshuesar las carrilleras y cortarlas, entre los dos lados, sacamos 10 taquitos cada carrillera. Poner los tacos de carne con sal y pimienta en una cazuela ancha con un poco de aceite. Dorar la carne unos 10 min.

Añadir el puerro y seguir cociendo a fuego suave durante 5 min., removiendo constantemente. Añadir ½ l de agua mineral caliente tapar y dejar cocer 40 min a fuego lento.

Sacar los corazones de las alcachofas y cuartearlos. Añadirlos a la cazuela y rectificar de sal. Añadir agua hasta que cubra la mitad del guiso. Tapar y seguir la cocción 15 min mas.

Cuadrar las patatas para sacar un prisma regular. Cortar lonchas de 3 mm con la mandolina. Freír las patatas a 160° C reservar. Extender separadas. Freír, sin apretones, a 190° antes de servir.



CARBAYONES CON TRUFA

Ingredientes

- 1 base de hojaldre
- Relleno
- 185 almendra molida
- 185 azúcar
- 1,5 huevo
- 3 yemas
- 30 brandy
- Ralladura de naranja

Para la Trufa

- 275gr Nata
- 185 gr Chocolate

Elaboración

Encamisar los moldes y cubrirlos con hojaldre estirado.

Presionar la masa y cortar a ras del molde. Pinchar con un tenedor.

En un bol mezclar todos los ingredientes del relleno. Rellenar los moldes sin llegar al borde.

Hornear con el horno pre calentado a 190°C durante 20 min.

Desmolar y enfriar sobre rejilla

Para la Trufa

Fundir el chocolate con la nata.

Batir hasta que quede una mezcla lisa y brillante. Enfriar en nevera.

Montar con varillas hasta que esté firme.

Rellenar manga pastelera con boquilla estrellada y cubrir los carbayones con trufa.



PATE DE HIGADO DE POLLO

Ingredientes

- 200 gr de hígado de pollo o conejo
- 50 gr de manteca
- 200 gr de carne magra de cerdo
- 100 gr de panceta fresca de cerdo
- 2 huevos
- 50 ml de brandi
- Tomillo y romero fresco
- Sal y pimenta
- 1 placa de hojaldre

Elaboración

Cortar en macedonia la panceta y la carne. Colocar en vaso triturador
Limpiar los hígados y saltear con un poco de manteca de cerdo 5 minutos.

Retirar y desglasar con el brandi
Introducir en el vaso triturador con los huevos y turmizar.

Retirar y colocar en un cuenco.
Salpimentar y agregar las hierbas aromáticas.

Forrar un molde de cake con el hojaldre y verter la masa.
Cerrar el hojaldre y hornear a 200 °C unos 15 minutos.

Retirar del molde y pintar con huevo
Acabar cocción a 170 °C unos 15 minutos más.

Dejar enfriar y cortar por ración



PASTEL DE JUDIAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 2 butifarras
- 2 dientes de ajo
- 120 gr de judías blancas cocidas
- 1 cebolla tierna
- 50 ml de vino blanco seco
- 50 ml de fondo oscuro
- 1 huevo
- 50 ml de crema de leche 35% MG
- 50 gr de manteca de cerdo
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Pimienta blanca recién molida

Para el cremoso de judías

- 125 g de judías cocidas
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal fina y pimienta

Elaboración

Destripar las butifarras y marcar con un poco de manteca 5 minutos con los ajos laminados
Reducir fuego y agregar la cebolla ciselée y rehogar 10 minutos.
Desglasar con el vino y reducir.
Añadir fondo oscuro reducido y atemperar
Mezclar con huevo, crema de leche, tomillo, sal y pimienta
Triturar ligeramente.

Forrar un molde rectangular con papel sulfurizado y rellenar
Cocer al baño maría a 140 °C durante 25–30 min hasta que el interior alcance 70 °C.
Enfriar ligeramente y desmoldar.

Para el cremoso de judías

Saltear las judías y colocar en vaso tritурados.
Agregar el resto de ingredientes y mixar.
Ajustar de sazón y mantener en caliente hasta pase.



ACEITADAS

Ingredientes

- 400 gr de harina floja
- 14 gr de impulsor químico
- 200 ml de aceite de oliva
- 100 gr de azúcar
- 50 ml de orujo o ron
- 3 yemas
- 2 tiras de piel de naranja

Elaboración

Calentaremos el aceite de oliva a unos 80 °C. Apagamos fuego y añadimos las pieles de naranja

Dejar enfriar y retirar las pieles

Tamizamos la harina con el impulsor, añadimos el azúcar y el licor. Mezclamos

Batir las yemas y añadir a la masa.

Homogeneizamos la masa y formamos pequeños bolos de unos 30 gr

Dejamos reposar unos 20 minutos y pintamos con un poco de leche o aceite

Hornear a 170° C unos 20 minutos hasta que queden secas.

Retirar y espolvorear con azúcar lustre.



BOROÑA ASTURIANA

Ingredientes

- 600 gr. de harina de maíz
- 150 gr. de harina de trigo
- 550 ml. de agua
- 12 gr. de sal
- 2 un. de chorizo
- 250 gr. de panceta
- 1 un. de morcilla
- c/n de hojas de berza o de acelga grandes

Elaboración

Mezclar las harinas con la sal y el agua templada, unir hasta formar una masa homogénea y blanda.
Tapar y dejar reposar por 20 min.

Lavar las hojas de acelga y quitar el tallo.
Cubrir la base de un molde dejando sobrante para luego cubrir la boroña.

Colocar 2/3 de la masa en el molde sobre las hojas de acelga y trabajar con las manos para estirar y cubrir la base.
Nos debe quedar con un grosor de 1 cm máximo procurando generar borde.

Cortar el chorizo en rodajas y la panceta en cubos.
Disponer sobre la masa y cerrar formando una cubierta con la masa restante.
Cubrir con las hojas de acelga y llevar a horno 190°C por 40 min.



