



CANELON DE AGUACATE CON SALPICON DE MARISCO

Ingredientes

- 2 aguacates
- 10 langostinos
- 4 palitos de cangrejo
- 1 cebolla tierna mediana
- 3 pepinillos en vinagre
- 10 g. de alcaparras
- 2 huevos duros
- Perejil picado
- 1 c.c de estragón
- 1 c.c de perifollo
- Retales de aguacate cortados en dados
- Sal y pimienta
- Una bolsa de rucula

Para la mayonesa de mostaza

- 1 huevo
- 125 ml. de aceite girasol
- 125 ml. de aceite de oliva
- c/s de mostaza antigua
- 1 pizca de sal

Elaboración

Cortar en finas láminas el aguacate con la mandolina y extendemos sobre papel film previamente encamisado con aceite de oliva, acostando una encima de la otra y rellenar como si fuera un maki.
Obtener canelones de unos 15 cms de largo con un diámetro de 3 cms.

Pelar las gambas y saltearlas a la unilateral, picarlas y reservarlas.

Preparar con túrmix la mahonesa con el huevo, los aceites, añadiendo al final la mostaza y la sal.

Hervir los huevos y picar

Picar los palitos de cangrejo, cortar la cebolla en ciselée, picar los pepinillos en vinagre, el perifollo y estragón.
Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con la mahonesa de mostaza.



BUTIFARRA DE MERLUZA CON SALSA DE TINTA DE CALAMAR

Ingredientes

Para la muselina

- 400 gr de merluza limpia de piel y espinas
- 200 ml de crema de leche
- 2 claras de huevo
- Sal y pimienta
- Perejil fresco

Para la salsa de tinta

- 4 bolsas de tinta de calamar
- 2 ajos
- 2 hojas de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 40 ml de aceite
- 20 gr de harina
- ¼ l de caldo de pescado

Guarnición

- 3 cebollas

Elaboración

Para la muselina

Triturar el pescado con las claras de huevo, sal, pimienta. Añadir la crema de leche y turmizar de nuevo. Ajustar de sazón e incorporar las hojas de perejil picadas.

Verter la masa sobre papel film y enrollar dando forma de salchicha.

Cocer en agua caliente unos 15 a 20 minutos, enfriar y reservar

Para la salsa de tinta

Cortar el ajo ciselée y freír unos 3 minutos con el laurel, añadir la tinta y seguir cocción otros 3 minutos, espolvorear con harina y cocer unos 5 minutos. Reducir el vino blanco y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos.

Ajustar de sazón y consistencia y colar. Reserva en caliente.

Guarnición

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 minutos

Al pase.

Freír la butifarra 2 minutos en sartén, colocar con el sofrito de cebolla y salsear.

Decorar con perejil picado.



CREMA DE FRESAS CON HELADO DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 100 ml de zumo de limón Ralladura de un limón
- 50 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- Una pizca de sal marina
- ¼ kg de fresas

Para el helado

- 125 gr de queso azul
- 200 gr de nata
- 50 gr de azúcar

Elaboración

En una olla al baño maria mezclar el azúcar, las yemas, sal, el zumo de limón y su ralladura. Calentar removiendo constantemente hasta llegar a 82°C. Añadir la mantequilla, mezclar y enfriar.

Limpiar las fresas y turmizar.
Mezclar cortando con la preparación anterior.

Para el helado

Turmizar la mitad de la nata con el queso azul.
Montar el resto con el azúcar y mezclar cortando a la preparación anterior.
Congelar hasta el pase.



ENTRECOT CON JAMON CONFITADO, ENCURTIDOS Y JUGO

Ingredientes

- 4 entrecots de 250 gr
- Sal y pimienta. Aceite, ajo y tomillo fresco

Para los encurtidos

- 20 gr de pepinillos y alcaparras
- 20 gr de rabanitos
- 2 chalotes
- 1 c.c.de mostaza

Para el jugo de carne

- 2 chalotes
- 200 ml de fondo de carne
- 100 ml de vino de jerez
- 30 gr de mantequilla
- 20 gr de vinagre de jerez

Para el Jamón confitado

- 20 gr de panceta ibérica
- 50 gr de jamón

Para el Aceite de hierbas

- 5 gr de albahaca
- 5 gr de perejil
- 5 gr de cebollino
- 80 ml de aceite de oliva

Elaboración

Para el Aceite de hierbas

Escaldar las hierbas 30 segundos y parar cocción, triturar emulsionando con el aceite y salpimentar. Reservar en frío hasta pase

Para los encurtidos

Picar todos los ingredientes en brunoise y mezclar con la mostaza. Reservar

Para el jugo de carne

Picar la chalota en ciselée y sofreír unos 20 minutos

Desglasar con el vino y el vinagre y reducir a la mitad.

Mojar con el fondo llevar a ebullición y reducir a fuego suave a la mitad.

Pasar por colador volver al fuego y engrasar con mantequilla, ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase

Para el Jamón confitado

Trocear la panceta y rehogar a fuego suave unos 30 minutos. Retirar el sólido y añadir el jamón fileteado.

Cocer a fuego muy suave unos 5 minutos y apagar fuego reservando el jamón en el aceite

Al pase

Turmizar el ajo, la mantequilla con el tomillo y el ajo.

Engrasar el entrecot y marcar al gusto. Salpimentar y filetear en trozos

Disponer en el plato y esparcir los encurtidos por encima.

Regar con la salsa y decorar con cordones de aceite verde y el jamón confitado



PARFAIT DE PAPAYA, COCO, LIMA Y VAINILLA

Ingredientes

- 250 gr de papaya
- 60 gr de azúcar 3 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- 200 gr de crema de leche 35%
- Zumo y ralladura de ½ lima
- Gotas de aroma de vainilla

Para el Gel de maracuyá

- 80 gr de TPT
- 30 gr de pulpa de maracuyá
- 1 hoja de gelatina

Para el Granizado de lima y jengibre

- 150 ml de agua
- 40 gr de azúcar
- 30 ml de zumo de limón
- 5 gr de jengibre rallado

Para los Dados de coco

- 40 gr de coco
- 40 gr de leche condensada

Elaboración

Blanquear al baño maria las yemas con el azúcar

Añadir la gelatina y seguidamente el puré de papaya

Refrescar con la ralladura y el zumo y refrigerar hasta que adquiera consistencia.

Añadir en último momento la nata semimontada y colocar en la copa de servicio

Para el Gel de maracuyá

Turmizar el maracuyá con el almíbar una vez frio agregar la gelatina disuelta previamente hidratada

Refrigerar hasta pase

Para el Granizado de lima y jengibre

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y refrigera.

Añadir el resto de ingredientes y congelar hasta pase.

Para los Dados de coco

Mezclar ambos componentes y refrigerar

Dar la forma deseada en el pase



CAMEMBERT TRUFADO, ENSALADA DE MELOCOTÓN, TOMATE Y PICATOSTES

Ingredientes

- 1 cuña de camembert 300 gr
- 1 c.s de pasta de trufa
- 2 melocotones
- 3 tomates de ensalada maduros
- Cebolla tierna
- Hojas de albahaca
- 1 pepino
- Aceite
- Limón
- 4 rebanadas de Pan de hogaza
- 100 gr de mantequilla
- Hojas de romero y tomillo
- 1 ajo

Elaboración

Cortar una cuña estrecha de camembert , pelar y mezclar con la pasta de trufa.

Cortar la cuña grande de camembert horizontalmente des del centro hasta 1 cm de la piel. Rellenar el camembert con la pasta de trufa. Envolver en papel de horno y guardar en la nevera.

Para la ensalada:

Pelar los tomates y trocearlos.

Pelar el pepino y cortar a ¼ de luna.

Cortar la cebolla a juliana.

Pelar el melocotón y cortar a dados.

Aliñar todas las hortalizas con el zumo de limón, sal, pimienta y aceite en un bol para que maceren.

Añadir las hojas de albahaca picadas groseramente. Reservar en frio.

Cortar el pan a dados.

Fundir la mantequilla en una sartén.

Añadir el pan, las hierbas y el ajo. Remover para que se tueste uniformemente.

Añadir el pan a la ensalada y dejar que se impregne de jugos.



PEPITO DE SEPIA ENCEBOLLADA CON ALIOLI DE PEREJIL

Ingredientes

- *Panes de brioche*
- *300 gr de sepia*
- *4 cebollas*
- *1 baso vino blanco*
- *Tomillo*
- *Pimienta*
- *Sal*
- *3 piparras*
- *2 cebollas fuentes*
- *200 gr de Harina de trigo*
- *100 gr de Maicena*
- *1 c.c. de levadura royal*
- *250 ml de sifón o cerveza bien fría*
- *Pan rallado*
- *Sal, pimienta, pimentón*
- *Huevo aceite perejil punta de ajo limón.*

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla a juliana. Pochar en una olla ancha con tapa.

Cortar la sepia a daditos y a los 20 minutos juntar con la cebolla.

Dejar sudar hasta reducir jugo, añadir vino tomillo y laurel.

Reducir a fuego suave hasta que la sepia este tierna y la cebolla confitada.

Cortar las cebollas a rodajas de 5 mm de grosor. Sumergir en un recipiente con agua helada durante 10 min.

Secar y pasar por harina.

Preparar una pastina con harina de trigo, maicena levadura royal y cerveza o sifón.

Aliñamos con sal pimienta y pimentón

Pasar los aros por la pasta, rebozarlos con pan rallado y freir en un dedo de aceite de girasol. 3 min por lado.

Ecurrir sobre papel secante

Preparar una alioli triturando un huevo con ajo y perejil. Añadimos sal y un chorro de limón.

Emulsionamos con el batidor mientras añadimos aceite a chorrito.

Servimos el pepito pasado por la plancha con la sepia encebollada y los aros de cebolla.

Puntas de alioli y piparra a rodajas por encima.



BROWNIE RAW, MOUSSE DE COCO Y ALBARICOQUES CON CANELA

Ingredientes

- 150 gr de nueces
- 150 gr de dátiles
- 40 gr de cacao
- Sal
- 2 c.s de agua o bebida vegetal
- 7 albaricoques

Para la mousse

- 250 gr de leche de coco
- 1 c.s Jengibre rallado
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina

Elaboración

Para la mousse

Semimontar la nata, incorporar el azúcar, y terminar de montar.
Hidratar la gelatina sumergiendo en agua fría.
Fundir la gelatina en un poco de leche de coco calentada al microondas.
Mezclamos toda la leche de coco el jugo del jengibre rallado y la gelatina con nata.
Ponemos en manga y llevamos al abatidor.

Para el brownie

Triturar los frutos secos hasta que quede harina.
Añadir los dátiles sin hueso, el cacao y la sal.
Triturar hasta conseguir una masa homogénea, si está muy espesa se puede alargar con un poco de líquido.
Rellenar un molde forrado con papel de horno a un dedo de grosor.
Reposar 1 h en la nevera. Cortar a dados.
Decorar cubriendo con una nuez.

Partir los albaricoques por la mitad.
Pochar con mantequilla canela en rama y una c.s. de azúcar.
Voltar y cocer sin que pierdan su forma.
Servir el dado de brownie con la mouse de coco y el albaricoque.



SOPA FRÍA DE MANZANA, PEPINO Y RÚCULA CON SORBETE DE MAÍZ Y POMELO

Ingredientes

- 1 manzana ácida
- ½ pepino
- 30 g de rúcula baby
- 150 ml de agua mineral muy fría
- zumo de ½ limón
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 4 hojas de menta

Para el Sorbete de maíz dulce y pomelo

- 180 gr de granos de maíz dulce cocido
- 80 ml de agua
- 30 gr de azúcar
- 20 gr de glucosa líquida
- zumo de 1 pomelo rosa
- Ralladura muy fina de medio pomelo
- 5 gr de clara de huevo en polvo
- Una pizca de sal

Elaboración

Pelar el pepino retirando únicamente la piel exterior más gruesa y las pepitas

Pelar la manzana

Introducir todos los ingredientes en un vaso y triturar durante 3-4 minutos.

Pasar por un colador fino y reservar en frío hasta pase

Para el Sorbete de maíz dulce y pomelo

Preparar un almíbar con el azúcar, agua y glucosa y enfriar.

Triturar con el resto de ingredientes salvo la piel rallada

Incorporar una vez triturado la piel y madurar toda la noche en frío.

Mantecar al día siguiente



CEVICHE DE DORADA CON ESPUMA DE AGUACATE Y COCO

Ingredientes

Para la dorada

- 400 gr de dorada
- Sal marina fina
- Ralladura de ½ lima
- Aceite de oliva virgen extra suave

Para la Espuma de aguacate y coco

- 2 aguacates maduros
- 180 ml de leche de coco
- 70 ml de crema de leche 35 %
- 25 ml de zumo de lima
- 10 ml de aceite de oliva suave
- Sal y pimienta

Para la Leche de tigre

- Zumo de 1 limón
- Ralladura de ½ limón
- 2 c.s.de leche de coco
- 5 gr de jengibre fresco
- ½ rama de apio
- ½ cebolla tierna
- 8 hojas de cilantro
- 1 c.s.de sal
- 1 c.s.de azúcar

Elaboración

Para la Leche de tigre

Triturar todo y colar.
Reservar en frio hasta pase

Para la Espuma de aguacate y coco

Triturar todo y colocar en sifón
Poner una carga de gas y reservar en frio un mínimo de 4 horas

Para la dorada

Cortar la dorada en cubos perfectos de aproximadamente 1,5 cm.
Sazonar muy ligeramente.
Añadir unas gotas de aceite.
Reposar 5 minutos.



PARFAIT DE CACAHUETE Y AVELLANA CON SALSA DE CAFÉ

Ingredientes

Para el Parfait de cacahuete y avellana

- 125 gr de mantequilla de cacahuete 100 % (sin azúcar)
- 75 gr de pasta de avellanas
- 4 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- Pizca de sal fina
- 200 ml de crema de leche 35 % M.G.
- 1 hoja de gelatina

Para la salsa de café

- 2 tazas de café descafeinado
- 40 ml de agua
- 30 gr de azúcar moreno
- 20 gr de miel suave
- 20 gr de mantequilla fría
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para el Parfait de cacahuete y avellana

Montar ligeramente la nata y reservar en frío.

Blanquear las yemas al baño maria con el azúcar

Fundir la gelatina hidratada e incorporarla a la mantequilla de cacahuete junto con el praliné de avellanas y la sal.

Mezclar con las yemas hasta obtener una masa homogénea.

Incorporar la nata montada en tres veces con movimientos envolventes.

Verter en moldes de servicio y congelar al menos 6 horas.

Para la salsa de café

Reducir el expreso con el agua y el azúcar a 1/3

Añadir la miel.

Retirar del fuego e incorporar la mantequilla emulsionando con una batidora de mano.

Enfriar.



PANNA COTTA DE PARMESANO Y TOMATES MARINADOS

Ingredientes

Para la panna cotta

- 250 ml. Nata para cocinar
- 150 ml. Leche entera
- 90 gr. Parmesano rallado
- 5 gr. Gelatina neutra
- Sal y pimienta al gusto

Para los tomates marinados

- 200 gr. Tomates cherrys variados
- 35 ml. Aceite de oliva
- 10 ml. Vinagre de Jerez
- 10 gr. Azúcar
- unas ramitas de tomillo fresco para acompañar
- Sal y pimienta al gusto

Para las perlas de albahaca

- 100 ml. Agua
- 25 gr. Hojas de albahaca
- 2 gr. Agar-agar
- 300 ml. Aceite de girasol muy frío

Para el crujiente

- 100 gr. Parmesano rallado

Elaboración

Para la panna cotta

Hidratar la gelatina y reservar.

Calentar la leche y la nata hasta 70°C. incorporar el parmesano y turmizar, colar y añadir la gelatina.

Llenar moldes elegidos y refrigerar

Para los tomates marinados

Marinar los tomates con el aceite de oliva, el azúcar, el tomillo, sal y pimienta y en una sartén con mantequilla los doramos. Retiramos, atemperamos

Para las perlas de albahaca

Triturar la albahaca con el agua y colar. Añadir el agar y hervir por 2 min. Con una pipeta dejar caer gotas sobre aceite muy frío. Lavar y reservar.

Para el crujiente

Extender parmesano sobre un papel sulfurizado.

Llevar al Microondas 1 minuto aproximadamente. Retirar y enfriar.



SALMON CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA FRÍA DE AGUACATE Y CEREZAS ENCURTIDAS

Ingredientes

Para el salmón

- 500 gr. Lomo de salmón
- 400 ml. Aceite de oliva o aceite neutro
- 2 un. ramas de tomillo fresco
- 1 un. Laurel
- 6 un. Pimienta en grano
- 6 gr. Sal fina

Para la crema fría de aguacate y pepino

- 250 gr. Aguacate maduro
- 180 gr. Pepino
- 120 gr. Yogur griego natural
- 20 ml. Zumo de lima
- 20 ml. Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Para el encurtido rápido de cerezas

- 180 gr. Cerezas
- 80 ml. Vinagre de manzana
- 80 ml. Agua
- 20 gr. Azúcar
- 4 gr. Sal
- 6 un. Pimienta rosa

Para las Cintas de calabacín marinado

- 250 gr. Calabacín
- 20 ml. Aceite de oliva
- 15 ml. Zumo de limón
- Sal y pimienta negra al gusto
- c/n Ralladura de lima

Elaboración

Para el salmón

Cortar el salmón en cuatro porciones iguales y retirar la piel. Introducir en el aceite junto con el tomillo, el laurel y la pimienta. Confitar a 48-50 °C durante 20 min. Sacar del aceite, escurrir y enfriar rápidamente. Reservar refrigerado hasta utilizar.

Para la crema fría de aguacate y pepino

Pelar el pepino y retirar parcialmente las semillas. Triturar junto el resto de ingredientes. Rectificar de sal y pimienta. Colar por un tamiz fino para obtener una textura muy sedosa. Reservar muy fría.

Para las Cintas de calabacín marinado

Laminar el calabacín con mandolina. Mezclar con el aceite, el limón, la ralladura de lima y la sal y marinar durante 20 minutos. Formar pequeños rollos o espirales para el emplatado.

Para el encurtido rápido de cerezas

Lavar y deshuesar las cerezas. Llevar a ebullición el agua, el vinagre, el azúcar y la sal, atemperar un poco y verter sobre las cerezas. Añadir la pimienta rosa. Enfriar y reservar en nevera durante al menos 2 horas.



MOUSSE DE VAINILLA, MELOCOTON MACERADO Y CROCANTE DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para la mousse de vainilla

- 125 ml. Leche entera
- 125 ml. Nata (para la crema inglesa)
- 250 ml. Nata para montar
- 60 gr. Yemas de huevo
- 55 gr. Azúcar
- 1 un. Vaina de vainilla
- 4 gr. Gelatina neutra

Para la sopa fría de frutos rojos

- 200 gr. Fresas
- 150 gr. Frambuesas
- 30 gr. Azúcar glas
- 15 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Agua

Para el Melocotón macerado

- 250 gr. Melocotón amarillo
- 1 un. Ralladura de lima
- 15 ml. Zumo de lima
- 15 gr. Azúcar moreno
- 6 un. Hojas de menta fresca

Para el Crocante de almendra

- 80 gr. Almendra laminada
- 40 gr. Azúcar
- 10 gr. Mantequilla
- Sal en escamas una pizca

Elaboración

Para la mousse de vainilla

Hidratar la gelatina en agua fría y reservar. Abrir la vaina de vainilla y raspar las semillas. Calentar la leche y los 125 g de nata con la vainilla hasta casi hervir. En otro cazo unir las yemas con el azúcar, verter la mezcla caliente sobre las yemas y devolver al fuego. Cocinar a 82 °C, removiendo constantemente. Incorporar la gelatina hidratada. Colar y atemperar. Montar los 250 g de nata a medio punto. Incorporarla con movimientos envolventes. Refrigerar hasta utilizar

Para la sopa fría de frutos rojos

Triturar todos los ingredientes. Colar por un tamiz fino y reservar muy fría.

Para el Melocotón macerado

Cortar el melocotón en dados pequeños. Añadir el resto de ingredientes y macerar 20-30 minutos en nevera

Para el Crocante de almendra

Fundir el azúcar lentamente en una sartén. Añadir la mantequilla. Incorporar las almendras laminadas. Extender sobre papel sulfurizado o silpac y dejar enfriar. Romper en fragmentos irregulares.



CREMA DE MOZZARELLA, CHORIZO CONFITADO Y SALMÓN ENCURTIDO

Ingredientes

Para la Crema de mozzarella

- 250 gr de mozzarella
- 120 ml de crema de leche 35%
- 60 ml de leche entera
- 20 g de queso parmesano rallado
- 2 hojas de gelatina (hidratadas)
- Sal fina
- Pimienta blanca
- Ralladura de ½ limón

Para el Chorizo confitado

- 150 g de chorizo ibérico semicurado
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo

Para el Salmón encurtido

- 180 gr de lomo de salmón fresco sin piel
- 40 ml de vinagre de arroz
- 40 ml de zumo de lima
- 20 ml de agua
- 10 g de azúcar
- 8 g de sal
- Ralladura de lima

Elaboración

Para la Crema de mozzarella

Calentar lácteos sin que hiervan.

Añadir la gelatina hidratada.

Incorporar la mozzarella y el parmesano.

Triturar hasta obtener una crema y sazonar

Perfumar con la ralladura y reservar en manga pastelera.

Para el Chorizo confitado

Introducir el chorizo en el aceite junto con el ajo, el laurel y el tomillo.

Confitar a 70 °C durante 45 minutos.

Enfriar dentro del aceite.

Cortar en láminas muy finas antes del servicio.

Para el Salmón encurtido

Mezclar todos los ingredientes del encurtido.

Cortar el salmón en dados de 1 cm. y marinar durante 20 minutos.

Al pase escurrir y secar



MOUSSE FRÍA DE QUESO Y PESCADO CON CREMA DE TOMATE

Ingredientes

Para la Mousse fría de queso y pescado

- 250 gr de lomo de pescado blanco
- 150 gr de queso crema
- 80 gr de queso mascarpone
- 100 ml de crema de leche 35%
- 2 hojas de gelatina
- Zumo de 1/2 limón
- Sal, pimienta y ralladura de limón

Para la Crema de tomate

- 250 gr de tomates pera maduros
- 1 chalota
- 1 diente de ajo
- 25 ml de aceite de oliva virgen extra
- 20 gr de mantequilla
- 50 ml de caldo de pescado suave
- 10 ml de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la Mousse fría de queso y pescado

Escaldar el pescado 2 minutos y parar cocción

Hidratar la gelatina.

Triturar el pescado con el queso crema, el mascarpone, el zumo de limón y añadir la ralladura.

Disolver la gelatina en una pequeña cantidad de nata caliente e incorporarla.

Añadir la nata semimontada con movimientos envolventes.

Rectificar de sal y pimienta.

Introducir en copas de servicio y refrigerar hasta pase

Para la Crema de tomate

Retirar las pepitas de los tomates y triturar con la chalota y el ajo escaldado

Añadir el caldo y la mantequilla fundida

Añadir el vinagre y emulsionar con el aceite de oliva.

Colar por un chino fino para obtener una textura aterciopelada.

Servir fría o ligeramente templada.