ESCALOPINES AL CABRALES

Ingredientes

- 7 un. de filetes de ternera
- Sal y pimienta al gusto
- 50 gr. de pan rallado
- 50 gr. de panko
- 1 un. de huevo
- c/n de harina
- 150 gr. de queso cabrales
- 200 ml. de nata para cocinar
- 50 ml. de coñac (opcional)
- c/n de aceite neutro para freír

Para acompañar

- 2 un. de manzana reineta
- 10 un. de ciruelas pasas sin hueso
- 1 un. de cebolla
- 150 ml. de sidra
- 10 gr. de azúcar rubia
- 10 gr. de mantequilla
- 1 ramita de tomillo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Elaboración

Recortar los filetes de ternera dando una forma rectangular.

Aplanar con un martillo si fuera necesario para romper un poco la fibra. Salpimentar por ambos lados

Apanarlos pasándolos por harina, luego por huevo batido y por último en la mezcla de pan rallado y panko.

Freírlos en abundante aceite y retirar sobre papel absorbente

En un cazo desmigar el queso y fundir a fuego suave, desglasar con el coñac, unir con la nata y llevar a fuego medio bajo hasta unificar.

Introducir los escalopines en la salsa para que se impregnen y servir

Para acompañar

Cortar la cebolla en juliana fina y pochar con la manteca y un poco de aceite de oliva.

Pelar y sacar el corazón de las manzanas, cortarlas en gajos y agregar a la sartén.

Incorporar el azúcar y cuando comienza a caramelizar desglasar con la sidra.

Incorporar las ciruelas pasas cortadas de forma irregular y el tomillo. Sazonar al gusto



FISUELOS

Ingredientes

- 500 gr. de harina floja
- 5 gr. de polvo de horno
- 600 ml. De leche
- 2 un. de huevo
- 1 pizca de sal
- c/n de aceite neutro para freír
- c/n de azúcar para espolvorear

Para el Chocolate

- 200 gr. de chocolate semiamargo
- 5 gr. de cacao amargo
- 30 gr. de azúcar
- 550 ml. de leche
- 6 gr. de almidón de maíz
- 1 pizca de sal
- Opcional ralladura de naranja o esencia de vainilla

Elaboración

Mezclar la harina tamizada con el polvo de horno y la sal. Incorporar los huevos y la leche y unir la preparación con unas varillas manuales para asegurarnos que no quede ningún grumo

Poner a calentar abundante aceite y con la ayuda de una jarra ir friendo la masa en forma de espiral por ambos lados. Retirar sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar.

Para el Chocolate

Disolver la maicena en 50 ml. del total de la leche y reservar.

Poner a calentar en un cazo el resto de la leche con el azúcar hasta que rompa hervor.

Introducir el chocolate previamente picado, el cacao tamizado, la maicena diluida y la pizca de sal.

Remover con varillas hasta que el chocolate espese levemente.



ESTOFADO DE HABAS

Ingredientes

- 1 cebolla grande
- 2 tomates maduros
- 1 kg de habas
- 1 vaso de caldo
- 1 vaso pequeño vino rancio
- 200 gr panceta fresca
- 200 gr bull negro
- 1 manojo de hierbas (laurel , menta, perejil)
- 4 dientes ajo
- aceite oliva

Elaboración

Sofreír la cebolla cortada en juliana, cuando coja color añadir el ajo picado y seguidamente el tomate rallado. Seguir sofriendo, añadir el vino rancio, reducir y agregar la panceta cortada a tiras pequeñas. Incorporar el bull en rodajas, sofreír 4 min más y agregar las habas, el manojo de hierbas y el caldo hasta cubrir. Cocer a fuego lento unos 30 min.



FIDEUÀ CON ALL I OLI

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
- 400 gr de fideos n1

Elaboración

Limpiar los mejillones, abrir al vapor, quitar cáscaras. Colar y reservar el agua

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 añadir 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.



HERRADURAS DE CREMA Y CABELLO DE ANGEL

Ingredientes

- 300ml leche
- 2 yemas de huevo
- 80 azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama canela
- 35 gr maicena
- 1 lata cabello de angel
- 2 láminas 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 cortar en tiras horizontales

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

Sellar los bordes y pintar el hojaldre con huevo.

Añadir la almendra laminada.

Bajar el horno a 175° y hornear 40 min. Espolvorear con azúcar glass.



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 escaldado.

Añadimos el tomate limpio de piel y pepitas, añadimos un poco de azúcar para corregir su acidez y mantenemos cocción hasta que evaporar 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.

Freir el hígado. Con la ayuda de un mortero lo majamos con el perejil y un poco de sal.

Añadimos la picada 5 minutos antes de finalizar la cocción del arroz



MAR Y MONTAÑA (CONEJO CON GAMBAS)

Ingredientes

- 300 g. de conejo.
- 12 gambas.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 4 tomates.
- 1c.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

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 rehogaras 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. Evaporar 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.



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

Disolver la levadura en el agua tibia, removiendo bien hasta integrar. Tamizar la harina y mezclar junto con el azúcar y el huevo. Incorporar la levadura disuelta. Amasar con la mano, siempre dentro del recipiente.

Cuando la masa se desprenda de las paredes, añadir el aceite y la sal, mezclar y seguir amasando en la encimera hasta integrar. Pasar a un bol, tapar con un paño y reposar 30 minutos.

Dividir la masa en diez porciones y reposar cinco minutos más, cubiertas con un paño. Estirar cada porción con un rodillo en forma ovalada y enrollar por el lado largo

Colocar los fartons en bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Cubrir con el paño y fermentar hasta doblar volumen.

Precalentar el horno a 225 °C con calor arriba y abajo. Bajar temperatura a 200°C y hornearlos 12 minutos.

Mezclar bien el azúcar glasé con el agua.

Sacar los fartons del horno y en caliente pincelar con el glaseado.

Para el Helado

Mezclar la horchata con el azúcar, el sirope- miel y el yogur.

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

Montar la crema de leche a punto firme.

Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes y por tandas.

Acabar en heladora o en congelador.



“OFEGAT”DE JUDIAS, HABAS Y BACALAO

Ingredientes

- 40 gr de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- 40 gr de avellanas y almendras
- 2 rebanadas de pan tostado
- 200 gr de judías blancas cocidas
- 200 gr de bacalao
- 200 gr de habas
- Caldo de verduras

Elaboración

Prepararemos un caldo vegetal .