GELATINA DE UVA Y CREMA DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la Gelatina de uva

- 250 gr de uva blanca sin pepitas
- 20 ml de zumo de limón
- 18 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Para la Crema de albaricoque

- 300 gr de albaricoques maduros
- 40 gr de azúcar
- 25 gr de mantequilla
- 80 ml de crema de leche 35%
- Aroma de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de zumo de limón

Para el Sorbete de yogur

- 250 gr de yogur griego
- 50 gr de agua
- 35 gr de azúcar
- 10 gr de glucosa

Elaboración

Para la Gelatina de uva

Triturar la uva con el azúcar y agregar la gelatina fundida previamente hidratada
Añadir el limón.

Verter en un molde y refrigerar durante 4 horas.

Para la Crema de albaricoque

Pelar y deshuesar los albaricoques

Saltearlos con la mantequilla.

Añadir el azúcar y cocinar hasta caramelizar ligeramente.

Incorporar la nata y la vainilla y cocer 5 minutos.

Triturar hasta obtener una crema muy fina.

Refrigerar

Para el Sorbete de yogur

Mezclar los ingredientes, madurar la mezcla durante 6 horas y mantecar hasta obtener una textura ligera y cremosa.



GAZPACHO DE FRESAS ALBAHACA Y HELADO DE QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 8 tomates maduros
- ½ cebolla tierna
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 diente de ajo
- 250 gr. de fresas
- 4 cs de aceite de oliva
- Vinagre de jerez
- Sal y pimienta

Para el helado de queso

- 100 gr. queso crema
- 200 gr. de queso de cabra
- 200 gr. de azúcar
- 2 yogures griegos

Para el aceite de albahaca

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

Elaboración

Turmizar los tomates, la cebolla, el ajo, el pimiento y las fresas.
Colarlo por chino y aliñar al gusto con el aceite y vinagre.

Para el helado de queso

Mezclar en batidora todos los ingredientes.
Mantecar en heladora hasta que creme.
Guardar tapado en el congelador.

Para el aceite de albahaca

Escaldar la albahaca y triturar con el aceite.

En un plato hondo o bol poner el gazpacho frio, el helado y aliñar con el aceite verde.



MAR Y MONTAÑA (CARPACCIO DE PIES DE CERDO CON CIGALAS CONFITADAS Y VINAGRETA)

Ingredientes

- 1 paquete de pies de cerdo cocidos.
- 1 laurel
- 3 dientes de ajo.
- sal/pimienta.

Para las Cigalas

- 250gr de cigalas.
- Aceite de oliva.
- 2d. de ajo.
- Hierbas aromáticas (tomillo, romero, orégano)

Para la Vinagreta

- Cabezas de cigala.
- Aceite de oliva.(anterior)
- Vinagre de jerez.
- Miel.
- Piñones tostados.
- Avellanas picadas

Elaboración

Calentar los pies de cerdo, en agua con sal, junto con los ajos y el laurel, retirar, deshuesar y ponerlos sobre papel film, enrollar como si fuera un embutido grande, aplicándole presión, enfriar hasta estabilizar.

Para las Cigalas

Pelar las cigalas y reservar las cabezas.

Calentar el aceite con los ajos y las hierbas, introducir las cigalas cortadas por la mitad, y cocinar 5 min, añadir 3 min mas fuera del fuego.

Retirarlas del aceite y reservar.

Para la Vinagreta

Dorar las cabezas de cigalas, introducir el aceite anterior y confitar a temperatura baja unos 15 min, mientras las aplastamos dentro del aceite para que suelten todo su jugo. Enfriar, colar y reservar en frio.

Mezclar el aceite de cigalas con el resto de ingredientes, salpimentar.

Retirar el film a los pies y cortar rodajas finas.

Ponerlas de base en un plato, encima las cigalas confitadas y acabar con la vinagreta.



FLAN DE COCO, YOGURT Y QUESO FRESCO CON CULIS DE MANGO

Ingredientes

- 100 gr de coco rallado
- 250 gr de queso fresco
- 1 yogurt
- 125 ml de leche de coco
- 6 huevos
- Caramelo liquido
- 100 gr de azúcar
- Ralladura de 1 lima

Para el culis

- 125 gr de almíbar ligero
- 1 mango
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tostar el coco en el horno o en una paella
Batir los huevos evitando que espumen
Mezclar la leche de coco con el yogurt, el azúcar y el queso fresco.
Juntar con los huevos batidos.
Pintar las flaneras con caramelo y espolvorear con coco rallado.
Verter el contenido y hornear a 160 °C unos 30 minutos.
Retirar dejar entibiar y refrigerar en nevera 2 horas.

Para el culis

Turmizar todos los ingredientes y colar.



CREMA DE MOZZARELLA, SURIMI MARINADO, CEREZAS Y TOMATES CHERRY CONFITADOS

Ingredientes

Para la Crema de mozzarella

- 100 gr Mozzarella de búfala
- 50 gr Burrata
- 50 ml crema de leche 35 %
- Yogur griego natural
- 40 ml Aceite de oliva suave
- Sal y pimienta
- Ralladura fina de ½ limón

Para el Surimi y cerezas marinadas

- 12 cerezas deshuesadas
- 100 gr de Palitos de surimi
- 40 ml Aceite de oliva suave
- 20 ml de Zumo de limón
- Ralladura de limón
- Cebollino picado muy fino
- Sal y Pimienta

Para los Tomates cherry confitados

- 100 gr de tomate Cherry
- 100 ml Aceite de oliva
- Tomillo fresco
- 1 diente de Ajo
- Sal y pimienta

Para el Aceite de tomate seco

- 1 tomate seco hidratado
- 80 ml de aceite de oliva suave

Elaboración

Para la Crema de mozzarella

Triturar todos los ingredientes menos el yogur, el aceite y la ralladura hasta obtener una crema completamente lisa. Emulsionar con el aceite e incorporar por último el yogur y la ralladura. Reservar a 4 °C durante al menos 2 horas para que gane consistencia.

Para el Surimi y cerezas marinadas

Deshilachar el surimi con los dedos para obtener fibras finas. Mezclar con el resto de ingredientes y dejar marinar 20 minutos.

Para los Tomates cherry confitados

Escaldar los tomates y confitar a 85 °C durante 50-60 minutos. Enfriar en el propio aceite.

Para el Aceite de tomate seco

Triturar con el aceite.



BAVAROIS DE MANGO CON MANTEQUILLA DE NARANJA

Ingredientes

Para el Bavaois de mango

- 250 gr de puré de mango
- 45 gr de azúcar
- 3 Yemas de huevo
- 5 hojas de gelatina
- Zumo de lima: 20 g
- Ralladura fina de 1 lima
- 200 ml de crema de elche 35%

Para la Mantequilla de naranja

- Zumo de 2 naranjas
- Ralladura de 2 naranjas
- Zumo de 1/2 limón
- 90 gr de Azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 gr de mantequilla fría
- 1 hojas de gelatina

Elaboración

Para el Bavaois de mango

Hidratar la gelatina y reservar en frío

Blanquear las yemas con el azúcar, agregar el puré de mango y cocinar como una crema inglesa hasta 82-84 °C.

Añadir la gelatina escurrida.

Incorporar el zumo y la ralladura de lima.

Enfriar hasta 28-30 °C. e incorporar con movimientos envolventes la nata semimontada

Colocar en molde se servicio y refrigerar

Utilizar inmediatamente.

Para la Mantequilla de naranja

Mezclar zumos, ralladuras, huevos, yemas y azúcar y cocer removiendo constantemente hasta 82-84 °C.

Colar y enfriar hasta 45 °C.

Agregar la gelatina y emulsionar con la mantequilla fría cortada en dados usando una batidora de mano.

Refrigerar al menos 6 horas.



APERITIVOS FRESCOS Y FUERTES

Ingredientes

Para la Crema fría de champiñones y queso azul con quenelles de champiñón y torrezno

- 2 Puerros
- 1 patata
- 50 gr de queso azul
- 250 gr de champiñones
- Hojas de albahaca
- Ajo
- 1 bolsa de torreznos o cortezas de cerdo

Para el Canelón de pepino con atún y aguacate

- 2 Pepinos
- 250 gr de atún
- 1 aguacate
- 2 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 1c.s de jengibre rallado
- 1 aguacate

Elaboración

Para la Crema fría de champiñones

Cortar el puerro en 4 tiras longitudinales y después a juliana.

Limpiar, escurrir y pochar con un poco de aceite y sal en una olla con tapa.

Cuando empiece a sudar añadir la patata laminada.

Saltear los champiñones cortados a cuartos. Cuando se hayan bebido su jugo retirar la mitad de las setas y juntar con la crema. La otra mitad la salteamos con ajo picado y hojas de albahaca.

Enfriar y picar a cuchillo para obtener una farsa.

Triturar el torrezno y pasar las bolas de farsa de champiñones por el torrezno triturado.

Triturar la crema de champiñones con el queso azul añadiendo algún cubito de hielo para bajar temperatura.

Servir en un plato un fondo de crema fría y la quenelle de champiñón.

Para el Canelón de pepino con atún y aguacate

Lavar el pepino y cortar lonchas con la mandolina.

Curar aliñado con sal 10 min para que pierda parte del líquido y las fibras queden más moldeables.

Cortar el atún a daditos regulares de 5 mm.

Machacar el aguacate o cortar a daditos, aliñar con unas gotas de limón, antes de mezclar con el atún.

Emulsionar la salsa de soja, el jugo del jengibre batiendo con el aceite de sésamo.

Mezclar el atún con la salsa.

Secar las lonchas de pepino

Estirar 3 lonchas de pepino sobrepuestas y cuadrar los extremos.

Rellenar con farsa de atún. Enrollar el canelón. Espolvorear con sésamo.



POLLO CON SANFAINA DE CEREZAS

Ingredientes

- 3 muslos de pollo
- 1 pimiento
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 3 tomates
- 12 cerezas
- 50 gr de jamón serrano

Elaboración

Trocear el pollo. Salpimentar y dorar en una cazuela.

Retirar el pollo y bajar la potencia de fuego. Pochar por orden de cocción las hortalizas.

Añadir el jamón cortado a daditos con la cebolla.

Primero la cebolla y el pimiento cortados a dados regulares.

Después la berenjena y por último el calabacín y las cerezas deshuesadas.

Confitar un ajo y reducir el tomate. Juntar el tomate y el pollo al mismo tiempo que cerezas.

Cocer 15 min a fuego suave.

Se puede comer frío el día siguiente o como una salsa de plato de pasta.



POSTRES DE MÚSICO

Ingredientes

- 80 gr azúcar
- 500 gr de leche
- Piel de naranja, canela
- 4 yemas
- 8 hojas de gelatina
- 500 gr de nata
- 200 gr de praliné de avellanas
- Melindros
- 300 ml Café
- 50 ml Frangelico
- Frutos secos para decorar
- 20 almendras
- 20 nueces
- 20 pasas

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina.

Preparar una crema inglesa.

Escaldar yemas con la leche infusionada con piel de naranja y canela.

Cocer al baño María hasta alcanzar los 82°C. Retira del fuego.

Con la mitad de la crema escaldar el praliné y las hojas de gelatina.

Triturar a baja intensidad hasta que quede una textura lisa. Añadir el resto de la crema y enfriar.

Semimontar la nata hasta hacer picos al sacar la cuchara.

Incorporar la nata en dos tandas sobre la crema de avellanas.

Mantener en frío.

Rellenar el fondo de los vasitos con melindros sumergidos en una mezcla de café y Frangelico.

Rellenar los vasitos con mouse de avellana y congelar

Antes de servir decorar con frutos secos.



MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y CEREZAS CON GRANIZADO DE SANDÍA

Ingredientes

Para la Mousse de queso de cabra

- 100 gr queso de cabra
- 60 gr mascarpone
- 100 ml crema de leche 35%
- 50 ml leche entera
- 2 hojas de gelatina
- 20 gr miel
- ralladura de ½ limón
- pizca de sal y pimienta

Para el Gel de cerezas

- 150 gr cerezas deshuesadas
- 20 gr azúcar
- zumo de 1/2 limón
- 1 hoja de gelatina

Para el granizado de sandía

- 300 gr pulpa de sandía
- 25 ml zumo de lima
- 12 gr azúcar
- pizca de sal
- 6 hojas de albahaca
- 5 gr de clara en polvo

Elaboración

Para el granizado de sandía

Triturar todos los ingredientes y madurar toda la noche
Mantecar al día siguiente

Para la Mousse de queso de cabra

Calentar la leche hasta 60 °C y diluir la gelatina previamente hidratada
Triturar queso, mascarpone, miel, leche y ralladura hasta obtener una crema
Incorporarla con movimientos envolventes la nata semimontada
Reposar mínimo 6 horas.

Para el Gel de cerezas

Triturar. Todos los ingredientes menos la gelatina
Disolver en un poco de agua caliente e incorporar
Reservar en frío hasta pase



TATAKI DE TERNERA CON ALBARICOQUE

Ingredientes

- 600 gr de lomo bajo o solomillo de ternera madurada
- 20 gr sal
- 20 gr azúcar

Para la Crema de albaricoque asado

- 200 gr albaricoques maduros
- 20 gr mantequilla
- 15 gr miel de azahar
- 15 ml zumo de limón
- 20 ml fondo blanco de ave
- sal fina

Para el Gel de albaricoque

- 250 gr puré de albaricoque
- 20 gr azúcar
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para el Gel de albaricoque

Llevar a ebullición el puré con el azúcar.

Hervir 1 minuto, retirar del fuego y diluir la gelatina.

Enfriar por completo y triturar hasta obtener un gel fino y brillante. Introducir en un biberón.

Elaboración Tataki de ternera

Limpiar completamente la pieza.

Secarla y mezclar sal y azúcar y sazonar ligeramente.

Dejar reposar 30 minutos en refrigeración.

Limpiar y secar de nuevo

Marcar la carne en una sartén de hierro muy caliente durante 20–30 segundos por lado

Enfriar rápidamente y dejar reposar en frío.

Cortar láminas de unos 5 mm justo antes del servicio.

Para la Crema de albaricoque asado

Pelar y cortar los albaricoques por la mitad y brasearlos hasta caramelizar.

Triturar con el resto de ingredientes y reducir hasta obtener una textura sedosa.



GELATINA DE YOGURT Y CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

Para el Pudín de yogur

- 250 gr yogur griego entero
- 100 ml nata 35%
- 60 ml leche entera
- 4 g azúcar
- 2 hojas de gelatina
- ½ vaina de vainilla
- ralladura fina de ½ limón
- pizca de sal

Para el Cremoso de chocolate

- 100 gr chocolate negro 70%
- 100 ml leche
- 100 ml crema de leche 35%
- 3 yemas
- 60 gr azúcar

Para la Compota de frutos rojos

- 250 gr de frutas rojas variadas
- 30 gr azúcar
- zumo de ½ limón

Elaboración

Para la Compota de frutos rojos

Cocinar durante 8–10 minutos a fuego suave, enfriar y reservar con algo de textura.

Para el Cremoso de chocolate

Preparar una crema inglesa y verter sobre el chocolate troceado
Emulsionar con batidora de mano, evitando incorporar excesivo aire.
Reposar una noche.

Para el Pudín de yogur

Hidratar la gelatina.
Calentar la leche, la nata, el azúcar y la vainilla hasta 65 °C. e incorporar la gelatina.
Verter sobre el yogur poco a poco, mezclando sin incorporar aire.
Añadir la ralladura de limón y la sal.
Llenar moldes de servicio
Refrigerar al menos 6 horas.



WRAP CESAR Y ESCABECHE DE TOMATES

Ingredientes

Para el Wrap

- 1 un. lechuga repollo o lechuga romana de hojas grandes
- 2 un. pechuga de pollo
- 1 un. de huevo
- 100 gr. panceta ahumada en lonchas
- 3 un. rodajas de pan de molde
- 100 gr. queso parmesano entero
- c/n de pan rallado
- c/n de harina
- c/n de aceite para freir

Para el aderezo

- 2 un. de yemas
- 2 un. de diente de ajo
- 5 gr. de mostaza
- 4 un. de anchoas
- 40 gr. de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de zumo de limón
- 25 ml. de salsa Perrins
- 100 ml. de aceite de oliva

Para el escabeche de tomates

- 200 gr. de tomates cherris
- 40 ml. de vinagre manzana
- 30 ml. de aceite de oliva
- 40 ml. de agua
- 1 un. de diente de ajo
- 1 un. de pimienta roja
- 1 un. de hoja de laurel
- c/n de Perejil
- Sal y pimienta al gusto
- 10 gr. de azúcar
- Pimentón una pizca

Elaboración

Para el Wrap

Limpiar las pechugas y abrirlas en dos, pasarlas por harina, huevo y pan rallado. Freir y cortar en tiras

Cortar el pan en cubos de 5 mm., freír y reservar

Dorar las lonchas de panceta, picar groso modo y reservar

Con la ayuda de un pelador sacar tiras del queso parmesano

Mezclar todos los ingredientes y condimentar con un poco de aderezo

Sobre una tabla extender dos hojas de lechuga sobre un papel de plata, pincelar con el aderezo, rellenar con la guarnición y enrollar ejerciendo una leve presión. Cerrar y refrigerar 15 min. antes de servir

Para el aderezo

Picar el ajo y las anchoas, mezclar junto la mostaza y la salsa Perrins ayudándonos con un batidor de mano.

Agregar las yemas y turmizar formando una mayonesa con el aceite. Agregar el parmesano rallado, el zumo de limón y rectificar la sazón

Para el escabeche de tomates

Pelar los tomates cherrys

Sofreír el pimienta roja cortado en brunoise junto a los ajos laminados. Agregar el laurel, los granos de pimienta negra, los tomates cherrys y el azúcar. Cocinar unos tres min. Incorporar el agua, el vinagre y las especias. Integrar y cocinar por 2 min. más y retirar. Servir frío



EMBUTIDO DE CERDO CON FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 500 gr. Magro de cerdo ibérico
- 150 gr. Panceta ibérica fresca
- 85 ml. Nata
- 1 un. Clara de huevo
- 40 gr. Pistachos pelados
- 30 gr. Avellanas tostadas
- 40 gr. Orejones
- 3 gr. Tomillo fresco
- 1 gr Romero fresco
- 1 un. Ajo
- 8 gr. Sal
- 1 pizca de pimienta blanca o pimienta negra
- 1 pizca de pimentón dulce y 1 pizca de nuez moscada

Para la salsa de mostaza antigua

- 40 gr. Mostaza antigua
- 80 gr. Mayonesa
- 60 gr. Yogur griego
- 10 gr. Miel
- 10 ml. Vinagre de sidra

Para acompañar

- c/n de hojas verdes variadas o Brotes variados
- c/n de alcaparras

Elaboración

Retirar nervios y exceso de grasa del magro. Cortar 200 gr del magro en dados de aproximadamente 1 cm y reservar. Trocear el resto del magro junto con la panceta y con Thermomix triturar junto con la panceta hasta obtener una pasta homogénea. Añadir la clara de huevo y seguir triturando. Incorporar la nata muy fría poco a poco para formar una emulsión estable. Agregar la sal, la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el ajo rallado.

Picar groseramente los pistachos, las avellanas y cortar los orejones en dados pequeños.

Añadir a la emulsión, los dados de magro reservados, el tomillo, el romero picado y los frutos secos

Mezclar con una espátula para repartir todos los ingredientes sin romper los trozos.

Extender una lámina grande de film y colocar la mezcla formando un cilindro uniforme de unos 7 cm de diámetro.

Enrollar firmemente eliminando aire. Cerrar los extremos. Envolver con una segunda capa de film.

Calentar agua a 80°C y cocinar durante 50 minutos una temperatura interior de 72 °C. Retirar y enfriar en agua con hielo. Secar y conservar en refrigeración durante 12 horas antes de cortar.

Para la salsa de mostaza antigua

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.

Reservar en refrigeración hasta el momento de servir



SOUFFLE HELADO DE LIMON

Ingredientes

Para el soufflé

- 60 gr. Yemas de huevo
- 90 gr. Azúcar
- 80 ml. Zumo de limón
- 1 un. Ralladura de limón
- 8 gr. Gelatina en hojas
- 90 gr. Claras de huevo
- 150 gr. Azúcar
- 45 ml. Agua
- 250 ml. Nata

Para el crumble de almendra y limón

- 80 gr Galletas tipo Digestive o galletas de avena
- 40 gr. Almendra tostada picada
- 30 gr. Mantequilla fundida
- 1 un. Ralladura de limón

Para terminar

- 80 gr. Frambuesas
- 60 gr. Arándanos

Elaboración

Para el soufflé

Preparar el molde cortando una tira de papel sulfurizado y colocarla alrededor del interior de aros de acero dejando que sobresalga unos 3 cm por encima del borde

Hidratar la gelatina y reservar. Realizar un aparato a bomba con las yemas y los 90 gr. de azúcar y la gelatina. Añadir el zumo y la ralladura de limón.

Realizar un merengue italiano con las claras los 150 gr. de azúcar el agua

Montar la nata a medio punto. Reservar en frío.

Incorporar primero el merengue con el aparato a bomba de forma envolvente. Finalmente incorporar la nata semimontada también con movimientos envolventes, procurando no perder el aire incorporado.

Llenar una manga pastelera con la mezcla.

Rellenar los aros y alisar ligeramente la superficie con una espátula.

Congelar durante al menos 6 horas.

Para el crumble de almendra y limón

Triturar ligeramente las galletas.

Añadir la almendra picada, la ralladura de limón y la mantequilla fundida.

Mezclar con las manos hasta obtener una textura arenosa.

Reservar en frío.

Para terminar

Decorar con las frutas frescas y el crumble.



CREMA FRÍA DE PUERROS, MANZANA Y JAMON CRUJIENTE

Ingredientes

- 150 gr puerro (parte blanca)
- 250 gr patatas
- 3 manzanas
- 50 gr mantequilla
- ½ caldo de ave
- 100 ml crema de leche
- jamón
- Cebolla crujiente
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar y cortar los puerros , utilizar solo la parte más blanca y cortar en rodajas, sofreír con la mantequilla a fuego lento sin que coja color.

Utilizar la parte verde del puerro para hacer el caldo.

Pelar y cortar en rodajas las patatas y saltear junto al puerro y seguidamente añadir el caldo, cocer 20 min.

Añadir las manzanas a dados salpimentar y triturar , pasar por el chino

Agregar la crema de leche y volver al fuego hasta que empiece a hervir.

Enfriar y servir frío

Cortar el jamón en tiras, saltear y escurrir exceso de aceite.

Picar cebollino muy fino y espolvorear por encima.



ROLLITOS DE PEPINO

Ingredientes

- 2 pepinos
- 100 gr mayonesa
- 1 bote bonito aceite
- 2 huevos
- 2 zanahorias
- 25 gr mostaza antigua
- palito de cangrejo
- ½ cebolla fresca
- 25 gr pepinillos
- 25 gr alcaparras
- ramas romero
- aceite oliva

Elaboración

Cortar el pepino en tiras muy finas y estirar en un papel de horno

Hervir las patatas enteras, las zanahorias y los huevos por separado, enfriar y pelar

Poner en un bol y machacar todo bien, que quede bien pequeño

Limpiar y picar en brunoise la cebolla fresca, los pepinillos, las alcaparras y el palito de cangrejo mezclar con la mostaza y mayonesa e incorporar el picadillo anterior

Mezclar bien y rellenar con el pepino en forma de canelón.

Decorar con el romero y un chorro de aceite de oliva.