Rehogaremos las cebollas ciselée en el aceite unos 30 minutos.

Escaldamos los tomates, cortamos en tpm y añadimos a la cebolla con un poco de azúcar.

Sofreír unos 30 minutos más.

Añadimos las judías y las habas previamente escaladas 5 minutos y mojamos con el caldo hasta cubrir.

Dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos hasta que las habas estén cocidas

Preparamos una picada con los ajos, los frutos secos y el pan fritos aparte.

Majamos en mortero y añadimos a la preparación junto con el bacalao.

Mantener cocción 5 minutos

Ajustar de sazón y consistencia si es necesario.



CARRILLERAS DE CERDO EN ESCABECHE

Ingredientes

- 4 carrilleras de cerdo
- 100 ml vinagre de jerez
- 100 ml vino tinto
- 100 ml agua
- 200 ml de fondo oscuro
- Pimienta en grano
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Tomillo y romero fresco

Para las patatas con hierbas aromáticas

- 4 patatas pequeñas
- 50 gr de manteca
- Hierbas aromáticas
- 3 dientes de ajo

Elaboración

Marcar las carrilleras en una sartén con un poco de manteca unos 5 minutos.
Retirar y colocar en bandeja de horno con el vino, el vinagre, el agua y las hierbas aromáticas.
Hornear a 180 °C unos 30 minutos volteando cada 10 minutos,

En la misma sartén sofreír las verduras (cebolla, zanahoria y ajos) cortados en macedonias, añadir el laurel, el tomillo, romero y los granos de pimienta.
Cocer aproximadamente unos 45 minutos y agregar las carrilleras con sus jugos.

Llevar a ebullición y añadir el fondo. Cocer 40 min aprox y dejar reposar 48 h.
Calentar al día siguiente y ajustar de sazón y consistencia.

Para las patatas con hierbas aromáticas

Pelar y cocer las patatas unos 20 minutos en agua salada.
Freír en manteca 3 ajos enteros y añadir las patatas con hierbas aromáticas.
Dorar unos 5 minutos y salpimentar

Servir con el escabeche



CRULLERS

Ingredients

- 250 ml de leche
- 80 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 140 gr de harina floja
- 2 huevos
- Vainilla líquida

Para el glaseado

- 100 gr de azúcar lustre
- 3 c.s de agua
- Ralladura de naranja

Elaboración

Calentamos los lácteos con el azúcar y la vainilla.

Cando esté a punto de hervir añadir la harina tamizada de golpe, retirar del fuego y remover rápidamente.

Volver al fuego y remover hasta que la masa se despegue de las paredes y sea homogénea.

Retirar del fuego y agregar los huevos batidos uno a uno.

Colocar en mangas con boquilla rizada y dejar enfriar.

Escudillar en forma de rosquilla bandeja y hornear 180 °C unos 12 minutos.

Pintar con la glass de azúcar

Para el glaseado

Disolver el azúcar y el agua a fuego suave hasta que hierva y añadir la ralladura de naranja

Dejar enfriar



MENESTRA DE VERDURAS, CRUJIENTE DE TOCINO Y YEMA CON SÉSAMO

Ingredientes

- 4 Alcachofas
- 2 zanahorias
- 1 manojo de espárragos
- ½ Coliflor
- 2 ajos
- 1 hinojo
- 1 calabacín
- 100 gr de judías tiernas
- 3 patatas
- 2 cebollas
- Perejil picado
- Hojas de pasta filo
- 200 gr de tocino curado
- 8 yemas de codorniz
- Sésamo
- Pan rallado

Elaboración

Pelar las alcachofas y cortar el corazón en gajos. Blanquear hasta que estén tiernas. Escurrir y enfriar.

Cortar la zanahoria a medias rodajas al bies, las judías y espárragos en bastones, la coliflor en arbolitos y las patatas a dados.

Cocer cada una por separado respetando el tiempo de cocción. Escurrir y enfriar.

Preparar un pochado de cebolla donde añadiremos los restos de verdura sobrantes para hacer un jugo vegetal. Dejar pochar y sudar agregando agua si fuera necesario. Pasar por el chino. Añadir perejil picado. Reservar en sitio cálido.

Estirar láminas de tocino entre dos hojas de pasta filo.

Cocer al horno entre dos hojas de papel de horno y un peso encima 180° 15 min

A los 7 min podemos extraer grasa sobrante con papel de horno.

Separar las yemas de las claras.

Colocar las yemas sobre una mezcla de sésamo y pan rallado. Cubrir de rebozado y freír hasta dorar

Sofreír ajo laminado y añadir las verduras. Saltear rectificando de sal y pimienta.

Servir el jugo de verduras en un recipiente hondo.

Disponer la menestra, colocar una yema rebozada sobre la menestra.

Acompañar con un crujiente.



PLATILLO DE SEPIA CON ALBÓNDIGAS

Ingredientes

- ½ Kg. de sepia
- 400gr. 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
- 100 gr de guisantes
- 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

Cuando se haya bebido su jugo, añadimos la cebolla cortada a deditos.

Dejamos sudar y después reducimos el sofrito.

Cuando empiece a pegarse añadimos el tomate bien picado con el cuchillo. Dejar que el sofrito se concentre.

Mojar con una copa de vino de jerez y reducimos. Hidratar con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

Amasamos la carne picada, la panceta cortada a cuchillo, dos gajos de ajo, el perejil picado, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo.

Preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite.

Ecurrirlas de aceite sobrante y añadirlas al guiso de sepia.

Cocer 20 min. todo junto.

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

Diluir con un poco de jugo y añadirlo a guiso.

Cocer a fuego suave 10 min.

Poner a punto de sal.



CACAO CALIENTE, BUÑUELOS DE VIENTO, NATA CON SÉSAMO ESPECIADO

Ingredientes

- 250 ml. de leche
- 150 gr de harina
- 120 gr de mantequilla
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- Azúcar para decorar

Para el Cacao caliente

- ½ l de leche
- 50 gr de cacao
- 1c.c de canela
- Piel de naranja
- 20 gr de maicena

Para la nata

- 300 gr de nata
- 40 gr de azúcar
- Vainilla

Para el sésamo

- 25 gr Sésamo
- 20 gr de azúcar
- 1 c.s de 5 especies
- 1 nuez de mantequilla

Elaboración

Mezclar la leche, la mantequilla y el azúcar, calentar hasta que hierva.