VASITOS DE CREMA CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS

Ingredientes

- 300 gr de chocolate blanco
- 200 ml de nata
- 2 yogur estilo griego
- 300 gr fresas

Elaboración

Limpiar y cortar a dados las fresas, en una sartén agregar 100 g de azúcar y cuando el caramelo empiece a coger color añadir los dados de fresa y dejar reducir . Enfriar.

En un bol poner el chocolate a fundir al baño maria , en otro bol poner el yogur y la nata y emulsionar con varillas seguidamente agregar el chocolate fundido y enfriar.

Picar unas hojas de menta

Poner la crema en vasitos y acompañar de las fresas y menta



BRANDADA DE BACALAO, SASHIMI Y GAZPACHO ASADO

Ingredientes

- 200gr de bacalao fresco.
- 1 diente de ajo.
- 180gr de aceite de oliva suave.
- 50gr de caldo de bacalao.

Para el Sashimi

- 1 lomo de bacalao.
- Sal.
- Azúcar.
- Pielles ralladas de naranja/limón.
- Hierbas provenzales.

Para el Gazpacho asado.

- 200gr de tomates maduros.
- 1 pimiento rojo / pimiento verde.
- 1 cebolla roja..
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva virgen.
- Sal, pimienta.
- Agua.

Elaboración

Retirar las pieles al bacalao, cocerlas en un cazo con agua y hierbas aromáticas 15 min

Confitar los ajos en el aceite de oliva, añadir el bacalao desmigado, confitar 5 min a fuego suave, colar y turmizar añadiendo el mismo aceite muy poco a poco hasta conseguir una emulsion compacta.
Agregar el caldo de bacalao para aligerar, reservar.

Para el Sashimi

Cubrir el lomo de bacalao con una mezcla de sal, azúcar, pieles cítricas y hierbas durante 40 minutos
Retirar la mezcla con agua, cortar fino en forma de sashimi y reservar en aceite de oliva.

Para el Gazpacho asado.

Escalibar las verduras al horno a 190°, limpiar de pieles y pepitas, añadir agua hasta textura deseada, turmizar y emulsionar con aceite, añadir el vinagre, sal y pimienta. Colar, rectificar de sabor, reservar.

Poner la brandada en timbal, encima el sashimi y el gazpacho en jarra.



MOUSSE DE PESCADO CON GAMBAS

Ingredientes

- 300 gr de pescado blanco
- 200 ml de crema de leche de 35%
- 2 hojas de gelatina
- 100 ml de vino blanco
- 200 gr de gambas
- Hinojo fresco o eneldo
- 1 cebolla
- Sal y pimienta
- 1 c.s de concentrado de tomate (opcional)

Elaboración

Escaldar el pescado 2 minutos. Retirar y enfriar
Limpiar de piel y espinas y reservar en f rio

Cortar la cebolla y el hinojo en ciselée y rehogar unos 10 minutos, incorporar las gambas, dorar 1 minuto y retirar.
Añadir el tomate y reducir el vino a la mitad
Cremar con la nata y llevar a ebullición.
Reducir fuego y deshacer la gelatina fuera del fuego
Sazonar y entibiar.

Añadir el pescado y las gambas troceadas y colocar en la copa de servicio
Acompañar de unas tostadas de pan tostado.



CEREZAS CON CREMA Y SORBETE DE LIMON

Ingredientes

- 100 gr de cerezas
- 120 gr de azúcar
- 60 gr de zumo de limón
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de crema de leche
- 3 huevos

Para el Sorbete de limón

- 200 gr de azúcar
- 450 gr de agua
- 150 ml de zumo de limón

Elaboración

Llevar el agua y el azúcar con unas pieles de limón a ebullición, hasta disolver el azúcar.

Añadir el zumo de limón, mezclar y colar.

Colocar en un mantecadora hasta que adquiera consistencia de sorbete

Deshuesar las cerezas y calentar con unos 20 gr de mantequilla a fuego suave hasta que se ablanden y suelten jugo. Retirar y colocar en frío.

Calentar el zumo colado y el azúcar hasta disolver, evitando que hierva. Retirar y añadir los huevos batidos uno a uno moviendo con energía para evitar que coagulen.

Colocar de nuevo al fuego removiendo con espátula continuamente 5 minutos.

Cuando adquiera textura cremosa retirar del fuego y agregar la mantequilla y la crema de leche.

Retirar del fuego y refrigerar en la copa de servicio

Montaje

Colocar las cerezas atemperadas sobre la crema fría y acompañar de una bola de sorbete.



CREMA FRÍA DE HABITAS CON ENSALADA DE PATATA, TINTA DE CALAMAR Y PATITAS DE CALAMAR

Ingredientes

Para la Crema de habitas

- 350 g de habitas frescas peladas
- 1 puerro
- 40 g de mantequilla
- ¼ l de agua
- 100 ml de crema de leche 3%
- 10 gr de perejil
- Sal y pimienta
- Zumo de ½ limón
- 1 c.s de azúcar

Para la Ensalada de patata

- 300 g de patata nueva
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- 1 c.s. de cebollino, eneldo y albahaca
- Sal y pimienta

Para el Gel de tinta

- 1 sobre de tinta de calamar
- 100 ml de fumet de pescado
- 30 ml de vino blanco
- 1 c.s. de salsa de soja
- 1 h de gelatina

Para las Patitas de calamar

- 300 g de patitas de calamar limpias
- Leche
- Maizena
- Sal y pimienta
- Aceite para freír

Elaboración

Para la Crema de habitas

Rehogar el puerro con la mantequilla y el aceite durante unos 10 minutos.

Añadir las habitas y cocinar 2 minutos. Mojar con el agua y la crema de leche cocer 6 minutos a fuego suave.

Agregar el perejil picado durante los últimos 20 segundos y triturar obtener una crema lisa y pasar por un colador muy fino. Rectificar con sal, azúcar y unas gotas de limón. Enfriar con hielo y reservar a 4 °C.

Para el Gel de tinta

Reducir el vino blanco y añadir el fumet, la soja y la tinta, incorporar la gelatina y mezclar. Dejar gelificar.

Triturar hasta conseguir un gel negro brillante e introducir en un biberón.

Para la Ensalada de patata

Cocer las patatas con piel en agua muy salada. Pelar en caliente y romperlas con las manos en trozos irregulares.

Aliñar todavía templadas con aceite, vinagre y las hierbas aromáticas

Para las Patitas de calamar

Sumergirlas 20 minutos en leche. Secarlas y pasarlas por harina

Freír a 185 °C durante 1 minuto. Escurrir sobre papel. Sazonar inmediatamente.



MEJILLONES CON CEVICHE DE HORTALIZAS Y PATATAS PAJA

Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- ½ pimiento rojo
- 1 nectarina o un mango o melocotón
- 1 tomate rojo
- Cilantro
- 2 limones
- 1 cayena
- Tomillo laurel
- 4 patatas agrias

Elaboración

Limpiar los mejillones de barbas y cascarras. Abrirlos al vapor con una hoja de laurel.

Eliminar la concha que no tiene carne y colocar la rellena en una fuente.

Colar el jugo de los mejillones.

Cortar a daditos regulares las hortalizas limpias y peladas.

Reservar en un cuenco todas las hortalizas cortadas.

Exprimir el limón y triturar con un poco de jugo de mejillón, aceite, cilantro cayena.

Aliñar las hortalizas y la nectarina con el jugo. Rellenar los mejillones y reservar en frío.

Cortamos las patatas peladas a bastoncitos tipo cerilla.

Freír hasta que queden crujientes. Poner a punto de sal.

Cubrir los mejillones con patatas fritas.



SOLOMILLO DE CERDO CON CEBOLLA CONFITADA, ACEITUNAS Y SALTEADO DE JUDÍAS CON QUESO FETA

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 200 gr de judías
- 100 gr de queso feta
- 50 gr de aceitunas negras
- 4 cebollas
- Sal Pimienta
- Tomillo

Elaboración

En una cazuela ancha con un buen chorro de aceite dorar el filete de cerdo frotado con sal y pimienta.

Retirar y desglasar los jugos con una juliana de cebolla y ajo picado.

Tapar la cazuela y dejar sudar la cebolla.

Añadir el tomillo y las aceitunas y reducir hasta caramelizar. Apagar y reservar.

Limpiar y cortar las judías. Hervir ligeramente. Escurrir enfriar y reservar.

Cortar el solomillo a medallones y marcar por los costados en una sartén. Reservar sobre la cebolla.

En la misma sartén, antes del servicio, saltear las judías con un ajo picado, orégano y el último minuto el queso feta desmenuzado.

Servir un lecho de judías y feta coronado con cebolla y un medallón de solomillo de cerdo.



PIÑA COLADA ROCAFUENTE

Ingredientes

- 100 gr de azúcar
- 1 piña
- 30 gr de mantequilla
- 1 chorro de licor de coco o ron

Para el Helado de coco y jengibre

- 400 gr de leche de coco
- 100 gr de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 30 gr de jengibre
- 30 gr de procrema

Para la Espuma de coco

- 150 gr de nata
- 150 gr de leche de coco

Elaboración

Pelar la piña y cortar la mitad a daditos. La otra mitad cortar en tres partes y congelar. Caramelizar el azúcar en un cazo. Cuando coja color añadir la piña y el anís estrellado. Dejar que se ablande y añadir un chorro de licor y dejar reducir.

Para el Helado de coco y jengibre

Triturar la leche de coco, la nata, el azúcar, el procrema y el jugo del jengibre rallado y exprimido. Poner a la mantecadora hasta que coja cuerpo. Guardar en congelador tapado con film.

Para la Espuma de coco

Triturar la nata y la leche de coco provocando la entrada de aire en la crema.

Servir en vaso la piña y su almibar, una bola de helado, un poco de crema de coco y cubrir rallando la piña congelada por encima.



SOPA FRÍA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE CON GAMBA ROJA, YOGUR DE OVEJA Y ACEITE DE CÍTRICOS

Ingredientes

Para la Crema de zanahoria

- 300 gr de zanahorias jóvenes
- ½ cebolla tierna
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra suave
- 10 g de jengibre fresco
- 200 ml de agua
- Zumo de 1 naranja
- Zumo de ½ limón
- 60 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Para las Gambas

- 8 gambas
- Flor de sal
- Aceite de oliva suave

Para el Aceite de cítricos

- 80 ml aceite de oliva suave
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- Zumo de ½ limón
- 20 gr de azúcar

Otros:

- Mayonesa de gambas

Elaboración

Para la Crema de zanahoria

Pelar y cortar en rodajas la zanahorias.

Introducir todos los ingredientes en una trituradora menos la crema de leche y turmizar.

Colar y cremar con la crema de leche

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase

Para las Gambas

Pelar las gambas, retirando el intestino.

Reservar con un poco de aceite hasta pase

Marcar 30 segundos al pase

Para el Aceite de cítricos

Turmizar el zumo y el azúcar y emulsionar con el aceite

Añadir las ralladuras y reservar en frío hasta pase



CEVICHE DE TOMATE Y CALAMAR CON LECHE DE TIGRE TRANSPARENTE, ACEITE DE ALBAHACA Y POLVO DE ACEITUNA

Ingredientes

Para el calamar

- 250 gr de calamares fresquísimos
- Sal marina fina
- Ralladura de ½ lima
- Aceite de oliva virgen suave

Para el ceviche de tomate

- ½ kg de tomates Raf
- ½ cebolla tierna
- ½ limón
- ½ rama de apio
- 1 naranja
- Cilantro fresco
- Sal marina

Otros

- Olivada

Elaboración

Para el ceviche de tomate

Quitar las pepitas a los tomates y desbarbar el apio
Cortar todas las verduras en case y añadir la sal y el zumo de limón.
Reservar 30 minutos en frío y turmizar con el resto de ingredientes
Pasar por chino y ajustar de sazón

Para el calamar

Limpiar perfectamente.
Congelar previamente 48 horas por seguridad alimentaria y descongelar lentamente en refrigeración.

Cortar el cuerpo en láminas de apenas 2 mm.
Escaldar 1 minuto en agua salada hirviendo y sazonar únicamente justo antes del pase.

No dejarlo marinando demasiado tiempo.



COMPOTA DE UVAS CON GRANIZADO DE MANGO, CREMA LIGERA DE VAINILLA Y GEL DE MOSCATEL

Ingredientes

Para la Compota de uvas

- 300 g de uvas blancas Moscatel sin pepitas
- 30 g de azúcar
- 20 ml de vino Moscatel
- Aroma de vainilla
- 1 tira fina de piel de limón
- 1 Pizca de sal
- Zumo de ½ limón

Para el Granizado de mango

- 350 g de pulpa de mango
- 80 ml de agua mineral
- 40 g de azúcar
- 25 ml de zumo de lima
- 10 ml de zumo de limón
- 3 g de jengibre fresco rallado

Para la Crema ligera de vainilla

- 250 ml de leche entera
- 100 ml de crema de leche 35%
- 3 yemas
- 45 g de azúcar
- Aroma de vainilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para la Compota de uvas

En un cazo, cocinar el azúcar con el Moscatel, la vainilla y la piel de limón hasta obtener un almíbar ligero. Añadir las uvas y cocinar solo 4–5 minutos a fuego muy suave. Deben conservar su forma. Retirar del fuego, incorporar el zumo de limón y enfriar rápidamente.

Para el Granizado de mango

Preparar un almíbar, mezclar todos los ingredientes y triturar hasta obtener una mezcla completamente lisa. Madurar toda la noche y mantecar al día siguiente

Para la Crema ligera de vainilla

Elaborar una crema inglesa calentando la leche, la nata y la vainilla. Verter sobre las yemas mezcladas con el azúcar y cocinar a 82–83 °C, removiendo constantemente. Retirar del fuego, añadir la gelatina hidratada. Enfriar rápidamente y conservar en frío hasta pase



FALSA TATIN DE SANDIA Y TOMATES CONFITADOS

Ingredientes

Para la Tatín

- 500 gr. Sandía (parte central)
- 250 gr. Tomates cherry
- 20 gr. Azúcar moreno
- 20 ml. Vinagre balsámico
- 30 ml. Aceite de oliva virgen extra
- Sal, pimienta negra y tomillo fresco al gusto

Para la base crujiente sin horno

- 180 gr. Galletas saladas tipo crackers
- 80 gr. Mantequilla fundida
- 30 gr. Parmesano rallado
- 3 gr. Tomillo fresco picado

Para la crema de burrata

- 200 gr. Burrata
- 40 ml. Nata líquida
- Pimienta al gusto

Para terminar

- C/n de albahaca fresca
- 20 gr. Piñones tostados

Elaboración

Para la base crujiente sin horno

Triturar los crackers hasta obtener un polvo fino. Mezclar con el pamesano, el tomillo y la mantequilla. Repartir en moldes individuales de 8 cm presionando bien. Refrigerar 30 minutos.

Para la Tatín

Cortar los tomates por la mitad. Mezclar con el azúcar, aceite, vinagre, sal y tomillo.

Cocinar a fuego muy suave durante 20 minutos hasta que queden ligeramente confitados. Enfriar.

A parte, cortar la sandía en discos del diámetro del molde y de 1,5 cm de grosor.

Marcar ligeramente en una sartén muy caliente durante 20 segundos por cada lado para caramelizar superficialmente sin cocinar el interior. Enfriar.

Para la crema de burrata

Triturar la burrata con la nata hasta obtener una crema lisa.

Para terminar

Sobre la base colocar el disco de sandía, distribuir los tomates confitados y terminar con una quenelle de crema de burrata y los piñones tostados



ARROLLADO DE LENGUADO CON ESPINACA Y LANGOSTINOS

Ingredientes

Para el arrollado

- 600 gr. Filetes de lenguado limpios
- 200 gr. Langostinos crudos pelados
- 200 gr. Espinaca fresca
- 1 un. Chalota
- 2 un. diente de ajo
- 20 gr. Mantequilla
- 80 ml. Nata líquida
- 1 un. Clara de huevo
- 10 gr. Cebollino fresco
- ½ un. Ralladura de limón
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa de yogur y eneldo

- 180 gr. Yogur griego
- 10 gr. Eneldo fresco
- 15 ml. Zumo de limón
- 20 ml. Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Para terminar

- c/n Brotes tiernos/ rúcula/ mézclum
- 3 un. Rabanitos laminados
- c/n Eneldo fresco

Elaboración

Para el arrollado

Lavar las espinacas y secarlas completamente. Picar la chalota y el ajo en brunoise fina

Rehogar la chalota en mantequilla, añadir el ajo y cocinar 30 segundos más.

Incorporar las espinacas y saltearlas. Escurrirlas en un colador presionando ligeramente para eliminar el exceso de agua. Picar las espinacas con cuchillo y dejar enfriar completamente.

Reservar ocho langostinos enteros para el interior del rollo.

Introducir en un robot de cocina el resto de langostinos troceados, añadir la clara de huevo y triturar hasta obtener una pasta fina. Incorporar la nata poco a poco hasta conseguir una emulsión homogénea. Añadir el cebollino picado, la ralladura de limón, la sal y la pimienta, añadir las espinacas frías. Refrigerar 20 minutos.

Quitar espinas al pescado y secar con papel absorbente.

Colocarlos ligeramente superpuestos sobre una lámina de film formando un rectángulo de aproximadamente 30 × 25 cm. Salpimentar. Extender una capa de la farsa sobre la superficie del lenguado, dejando libres unos 2 cm en uno de los extremos. Colocar los langostinos en línea recta sobre el centro del relleno. Enrollar el conjunto ejerciendo una presión uniforme para obtener un cilindro compacto. Cerrar bien los extremos del film.

Calentar abundante agua hasta alcanzar a 80° C Introducir el rollo y cocinar durante 20 minutos

Retirar y enfriar inmediatamente en agua con hielo durante 10 minutos.

Refrigerar un mínimo de 2 horas antes de cortar.

Para la salsa de yogur y eneldo

Picar muy fino el eneldo. Mezclar el yogur con el zumo de limón. Añadir el aceite poco a poco mientras se remueve. Incorporar el eneldo, la sal y la pimienta.

Reservar en frío.



CHEESECAKE FRÍO DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la base

- 180 gr. Galletas Digestive
- 25 gr. Almendra molida
- 85 gr. Mantequilla fundida
- Sal una pizca

Para el relleno

- 300 gr Queso crema
- 200 gr. Queso batido
- 120 ml. Nata
- 85 gr. Azúcar
- 20 ml. Zumo de limón
- ½ un. Ralladura de limón
- 4 un. hoja de gelatina

Para la Compota de albaricoque

- 300 gr. Albaricoques maduros
- 35 gr. Azúcar
- 15 ml. Zumo de limón
- ½ un. Vaina de vainilla

Para terminar

- 5 un. de albaricoques firmes

Elaboración

Para la base

Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino. Añadir la almendra molida y mezclar. Incorporar la mantequilla fundida y remover hasta conseguir una textura de arena húmeda. Cubrir la base del molde presionando firmemente con una cuchara. Refrigerar durante 30 minutos.

Para la Compota de albaricoque

Lavar y deshuesar los albaricoques. Cortarlos en dados pequeños y colocarlos en un cazo con el azúcar, el zumo de limón y la vainilla. Cocinar a fuego suave durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando la fruta esté tierna, retirar la vainilla y triturar ligeramente, dejando pequeños trozos para aportar textura. Enfriar.

Para el relleno

Hidratar las hojas en agua fría, y reservar en nevera. Calentar el zumo de limón sin que llegue a hervir.

Diluir la gelatina en el zumo

Batir el queso crema hasta que quede completamente liso. Añadir el queso batido y el azúcar. Incorporar el zumo con la gelatina. Montar la nata hasta que esté semimontada y agregarla poco a poco con movimientos envolventes.

Montaje

Verter la mitad de la crema sobre la base. Repartir la compota de albaricoque sin llegar a los bordes. Cubrir con el resto de la crema. Alisar con una espátula. Refrigerar al menos 6 horas.

Para terminar

Cortar los albaricoques frescos en gajos finos y colocarlos formando una espiral sobre la superficie.



PINCHO DE PATATA Y MEJILLONES ESCABECHE

Ingredientes

- 4 patatas
- 1 kg mejillones
- 2 ajos
- 200 ml aceite
- 100 ml vinagre
- 100 ml agua de los mejillones
- Pimienta grano
- Laurel
- Pimentón
- Mayonesa de pimentón

Elaboración

Pelar las patatas en forma de dado y vaciar la parte central.

Freír a fuego medio y dar un último golpe fuerte para freír bien la patata, escurrir y reservar.

Con los retales de patata cocer en agua y escurrir, triturar y ligar con mantequilla y crema de leche hasta obtener un puré. Reservar

Limpiar los mejillones y llevar al fuego con un poco de agua para abrirlos al vapor.

Enfriar y quitar de las conchas. Reservar

En una sartén poner el ajo junto el aceite y el laurel, cuando esté dorado retirar del fuego y añadir el pimentón y seguidamente el vinagre y el caldo.

Volver al fuego y cocer 7 min añadir, la carne del mejillón y cocer 1 min más. Enfriar

Rellenar la patata con el puré y un mejillón y decorar con una punta de mayonesa de pimentón.



ASPIC DE PESCADO Y VERDURAS

Ingredientes

- 4 rodajas de merluza
- 1 salmón ahumado
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 1 manojo espárragos verdes
- 1 bote pimiento morrón
- 6 hojas gelatina
- 600 ml caldo pescado

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría

Cortar el calabacín en rodajas y saltear

Cortar las zanahorias en rodajas y hervir hasta que estén al punto

Saltear los espárragos y reservar

Ecurrir los pimientos

Hervir el pescado 7-8 min junto con una rama de apio y puerro, escurrir y reservar en frío

Colar el caldo quitando la mayor cantidad posible de impurezas.

Ecurrir las hojas de gelatina y disolver en el caldo.

Poner en moldes un poco de caldo, añadir las verduras y el pescado por capas y rellenar con más caldo.

Refrigerar y una vez cuajado desmoldar y servir.



SEMIFRIO DE COCO Y PIÑA

Ingredientes

- 400 ml de leche de coco
- 200 ml nata para montar
- 80 gr azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 70 gr coco rallado
- Ralladura de lima
- Piña

Para la base

- 180 gr galletas digestive
- 50 gr coco rallado
- 80 gr mantequilla
- pizca de sal

Elaboración

Triturar las galletas, agregar el coco y la mantequilla con una pizca de sal
Remover bien hasta obtener una especie de tierra granulosa
Poner en vasitos en la base.

Hidratar la gelatina en agua fría.
Calentar sin que llegue a hervir la leche de coco junto con el azúcar
Ecurrir la gelatina y disolver en la leche remover bien, atemperar

Semimontar la nata y reservar en frío.
Añadir la leche suavemente e integrar con movimientos envolventes
Rellenar los vasos y terminar con la ralladura de lima y unos dados de piña o mango



CALABACIN RELLENO DE TARTAR CALIENTE DE LANGOSTINOS Y VICHISSE DE MANGO

Ingredientes

- 4 calabacines grandes
- 400 gr de langostinos
- 2 cebolletas
- 100 gr de champiñones
- Salsa de soja
- Jengibre fresco
- Aceite de oliva
- Queso emmental para gratinar
- Puerro
- Mango

Para la Vichisse

- 2 puerros grandes
- 200 gr de mango
- 150 gr de nata de cocina.
- 300 gr de caldo de ave
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal /pimienta

Elaboración

Quitar los extremos de los calabacines y cortarlos en tres partes, vaciarlos dejándolos en forma de vaso.
Con un pelador quitar la piel dejándole algunas tiras.
Hervirlos en agua salada hasta ablandar. Reservar.