Añadir la harina y remover enérgicamente durante 2 min sin retirar del fuego.

Dejar templar e incorporar los huevos de uno en uno a medida que la masa los va absorbiendo.

La masa tiene que ser lisa y formar picos en la espátula cuando la alzamos. Usaremos dos cucharas mojadas en aceite para porcionar los buñuelos sobre el aceite caliente a temperatura moderada.

Los buñuelos se voltean solos. Una vez fritos escurrirlos sobre papel. Se pueden mojar con anís y azúcar.

Para el Cacao caliente

Infundir leche, cacao, canela y piel de naranja. Anadir colando sobre la maicena diluida con una parte de leche. Volver a la olla y cocer hasta que ligue. Reservar tapado a piel.

Para el sésamo

Caramelizar el sésamo con el azúcar. Remover hasta que este fundido.

Apagar el fuego añadir la mantequilla y las especies.

Separar las semillas extendiendo sobre papel de horno con la ayuda de dos tenedores.

Para la nata

Montar la nata con vainilla y el azúcar.

Servir el chocolate caliente en un bol con un buñuelo de viento nata y sésamo de especies.



POTAJE DE BACALAO, COL Y CHORIZO

Ingredientes

- 200 gr de bacalao desalado
- 2 cebollas
- 50 ml de aceite de oliva o manteca
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates
- ½ col de invierno
- 1 l de caldo de carne o de pollo
- 4 chorizos
- 1 c de pimentón
- Sal

Elaboración

Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.

Rehogamos unos 20 minutos y añadimos el pimiento rojo en juliana.

Mantenemos cocción unos 10 minutos mas y añadimos los tomates tpm.

Sofreír 15 minutos e incorporar los ajos fileteados.

Sofreír los chorizos destripados, el pimentón y mojar con el caldo.

Llevar a ebullición e incorporar la col en chiffonade.

Cuando empiece a estar tierna poner el bacalao y mantener cocción suave unos 5 minutos.

Ajustar de sazón y servir de inmediato



POLLO CON ACEITUNAS

Ingredientes

- 1 pollo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 24 aceitunas verdes
- 50 ml de brandi
- 50 ml de vino de jerez
- 20 gr de harina
- 100 ml de caldo de pollo
- 1 limones
- 1 huevo
- 12 hojas de menta
- Manojos de perejil
- Sal y pimienta

Elaboración

Enharinamos el pollo y doramos en una cazuela unos 5 minutos.
Retirar y salpimentar.

Añadir la cebolla ciselée y sofreír unos 45 minutos.
Incorporar los ajos fileteados y dorar 3 minutos.

Introducimos el pollo y sofreímos en conjunto 5 minutos.
Desglasamos y reducimos los alcoholes a la mitad y mojamos con el caldo.

Llevamos a ebullición, reducimos fuego y tapamos.
Mantener cocción suave hasta que el pollo esté cocido, mojando con mas caldo en caso de necesidad.

Añadimos las aceitunas picadas y las hojas verdes.
Ajustar de sazón y servir decorado con huevo picado.



ROSCOS DE SEMANA SANTA

Ingredientes

- 450 gr de harina floja
- 4 huevos
- 100 gr de azúcar
- 1c. de semillas de anís o hinojo
- 1 clavo de olor
- Piel de ½ limón
- 15 gr de impulsor químico
- 100 ml de moscatel
- 100 ml de leche

Elaboración

Majar las semillas en mortero

Blanquear los huevos con el azúcar y agregar la harina tamizada con el impulsor con movimientos envolventes.

Añadir líquidos y la ralladura de limón.

Trabajar la masa justo lo necesario hasta obtener una masa homogénea.

Pintar con aceite de oliva y dejar reposar unos 30 minutos.

Colocar en manga pastelera con boquilla lisa y ancha y escudillar en forma de rosco.

Hornear a 200 °C unos 15 minutos.



GAZPACHO MANCHEGO

Ingredientes

- 400 gr. de pollo
- 400 gr. de conejo
- 150 gr. de champiñones
- 6 un. de diente de ajo
- 2 un. de cebolla
- 1 un. de pimiento rojo
- 2 un. de tomates maduros
- 6 gr. de pimentón dulce
- 3 un. de clavo de olor
- 1 un. de hoja de laurel
- 1 ramillete pequeño de tomillo fresco
- 1 un. de ramita de romero fresco
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- 1.2 lt. De caldo de ave
- 180 gr. de tortas cenceñas

Para las tortas cenceñas

- 400 gr. Harina floja
- 200 gr. Agua
- Sal al gusto
- 1 pizca de azafrán

Elaboración

Lavar y cortar las hortalizas en macedonia. Rallar los tomates.

Trocear las piezas de pollo y conejo y retirar la piel.

En una olla con aceite de oliva dorar la carne a fuego medio, agregar los pimientos rojos, cebolla, el ajo y los champiñones, salpimentar y rehogar a fuego bajo.

Agregar el tomate rallado, el pimentón, el azafrán, mezclar y agregar las demás especias.

Cubrir con el caldo y continuar cocción a fuego medio bajo 40 min.

Retirar las carnes, desmenuzar y regresar a la preparación.

Agregar las tortas cenceñas, continuar cocción 4 min.

Para las tortas cenceñas

Calentar el agua. Infusionar con el azafrán, agregar la sal y dejar enfriar

Realizar una masa homogénea y dejar relajar por 20 min.

Dividir la masa, estirar y pinchar con un tenedor, cortar del tamaño de un bocado.

Cocinar a horno 180°C 8 min. o en sartén a fuego medio vuelta y vuelta



DUELOS Y QUEBRANTOS CON ASADILLO MANCHEGO

Ingredientes

Para los duelos y quebrantos

- 6 un. de huevos
- 150 gr. de chorizo
- 150 gr. de panceta
- Sesos de cordero o de vaca
- Sal al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para el asadillo

- 2 un. de pimiento rojo
- 2 un. de pimiento verde
- 2 un. de tomate maduro
- 1 un. de diente de ajo
- Sal y pimiento al gusto
- c/n de aceite de oliva
- c/n de vinagre de jerez
- comino al gusto

Elaboración

Para los duelos y quebrantos

Lavar los sesos con agua fría, ponerlos en remojo con un chorrito de vinagre por 10 min., enjuagar y retirarles la telilla que los recubre.

Escaldarlos por 5 min. en agua con sal, una hoja de laurel y un diente de ajo. Cortar la cocción. Reservar

Desmigalar el chorizo y sofreírlo a fuego bajo junto con la panceta cortada en lardones. Desechar la grasa

Agregar los sesos cortados en cubos y dorar a fuego medio suave

Batir los huevos con un poco de sal y añadir a la preparación a fuego suave cocinar unos 2 min. mezclando constantemente con cuchara de madera, procurando que queden más bien jugosos.

Para el asadillo

Lavar los pimientos y quemarlos a fuego directo, cubrir con una bolsa plástica o tapar en recipiente 15 min.

Pelar, quitar las semillas y cortar en tiras, reservar

Asar el tomate, quitar el centro y semillas. Unir con los pimientos.

Realizar una vinagreta con el vinagre, el aceite, sal, pimienta, comino, utilizar también el jugo de los pimientos y el ajo machacado



ROSCA DE NUEGADOS

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina floja
- 40 ml. de vino blanco dulce
- 40 ml. de aceite vegetal
- 4 un. de huevo
- c/n de aceite para freír

Para el baño de miel

- 70 gr. de azúcar
- 120 ml de agua
- 170 gr. de miel

Elaboración

Para la masa

Mezclar los huevos con el aceite vegetal y el vino.

Agregar a la harina y unir la masa hasta que quede homogénea y no se nos pegue en las manos

Reposar por 15 min.

Estirar la masa de 1 cm y cortar tiras del mismo grosor. Ir colocando las tiras separadas entre si sobre un paño a temperatura ambiente para que se resequen por unos 20 min.

Cortar las tiras en pequeños trozos del tamaño de un garbanzo.

Freírlos en abundante aceite de apoco hasta que se doren. Retirar sobre papel absorbete

Para el baño de miel

Mezclar los ingredientes en un cazo y llevar a ebullición.

Retirar y embeber todos pestiños con el caramelo.

Humedecernos las manos con agua y formar una rosca sobre el plato donde vamos a presentar y dejar solidificar



PATATES GIRONINES

Ingredients

- 6 patatas
- 250 gr carne picada
- 1 tomate maduro
- 1 cebolla
- 125 ml leche
- 1 cs harina
- 125 ml vino rancio
- hierbas aromáticas
- sal pimienta y nuez moscada
- huevo

Elaboración

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

Cortar la cebolla en brunoise y cocer, cuando empiece a coger un color oscuro agregar el tomate y seguir hasta que esté bien sofrito

Añadir la carne, rustir bien y finalmente el vino rancio.

Agregar la harina y cocer, seguidamente agregar la leche poco a poco hasta obtener una farsa. Enfriar

Poner la mitad de las patatas como base en una bandeja con un papel de horno 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.



MERLUZA A LA VASCA

Ingredientes

- 4 rodajas de merluza
- 12 almejas
- 2 cebollas
- 1 diente ajo
- 1 espárragos blancos
- 1 cs harina
- 2 huevos
- perejil
- 200 ml vino blanco
- 250 ml caldo pescado

Elaboración

Cocer los huevos

Abrir las almejas y reservar

Cortar la cebolla en juliana y los ajos.

En una cazuela sofreír a fuego medio hasta que esté transparente sin que coja color.

Añadir el vino blanco y dejar evaporar, añadir la harina y cocer 2 min.

Agregar el caldo poco a poco .

Llevar a un vaso de turmix y texturizar bien .

Volver a la cazuela y añadir esta crema, junto las rodajas de merluza, los espárragos y los huevos duros.

Cocer unos 10 min (según tamaño de la merluza).

Agregar las almejas e integrar.

Espolvorear un buen puñado de perejil.



COCA DE CHICHARRONES

Ingredientes

- 400 gr harina
- 250 gr chicharrones
- 100 gr manteca de cerdo
- 60 gr uvas pasas
- 20 gr levadura fresca
- 150 gr azúcar
- 2 huevo
- 200 ml agua
- 1 cc canela en polvo
- 1 chupito de anís

Elaboración

En un bol con agua tibia diluir la levadura y dejar reposar 15 min

Tamizar la harina y añadir los huevos la canela y una pizca de sal, mezclar.
Seguidamente añadir el agua con la levadura y amasar hacer una bola y reposar 30 min

Precalentar el horno a 170°

Extender la masa

Poner los chicharrones las uvas pasas y la manteca de cerdo y integrar con la masa haciendo pliegues y volver a estirar. Espolvorear el azúcar, la canela y el anís por encima y hornear 30 min aprox.



CALÇOTS REBOZADOS CON SALSA ROMESCO

Ingredientes

- 1 docena de calçots
- 100 gr. harina
- 3 ud huevo
- Cerveza
- ½ cc Levadura química

Para el romesco

- 1/2 kg tomates
- 4 ñoras
- 65 gr. de avellanas y almendras
- 4 ajos
- Vinagre de jerez
- 5 dl. de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan frito
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el romesco

Escalibar el tomate y el ajo al horno. Freir el pan. Triturar los ajos pelados, el tomate la pulpa de la ñora que habremos hidratado y pelado, el pan tostado y las almendras peladas. Añadir el vinagre y el aceite mientras vamos triturando, salpimentar.

Para los calçots

Limpiar los calçots de pieles duras y barro, cortar todos al mismo tamaño.

En un cazo con abundante agua hirviendo y sal, introducimos los calçots dos minutos, sacamos a agua con hielo, enfriamos, secamos y reservamos

Para la pastina

Batir los huevos, añadir la harina tamizada junto con la levadura y la cerveza, mezclar bien para evitar grumos y reposar 1/2 hora.

Al pase

Rebozar los calçots en la pastina.