Pelar los langostinos, destripar y cortar en brunoise.
Rehogar las cebolletas y los champiñones, reservar en bol, atemperar y añadir los langostinos.
Incorporar jengibre rallado, salsa de soja, el aceite de oliva, sal y pimienta. Refrigerar.

Rehogar en mantequilla la parte blanca de los puerros en brunoise, añadir el mango brunoise y cocinar 2 min mas, incorporar el caldo y la nata, salpimentar y reducir 10 min.
Triturar y colar por chino. Rectificamos de sabor, refrigerar

Enharinar el puerro fino y freir, saltear el mango en mantequilla.

Rellenar de tartar los calabacines y cubrir con queso emmental, hornear con grill a 200°C 5 min.

Ponerlos en un plato hondo y acompañar con el mango, puerro y la vichisse.



TATAKI DE TERNERA MARINADO, CREMA DE HABAS Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 350 gr de entrecot
- 1 dl de salsa de soja
- 3 c.s de azúcar
- 1 dl de sake dulce
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 1 c.s. Ajo y jengibre rallado
- Cebollino
- Rucula.

Para la Crema de habas.

- 300gr de habas frescas.
- 1 cebolla dulce.
- 1c.c de salsa de soja.
- Sal/ pimienta.
- 100gr de caldo de ave.
- Goma xantana.

Para la Vinagreta

- 50 gr. nueces
- 50 gr. avellanas.
- Aceite de oliva.
- Sal
- Vinagre de jerez.

Elaboración

Limpiar el entrecot de grasas y tendones. Cortarlo en lingotes.

Marinar con el resto de ingredientes excepto la rúcula.

Retirar de la marinada y marcar en la plancha 10 segundos. Enfriar en agua con hielo. Secar y refrigerar.

Para la Crema de habas.

Rehogar la cebolla en brunoise, añadir las habas y cocinar unos minutos mas, incorporar el caldo de ave y la soja, salpimentar y terminar cocción.

Triturar emulsionando con aceite de oliva y espesando con la xantana hasta conseguir la textura deseada.

Rectificar de sabor.

Para la Vinagreta

Pelar los frutos secos y majar en mortero, añadir el resto de ingredientes

Acabado

Cortar el tataki bien fino.

En la base del plato poner la crema de habas , el tataki y decorar con el marinado, la vinagreta y la rucula.



RAVIOLIS CRUJIENTES DE PLATANO CON HELADO DE PIÑA Y YOGURT

Ingredientes

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

Para el helado de yogurt

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

Elaboración

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

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

Para el helado de yogurt

Triturar la piña cortada en dados junto con el azúcar, la glucosa y las hojas de menta.

Añadir el yogurt y rectificar de azúcar en caso de necesidad.

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

Pasar a heladora.

Al pase.

Freir por inmersión los raviolis 2 minutos en aceite bien caliente.

Ecurrir y espolvorear con azúcar y canela.

Acompañar del helado.



SOPA FRÍA DE BACALAO Y CHIPIRONES

Ingredientes

Para la sopa fría de bacalao

- 250 gr de lomo de bacalao desalado
- 150 ml de fumet de pescado muy suave
- 120 ml de agua mineral fría
- 60 ml de aceite de oliva
- 60 ml de crema de leche (35% MG)
- 1 puerro (solo la parte blanca)
- 2 chalotes
- 1 diente de ajo
- 40 ml de vino blanco seco
- zumo y ralladura de ½ limón
- Sal y pimienta

Para los chipirones

- 8 chipirones pequeños limpios
- 20 ml de aceite de oliva
- 15 gr de mantequilla
- Tomillo, limón
- Sal

Para el Encurtido de hinojo

- ½ bulbo de hinojo
- 100 ml agua
- 60 ml vinagre de arroz
- 30 gr azúcar
- 5 gr sal

Otros

- Gel de limón

Elaboración

Para la sopa fría de bacalao

Rehogar el puerro, la cebolla y el ajo cortados en ciselée

Reducir el vino blanco y mojar con el fumet llevando a ebullición

Bajar el fuego y agregar el bacalao y cocinar únicamente hasta alcanzar unos 50 °C en su interior. Retirar del fuego.

Triturar junto con la nata, el agua fría y el aceite de oliva incorporándolo poco a poco para emulsionar.

Pasar por chino y añadir el zumo y la ralladura de limón.

Reservar durante al menos cuatro horas a 4 °C.

Para el Encurtido de hinojo

Hervir el líquido de encurtido, verter sobre el hinojo laminado muy fino. Reposar una hora.

Para los chipirones

Secar perfectamente y marcar en una sartén muy caliente con aceite, añadir la mantequilla y el tomillo.

Cocinar únicamente 30-40 segundos por cada lado.



ROAST BEEF DE SECRETO CON SALSA DE TRUFA Y CREMA DE RÁBANOS

Ingredientes

Para el secreto

- 2 piezas de secreto de 250-300 g cada una
- 40 ml de aceite de oliva
- 40 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- Tomillo y romero fresco
- Sal y pimienta

Para la crema

- 200 gr de rábanos frescos
- 1 chalota
- 100 ml de queso crema
- 40 ml de crema de leche (35% MG)
- 30 ml de aceite de oliva
- 1 cucharadita de zumo de limón y ralladura de ½ limón
- Sal y pimienta

Para la Salsa de mostaza y trufa

- 80 ml de nata líquida
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 10 g de mantequilla
- 8 g de trufa negra rallada
- Sal

Otros

- Salmuera al 10%

Elaboración

Para la Salsa de mostaza y trufa

Reducir ligeramente la crema de leche y añadir ambas mostazas.
Incorporar la mantequilla y la trufa rallada fuera del fuego.
Mantener templada.

Para la crema

Limpiar el rábano y trocear
Turmizar con el aceite, el limón y la crema de leche
Añadir la ralladura y el queso crema con movimientos envolventes. Refrigerar

Para el secreto

Temperar la carne durante 30 minutos y marcar intensamente en sartén muy caliente por ambas caras.
Añadir mantequilla, ajo y hierbas bañando continuamente la carne con la mantequilla y el aceite
Reposar 10 minutos.
Cortar en láminas finas, como un roast beef clásico.



SOPA DULCE DE CEREZAS CON ESPUMA DE LIMÓN Y **PANNA COTTA DE VAINILLA**

Ingredientes

Para la Sopa dulce de cerezas

- 300 gr de cerezas maduras
- 40 gr de azúcar
- 80 ml de agua mineral
- 30 ml de zumo de limón
- ½ vaina de vainilla
- 1 anís estrellado
- 1 tira de piel de limón
- 1 g de sal fina

Para el Panna cotta de vainilla

- 300 ml de crema de leche 35%
- 70 ml de leche entera
- 35 gr de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- Aroma de vainilla
- Una pizca de sal

Para la Espuma ligera de limón

- 150 ml de agua
- 90 ml de zumo de limón fresco
- 40 g de azúcar
- 40 ml de nata líquida
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Para el Panna cotta de vainilla

Hidratar la gelatina en agua muy fría.

Calentar la nata, la leche, el azúcar y la vainilla, reducir unos 10 minutos a fuego suave

Retirar del fuego e Incorporar la gelatina hidratada.

Verter en moldes de flanera y refrigerar un mínimo de 6 horas.

Para la Sopa dulce de cerezas

Deshuesar las cerezas y cocer durante 8 minutos con el resto de ingredientes menos el zumo de limón.

Retirar las especias y triturar hasta obtener una crema completamente lisa.

Pasar por un colador, añadir el zumo de limón y ajustar de sabor y consistencia

Enfriar rápidamente a 3 °C.

Para la Espuma ligera de limón

Calentar el agua con el azúcar e incorporar la gelatina hidratada.

Añadir el zumo de limón y la crema de leche.

Introducir en un sifón.

Cargar con una cápsula de N₂O.

Reposar dos horas en frío.



LINGOTE DE SANDIA CON RICOTA Y ANCHOAS Y **CANAPE DE ZANAHORIA Y SARDINAS**

Ingredientes

- *¼ de sandia*
- *1 tarro de ricotta*
- *5 anchoas*
- *10 aceitunas negras*
- *¼ de pimiento rojo a verde*
- *Sésamo negro*

Para el Pate de sardinas

- *150 gr de sardinas en aceite de oliva*
- *½ cucharada de mostaza*
- *1 c.s. de sésamo tostado o de tahina*
- *1 c.s de salsa de soja*
- *2 zanahorias ralladas*
- *2 c.s de zumo de limón, ralladura amarilla de 1 limón*
- *Cebollino y perejil*
- *6 rebanadas de pan de molde*

Elaboración

Cortar la sandia a lingotes de tamaño de un dedo.

Picar el pimiento y las aceitunas a daditos mini. Aliñar con hierbas.

Cubrir el lingote de ricota batida, el filete de anchoa y el picadillo de pimiento y aceitunas.

Reservar en frío.

Espolvorear sésamo negro antes de servir.

Rallar la zanahoria y poner en la termomix, añadir el sésamo, la mostaza, la salsa de soja, el zumo de limón y las sardinas con su aceite. Triturar dejando la textura un poco gruesa.

Añadir el cebollino, el perejil picado y la ralladura de limón.

Untar el paté entre rebanadas de pan de molde.

Refrigerar enfilmado y cortar a cuartos antes de servir.



PULPO Y PANCETA CON PARMENTIER CREMOSO

Ingredientes

- 2 patas de pulpo
- 400 gr de panceta fresca de un trozo.
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 5 patatas monalisa
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de nata
- Sal pimienta pimentón

Elaboración

Cocer la panceta entera en una olla ajustada a su tamaño. Aliñar de sal, pimienta y laurel.

En una olla auxiliar preparar una bresa con la cebolla, el apio y la zanahoria.

Tostar las hortalizas levemente para dar color al fondo.

Añadir las hortalizas a la olla de la panceta. Hervir 1 h tapado a fuego suave.

Retirar la panceta y subir el fuego para reducir el caldo.

Aprovechar el fondo para escaldar la pata de pulpo.

Reservar la pata con un poco de jugo.

Pasar la salsa por el chino y ligarla con maicena o patata cocida.

Para el parmentier

Hervir las patatas peladas y troceadas.

Cuando estén tiernas escurrir y chafar con tenedor o mortero.

Añadir mantequilla y nata. Reservar en caliente.

Antes de servir cortar la panceta a lonchas gorditas y marcarlas en una sartén.

Sobre un lecho de parmentier colocar un trozo de panceta con una rodaja de pulpo.

Aliñar con sal y pimentón y salsear con el jugo de verduras.



HELADO DE MELOCOTÓN Y NARANJA CON BURRATA Y ALBAHACA

Ingredientes

- 3 melocotones o nectarinas al punto de maduración
- 4 naranjas
- 30 gr de pro sorbete
- 1 burrata
- 3 ramas de hojas de albahaca
- 200 gr de Almíbar TxT
- 50 gr de vodka
- 1 paquete de Bizcocho de soletilla duro.

Elaboración

Exprimir las naranjas, pelar y cortar el melocotón.

Triturar bien fino con el prosorbet y añadir agua hasta conseguir 500 ml de mezcla.

Poner a la mantecadora hasta que este helado. Reservar en el congelador.

Preparar una almíbar con 100 gr de azúcar y 100 gr de agua. Llevar a ebullición hasta que el azúcar se disuelva.

Infusionar las hojas de albahaca y añadir el vodka. Triturar.

Desmenuzar la burrata y reservar en un recipiente.

Embeber los bizcochos de soletilla con el almíbar y cubrir el fondo de un vasito.