Freír en abundante aceite a 170º, sin que cojan mucho color, escurrir en papel absorbente.

Acompañar con salsa romesco



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, confitar el bacalao a fuego lento durante 3-4 minutos. Retirar el bacalao y reservar.

Pasar el aceite a una cazuela y rehogar la cebolla cortada en juliana y el jamón picado durante 20 minutos.

Añadir la pulpa de la ñora y cocinar 10 minutos a fuego lento.

Ajustar de sal y pimienta y triturar. Colar la salsa y reservar.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas.

Confitarlas 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. 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.

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.



CREMA CATALANA DE MANGO CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 300 gr. de pulpa de mango
- 200 gr. de nata líquida
- 1 rama de canela
- Un trozo de piel de limón
- 50 gr. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 40 gr. de almidón
- Azúcar para quemar
- Fresas o frutos rojos

Elaboración

Cortar por la mitad el mango. Repelar la pulpa y reservar la piel.

Infusionar la nata, la canela y la piel de limón 5 minutos.

Mezclar con la pulpa del mango y turmizar, arrancar nuevamente un hervor y reservar

Blanquear yemas junto con el azúcar y el almidón.

Sin dejar de remover, verter sobre esta preparación la preparación anterior.

Devolver al fuego y remover hasta obtener una crema.

Rellenar las pieles de mango y abatir.

Espolvorear con azúcar y quemar en el momento del servicio.

Decorar por encima con fresitas del bosque, fresa u otro fruto rojo similar.



COCA DE CHICHARRONES, SOBRASADA Y MORCILLA

Ingredientes

- 440 gr de harina de fuerza
- 20 gr de levadura natural
- 40 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 1 yogur
- Zumo de ½ limón
- 50 ml de leche
- 40 gr de miel
- 100 gr de chicharrones
- 50 gr de sobrasada
- Pizca de pimentón

Para el relleno

- 2 cebollas
- 2 morcillas
- 1 manzana golden
- 50 ml de vinagre de Módena
- 50 gr de azúcar
- Pizca de sal y pimienta
- Hojas de laurel

Elaboración

Mezclar el yogur con el limón y la leche.

Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente

Tamizar la harina

Añadir el azúcar y el yogur.

Amasar 10 minutos hasta obtener una masa homogénea y reposar 30 minutos para la autólisis.

Volver amasar añadiendo la sal y la levadura evitando que estén en contacto.

Amasar unos 20 minutos y añadir al final la miel.

Seguir amasando otros 20 minutos.

Dejar fermentar tapado toda la noche a unos 4 °C.

Estirar y rellenar con los chicharrones, el pimentón y la sobrasada troceada.

Doblar sobre sí mismo y estirar en forma de coca.

Pintar con aceite y hornear en la parte baja unos 20 minutos a 160 °C

Para el relleno

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 30 minutos.

Añadir la morcilla destripada con la manzana macedonia y alargar cocción unos 10 minutos más

Espolvorear con el azúcar y el vinagre.

Prolongar cocción 5 minutos y ajustar de sazón

Colocar sobre la coca y hornear 5 minutos.



ALUBIAS CON TOCINO, MORRO Y CHORIZO

Ingredientes

- 350 gr de alubias pintas cocidas
- 100 gr de tocino salado
- 100 gr de chorizo
- 100 gr de morro de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- Pizca de pimentón
- 50 gr de manteca
- Sal, pimienta y laurel
- 1/2 l de caldo de ave

Elaboración

Cortar el tocino en macedonia y freír en la manteca unos 5 minutos.

Reducir fuego y agregar la cebolla ciselée con la zanahoria brunoise y el laurel
Mantener cocción unos 30 minutos y añadir el chorizo troceado.
Sofreír unos 5 minutos y perfumar con el pimentón.

Mojar con el caldo, llevar a ebullición y agregar el morro.
Tapar y dejar cocer unos 45 minutos.

Cuando esté tierno, añadir las judías cocidas y mantener unos 10 minutos.
Ajustar de sazón y servir de inmediato



FLAONS

Ingredientes

- 450 gr de harina
- 140 gr de azúcar
- 50 ml de moscatel
- 2 huevos
- 100 ml de aceite de girasol
- 1 c.s. Ralladura de naranja, Miel y canela

Para el Relleno

- Queso fresco
- 50 gr de almendra laminada
- 50 gr de azúcar
- Canela en polvo
- 1 c.s. Ralladura de naranja

Elaboración

Mezclar el aceite, el moscatel y el azúcar en un cuenco.

Espolvoreamos la harina poco a poco y trabajamos el mínimo posible hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar en frío unos 10 minutos.

Para el Relleno

Garrapiñar las almendras y enfriar.

Mezclar con el mato, la ralladura y la canela.

Acabado

Estirar la masa con grosor de 2 a 3 mm del tamaño de una empanadilla.

Se coloca en el interior el relleno y se cierran.

Se pasa la masa por huevo y azúcar y se hornean a 150 C unos 10 minutos.

Acabar con un poco de canela y miel.



ROSSEJAT DE FIDEOS CON ALIOLI

Ingredients

- 300 gr. de gamba pelada o Langostinos
- 250 gr. de almeja o berberecho
- 10 dientes de ajo
- 2 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 tomate
- 300 gr. de fideos del 2
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 1 l de caldo de pescado
- Aceite de girasol

Elaboración

Dorar los fideos con aceite en la paella removiendo constantemente.
Retirar sobre un colador para escurrir el máximo de aceite posible.

Marcar las gambas o langostinos en la paella y reservar.
Sofreir la cebolla picada. Cuando este tierna añadir 2 ajos picados y remover durante 5 min.
Agregar el pimiento verde cortado a daditos pequeños y dorar-confitar durante 20 min. mínimo.
Añadir el tomate rallado, cocer hasta que el sofrito quede concentrado.
Se puede triturar el sofrito para que los fideos queden “limpios”.

Preparar una picada de ajo y perejil.

Juntar la marca con los fideos. Remover para que los fideos queden bien impregnados de marca.
Añadir el caldo hirviendo. La cantidad de caldo debe cubrir los fideos 1 parte de fideos 2 partes de líquido.
Cocer 5 min. y añadir la picada, las almejas y los langostinos. Acabar la cocción 5 min. al horno.

Para el alioli machacar 4 ajos en el mortero con sal.
Machacar hasta conseguir una pasta pegajosa.
Empezar a montar con un hilo de aceite, cuando se empiece a pegar a los lados del mortero añadir unas gotas de limón exprimido. Seguir montando añadiendo mas aceite.



POLLO AL CHILINDRÓN CON PATATAS Y QUESO MANCHEGO

Ingredientes

- 1 pollo cortado a octavos
- 1 dl de aceite
- 1 diente de ajo
- 1 dl. Vino blanco
- 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 agrias
- 150 gr de queso manchego
- Maizena

Elaboración

Salpimentar el pollo.

En una cazuela, dorar el diente de ajo.

Añadir el pollo cortado y dorar por todas partes. Reservar.

Agregar la cebolla picada y el pimiento verde. 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 rallados.

A continuación el jamón cortado a daditos.

Rehogar todo el conjunto a fuego lento. Añadir el pollo y 1 dl. de vino blanco durante la cocción.

Guisar a fuego suave 30 min. Mojar el guiso si se pega.

Cortar el queso manchego a dados

Pelar y rallar las patatas. Aliñar con sal y pimienta y amasar para romper las fibras. Escurrir exceso de agua y añadir un poco de maicena. Envolver los dados de manchego con patata formando bolas.

Sumergir en aceite hirviendo. Dorar por todos los lados y escurrir sobre papel secante.



SOBAOS PASIEGOS CON LECHE MERENGADA

Ingredientes

Para los sobaos

- 250 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 50 gr de miel
- 250 gr de harina floja
- 10 gr de levadura Roial

Para la leche merengada

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

Elaboración

Para los sobaos

Precalentar el horno a 180°C. Blanquear la mantequilla pomada con el azúcar.
Introducir los huevos de uno en uno. Con una lengua incorporar la harina y la levadura tamizadas.
Rellenar moldes de papel elaborado previamente. Cocer 20 min.

Para la leche merengada

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

Servir una zurito de leche merengada con un sobao

Plantilla capsulas para sobao





BOLLOS PREÑADOS DE BUTIFARRA

Ingredientes

- 440 gr de harina de fuerza
- 20 gr de levadura natural
- 40 gr de azúcar
- 10 gr de sal
- 1 yogur
- Zumo de ½ limón
- 50 ml de leche
- 40 gr de miel

Para el relleno

- 2 cebollas
- ¼ kg de butifarra fresca

Elaboración

Mezclar el yogur con el limón y la leche.

Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente

Tamizar la harina y añadir el azúcar y el yogur.

Amasar 10 minutos hasta obtener una masa homogénea y reposar 30 minutos para la autólisis.

Volver amasar añadiendo la sal y la levadura evitando que estén en contacto.

Amasar unos 20 minutos y añadir al final la miel.

Seguir amasando otros 20 minutos.

Dejar fermentar tapado toda la noche a unos 4 °C.

Preparar bolas de unos 50 gr y rellenar con la butifarra y la cebolla

Para el relleno

Cortar la butifarra en trozos de 2-3 cm y marcar unos 5 minutos. Retirar y salpimentar

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 30 minutos.

Añadir la butifarra y alargar cocción unos 10 minutos.

Retirar y ajustar de sazón

Acabado

Hornear unos 14 minutos a 160 °C



CODORNICES ESTOFADAS A LA CATALANA

Ingredientes

- 4 codornices
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de jamón serrano
- 150 gr de judías blancas
- 10 gr de chocolate de piedra
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de fondo de ave
- 20 ml de vinagre de jerez
- Tomillo y romero
- 50 ml de aceite
- Sal y pimenta

Elaboración

Limpiamos y deshuesamos las codornices

Marcamos en un poco de aceite 5 minutos y retiramos.

En la misma cazuela sofreír la cebolla ciselée unos 45 minutos con las hierbas aromáticas

Añadimos el jamón en macedonia y el ajo ciselée

Sofreímos unos 3 minutos

Añadimos las codornices y sofreiremos el conjunto 5 minutos.

Incorporamos el chocolate troceado, el vino, el vinagre y desglasamos.

Mojamos con el fondo, llevamos a ebullición, tapamos y cocemos hasta que estén tiernas.

Añadir en último momento las judías cocidas y ajustar de sazón.



TORTAS DE ACEITE

Ingredientes

- *½ kg de harina floja*
- *¼ kg de azúcar*
- *100 ml de anís*
- *1 huevo*
- *Pizca de sal*
- *Semillas de anís o hinojo*
- *200 ml de aceite de girasol aprox*

Elaboración

Tamizamos la harina y mezclamos con el azúcar, la sal y las semillas.
Rallamos ½ limón y añadimos el huevo batido.

Mezclamos y añadimos el aceite al hilo hasta conseguir una masa elástica y ligera.
Hacemos bolas de 20 gramos y estiramos con rodillo muy finas.

Hornear a 200 °C unos 6 minutos.

Retirar y espolvorear con azúcar lustre



COCA DE BALEARES

Ingredientes

Para la masa

- 400 gr. de harina floja
- 70 gr. de manteca de cerdo
- 100 ml. de zumo de naranja
- 50 ml. de agua tibia
- 50 ml. de aceite de oliva
- 20 gr. de levadura fresca
- Una pizca de sal

Para el relleno

- 2 un. de cebolla
- 1 un. de patata mediana
- 200 gr. de sobrasada
- 1 un. de longaniza
- Miel (opcional) o azúcar
- Pimienta negra al gusto
- c/n de pimentón ahumado

Elaboración

Para la masa

Disolver la levadura en el agua tibia con una pizca de azúcar.

Fundir la manteca de cerdo y reservar

Mezclar la harina con la sal, la manteca de cerdo fundida pero fría, el zumo de naranja y el aceite de oliva, mezclar y agregar la levadura

Amasar hasta que la masa este homogénea y reservar tapada en lugar cálido por 1hs.

Estirar con forma de coca sobre una placa ligeramente untada con materia grasa

Agregar el relleno y cocinar en horno 190°C por 25 min

Para el relleno

Cortar la cebolla en juliana y cocinar a fuego medio suave hasta caramelizar.

Lavar muy bien la patata y laminar muy fina. Mezclar en un bol con la longaniza cortada en trozos pequeños y salpimentar el conjunto. Agregar la cebolla y extender por la coca.

Terminar repartiendo la sobrasada y la miel o azúcar por arriba para caramelizar.

Retirar, espolvorear pimienta negra recién molida y un poco de pimentón



LLOM AMB COL MALLORQUIN

Ingredientes

- 1 un. de lomo de cerdo
- 1 un. de col rizada o repollo
- 2 un. de cebolla
- 200 gr. de Bacon
- 200 gr. de setas de temporada
- 100 gr. de pasas de uvas negras
- 30 gr. de piñones
- 4 un. de tomates
- 100 ml. de vino tinto
- 1 lt. De agua
- 100 gr. de sobrasada
- 2 un. de butifarrones
- Sal y pimienta al gusto
- pimentón agridulce al gusto
- c/n de harina de arroz / maicena o harina de garbanzos

Elaboración

Lavar y separar cuidadosamente las hojas de col, escaldarlas 3 min., cortar la cocción y secarlas muy bien antes de utilizar.

Obtener filetes del lomo de cerdo y salpimentar al gusto, cortar en trozos el butifarrón y dividir la sobrasada.

Estirar la hoja de col sobre la tabla disponer en el centro un filete de cerdo, agregar un tozo de butifarrón y la sobrasada. Cerrar con la hoja de col como si fuera un paquete y sujetar con la ayuda de un palillo. Rebozar por harina y dorar vuelta y vuelta en una sartén con un poco de aceite de oliva. Retirar y reservar

En la misma sartén, agregando un poco mas de materia grasa sofreír la cebolla en brunoise, los tomates cortados en cubos pequeños y las setas cortadas en trozos de un bocado.

Agregar el bacon picado y los piñones, remover mover el conjunto, salpimentar, condimentar con el pimentón y desglasar con el vino tinto.

Evaporar alcohol, introducir el agua, las pasas y cuidadosamente los rollos de col.

Cocinar el conjunto por 30 min. con olla tapada



FLAO DE IBIZA

Ingredientes

Para la masa

- 125 gr. de harina de almendras
- 125 gr. de harina de arroz
- 50 gr. de manteca de cerdo
- 35 gr. de azúcar
- 1 un. de huevo
- 1 un. ralladura de limón
- Una pizca de sal
- 20 ml. de licor de anís

Para el relleno

- 500 gr. de queso fresco de cabra o mato
- 200 gr. de azúcar
- 4 un. huevo
- 20 un. de hojas de menta fresca

Elaboración

Para la masa

Enmantecar y enharinar el molde a utilizar y conservar en la nevera
Mezclar el huevo semi batido con la ralladura de limón y el licor de anís.
A parte unir la manteca de cerdo con el azúcar y la pizca de sal.
En un bol unir las harinas, con la manteca de cerdo y terminar incorporando los líquidos.
Unir sin amasar y estirar sobre papel de horno. Dejar refrigerar por 30 min.
Retirar y forrar el molde.
Agregar el relleno y cocinar a 170°C por 45 min.
Retirar y consumir tibia o fría según preferencia

Para el relleno

Cortar las hojas de menta en chifonade y agregar al queso de cabra con la ayuda de una espátula.
Incorporar el azúcar y por último los huevos semi batidos.
Agregar la preparación en el molde y cocinar.

Terminar espolvoreando azúcar glas



SOPA CASTELLANA Y TORREZNOS

Ingredientes

- 12-14 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1/2 barra de pan seco
- 3 cs pimentón de la vera
- caldo verduras
- 4 huevos
- 1 tira de torrezno
- aceite oliva

Elaboración

En una cazuela sofreír los ajos laminados y la cebolla juliana, cuando la cebolla esté tierna agregar el pan cortado en rodajas muy finas y el pimentón , mezclar bien y seguidamente cubrir con caldo de verduras, cocer unos 20 min

Batir los huevos como si hiciéramos una tortilla y agregar a la sopa sin dejar de remover para que se integre y con el fuego apagado, cocción por calor residual.

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.

Agregar los trozos de torrezno a la sopa justo en el momento de servir y calientes.



CORDERO GUISADO A LA EXTREMEÑA

Ingredientes

- 2 cebollas
- 4 dientes ajo
- 2 tomates
- 2 patatas
- 2 zanahorias
- 1 pimiento verde
- 250 ml vino blanco
- ½ caldo verduras
- tomillo
- romero
- laurel
- pimienta
- pimentón dulce
- 1 kg pierna de cordero deshuesada
- 25 g almendra
- 1 picada

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en panadera
Pelar y cortar las zanahorias en rodajas
Cortar en juliana la cebolla el pimiento

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

Enharinar los trozos de cordero y marcar
Hacer lo mismo con las patatas

Añadir el cordero y las patatas al sofrito junto con el vino y el resto de ingredientes, (almendra , romero, laurel pimentón) cocer a fuego lento 30/35 min

Hacer una picada y añadir al guiso.



ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- 1l de leche
- 200 gr arroz
- 100 gr azúcar
- piel de limón
- canela en rama

Para las galletas de canela

- 300 gr harina
- 130 gr mantequilla
- 1 huevo
- 150 gr azúcar moreno
- 2 cucharadas canela
- 8 gr levadura polvo
- pizca de sal
- azúcar y canela para rebozar.

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y la canela .

Cocer el arroz 5 min justos y escurrir.

Seguidamente añadir la leche y volver al fuego, cocer hasta que el arroz esté al punto.

Retirar la canela y la piel del limón y servir en vasos individuales. Enfriar.

Servir espolvoreando canela en polvo por encima.

Para las galletas de canela

Blanquear el huevo con el azúcar , tamizar la canela, la harina y la levadura , añadir mezclar y seguidamente agregar la mantequilla, amasar lo menos posible, reposar 30 min

Hacer bolas de 30 gr aprox, aplanar y poner en bandeja en papel de horno

Hornear a 180° 15 min aprox.

Rebozar con azúcar y canela.