Sobre los bizcochos colocar un poco de burrata, encima el helado de melocotón y acabar con un poco de almíbar de albahaca.



SALMÓN MARINADO, ESPUMA FRÍA DE LENTEJAS Y CREMA DE ENELDO

Ingredientes

Para el Salmón marinado

- 200 gr de lomo de salmón fresco, sin piel ni espinas
- 80 gr de sal gruesa
- 80 gr de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 5 gr de eneldo fresco picado
- Pimienta

Para la Espuma fría de lentejas

- 100 gr de lentejas pardinas cocidas
- 100 ml de caldo de verduras suave
- 50 ml de crema de leche 35%
- 20 g de mantequilla
- 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta blanca
- 2 cargas de N₂O para sifón

Para la Crema de eneldo

- 100 ml de crème fraîche
- 50 ml de yogur griego
- 5 gr de eneldo fresco
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Para el Salmón marinado

Mezclar la sal, el azúcar, las ralladuras, el eneldo y la pimienta.
Cubrir completamente el salmón con la mezcla y dejar marinar en refrigeración durante 24 horas.
Lavar, secar cuidadosamente y cortar en láminas de unos 3 mm.

Para la Espuma fría de lentejas

Triturar las lentejas con el caldo caliente hasta obtener una crema muy fina.
Incorporar la mantequilla, la crema de leche y el aceite de oliva. Rectificar de sal y pimienta.
Colar por un tamiz fino si es necesario y enfriar completamente.
Introducir en un sifón, cargar con dos cápsulas de N₂O y reservar en frío.

Para la Crema de eneldo

Blanquear el eneldo durante 10 segundos y enfriar en agua.
Triturar con la crème fraîche, el yogur y el zumo de limón hasta conseguir una crema.
Mantener refrigerada hasta pase.



BOQUERONES MARINADOS CON FRUTAS ROJAS, CREMA DE PATATA AHUMADA Y ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

- 16 boquerones congelados, limpios y sin espinas
- 100 ml de agua
- 100 ml de vinagre de arroz
- 10 g de sal
- Ralladura de 1 limón

Para la Crema de patata ahumada

- 300 gr de patata Kennebec
- 80 ml de crema de leche 35%
- 40 gr de mantequilla
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Un toque de humo (aceite ahumado o sal ahumada)

Para las Frutas rojas

- 8 frambuesas
- 8 arándanos
- 4 fresas pequeñas
- 8 grosellas
- Vinagre de jerez
- Azúcar, clavo de olor y Pimienta

Elaboración

Marinar los boquerones durante 20 minutos en la mezcla de agua, vinagre y sal.
Enfriar rápidamente en agua con hielo, secar y reservar con unas gotas de aceite de oliva y ralladura de limón.

Para la Crema de patata ahumada

Cocer las patatas con piel.
Pelarlas en caliente y triturarlas con la mantequilla, la nata y el aceite hasta obtener una crema muy fina.
Sazonar y aportar un ligero toque ahumado.
Pasar por un colador fino.

Para las Frutas rojas

Cortar las fresas en pequeños dados.
Mezclar todas las frutas con unas gotas de vinagre de frambuesa, una pizca de azúcar, clavo de olor y pimienta recién machacada.
Dejar macerar 10 minutos.



SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE CRACKERS Y GEL DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la Sopa de chocolate blanco

- 150 gr de chocolate blanco (35-40 % manteca de cacao)
- 100 ml de leche fresca entera
- 150 ml de crema de leche 35%
- Aroma de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 25 gr de azúcar
- 2 gr de sal fina
- Ralladura de ½ limón

Para el Helado de crackers

- 250 ml de leche
- 250 ml de nata
- 90 gr de crackers salados
- 70 gr de azúcar
- 30 gr de glucosa
- 5 yemas
- 30 gr de leche en polvo
- 2 gr de estabilizante para helados

Para el Gel de albaricoque

- 200 gr de puré de albaricoque
- 30 gr de azúcar
- zumo de 1/2 limón

Elaboración

Para la Sopa de chocolate blanco

Calentar la leche, la nata y la vainilla

Batir las yemas con el azúcar.

Verter la leche caliente sobre las yemas y cocinar como una crema removiendo constantemente.

Añadir el chocolate blanco picado y emulsionar hasta obtener una crema completamente lisa.

Incorporar la ralladura de limón y la sal.

Enfriar rápidamente

Para el Helado de crackers

Infundir los crackers durante 30 minutos en la leche y la nata calientes.

Preparar una base inglesa con las yemas, azúcar, glucosa, leche en polvo y estabilizante.

Madurar 12 horas.

Mantecar en heladora.

Para el Gel de albaricoque

Mezclar el puré con el azúcar

Hervir durante un minuto y añadir el zumo de limón y la gelatina hidratada

Enfriar completamente hasta que gelifique.

Triturar hasta obtener un gel brillante y muy fino.



TOSTA DE POLENTA CON PICAÑA Y MELON

Ingredientes

Para la tosta de polenta

- 180 gr. de polenta
- 750 ml. Agua
- 250 ml. de leche
- 30 gr. Mantequilla
- 40 gr. Parmesano rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Para la picaña

- 500 gr. Picaña de ternera (tapilla de ternera)
- 20 ml. Aceite de oliva virgen extra
- c/n Sal gruesa
- c/n Pimienta negra recién molida

Para el melón macerado

- 250 gr. Melón cantaloupe o piel de sapo firme
- 20 ml. Zumo de lima
- 1 un. Ralladura de lima
- 15 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 1 gr. Pimienta de Sichuan
- 2 gr. Sal en escamas
- 8 un. Hojas de menta

Para terminar

- c/n de Ricotta

Elaboración

Para la tosta de polenta

Llevar a ebullición el agua, la leche y la sal. Añadir la polenta en forma de lluvia, removiendo constantemente. Cocer durante 5-8 minutos. Fuera del fuego incorporar la mantequilla, el parmesano y la pimienta. Extender sobre una bandeja forrada con papel vegetal con un grosor de 1,5 cm. Enfriar hasta que quede firme y cortar rectángulos de unos 12 × 6 cm.

Dorar cada pieza en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite hasta obtener una superficie muy crujiente por ambos lados. Reservar sobre rejilla.

Para la picaña

Temperar la carne durante 30 minutos y salpimentar. Marcar en una sartén muy caliente, comenzando por el lado de la grasa, hasta dorarla bien. Continuar la cocción por todas sus caras hasta alcanzar un punto rosado (55-58 °C en el centro). Retirar y dejar reposar 10 minutos. Cuando esté fría, cortar en láminas finas a contrapelo.

Para el melón macerado

Cortar el melón en dados de aproximadamente 1 cm y mezclar con el zumo y ralladura de lima, el aceite de oliva, la pimienta de Sichuan ligeramente machacada, sal y menta picada. Dejar macerar 20 minutos en refrigeración.

Para terminar

Untar las tostas de polenta con la ricota aliñada con las pimientas y aceite de oliva, disponer lonjas de picaña dando cierto volumen y terminar con los dados de melón macerado



PATE DE CONEJO CON CHUTNEY DE NECTARINA

Ingredientes

Para el paté de conejo

- 500 gr. Conejo deshuesado (lomos y muslos)
- 2 un. Chalota
- 1 un. diente de ajo
- 40 gr. de mantequilla
- 120 ml. Nata
- 80 gr. Mantequilla fría en dados
- 10 gr. Mostaza de Dijon
- 2 un. de ramita de tomillo fresco
- 1 un. Laurel
- 80 ml. Vino blanco seco
- 150 ml Caldo de ave
- Sal fina y pimienta al gusto

Para el Chutney de nectarina

- 300 gr. Nectarinas maduras, pero firmes
- 2 un. Chalota
- 15 gr. Jengibre fresco rallado
- 50 gr. Azúcar moreno
- 20 gr. Miel
- 80 ml. Vinagre de sidra
- 50 ml. Vino blanco seco
- 20 gr. Mostaza antigua
- 5 gr. Semillas de mostaza
- ½ un. Canela en rama
- 1 un. Anís estrellado
- Sal fina y pimienta al gusto

Para terminar

- C/n de brotes de soja
- C/n de avellanas

Elaboración

Para el paté de conejo

Cortar el conejo en trozos medianos, pochar la chalota y el ajo en mantequilla, agregar el conejo e incorporar el vino blanco, el caldo de ave, tomillo, el laurel y cocinar tapado a fuego suave 35 minutos aprox. Retirar el conejo y atemperar. Colar el caldo y reservar 100 ml. Deshuesar el conejo. Triturar la carne junto con la mostaza, la nata, el estragón y sazonar. Incorporar poco a poco la mantequilla fría en dados. Añadir parte del caldo reservado hasta conseguir una textura muy fina y untuosa. Rectificar la sazón. Pasar la mezcla por un colador fino. Refrigerar aprox 6 horas.

Para el Chutney de nectarina

Lavar y cortar en dados de 1 cm las nectarinas. Picar la chalota en brunoise y rallar el jengibre. Pochar la chalota durante 3 minutos. Añadir el jengibre y cocinar 30 segundos. Incorporar el azúcar moreno y la miel. Remover hasta que comiencen a caramelizar, agregar el vinagre de sidra y el vino blanco y evaporar el alcohol.

Añadir las nectarinas y el resto de ingredientes. Cocinar a fuego suave entre 20 minutos, removiendo de vez en cuando. La fruta debe quedar tierna, pero con algunos dados enteros. Retirar la canela y el anís estrellado y enfriar completamente al menos 4 horas antes de servir.



MILHOJAS DE SESAMO NEGRO Y ALMENDRAS CON DIPLOMATA Y CIRUELAS GLASEADAS

Ingredientes

Para las Tejas de sésamo y almendra

- 100 gr. Clara de huevo
- 90 gr. Azúcar glas
- 40 gr. Harina de trigo floja
- 45 gr. Mantequilla fundida
- 60 gr. Almendra laminada
- 30 gr. Sésamo negro
- 1 pizca de sal

Para la crema diplomática ligera

- 250 ml. Leche
- 100 ml. Nata
- 60 gr. de yemas
- 60 gr. Azúcar
- 22 gr. Maicena
- c/n de vainilla
- 20 gr. Mantequilla
- 180 gr. Nata 35% MG muy fría
- 15 gr. Azúcar glas

Para las Ciruelas glaseadas

- 300 gr. Ciruelas rojas o amarillas
- 20 gr. Mantequilla
- 20 gr Miel de lavanda
- 10 ml. Zumo de limón
- 2 un. Tomillo limón fresco: 2 ramitas

Elaboración

Para las Tejas de sésamo y almendra

Mezclar las claras con el azúcar glas sin montar. Añadir la harina tamizada y la sal. Incorporar la mantequilla fundida. Agregar el sésamo negro y las almendras laminadas. Reposar la mezcla 10 minutos.

Calentar una sartén antiadherente. Extender una cucharada de masa formando un círculo fino de unos 10-12 cm. Cocinar a fuego medio 2-3 minutos, hasta que los bordes estén dorados.

Dar la vuelta con cuidado y cocinar 30-40 segundos más. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para la crema diplomática ligera

Realizar una crema pastelera calentando la nata con la vainilla. Unir las yemas con el azúcar y añadir la maicena. Verter la leche caliente poco a poco sobre las yemas. Cocinar hasta que espese. Añadir la mantequilla fuera del fuego, cubrir con film a piel y enfriar rápidamente.

Montar la nata con el azúcar glas hasta punto medio. Una vez fría la crema, alisarla con unas varillas e incorporar la nata montada con movimientos envolventes. Pasar a una manga pastelera con boquilla lisa.

Para las Ciruelas glaseadas

Cortar las ciruelas en gajos. Fundir la mantequilla, añadir la miel y cocinar unos segundos. Incorporar las ciruelas. Cocinar 2-3 minutos, añadir el zumo de limón y las hojas de tomillo Enfriar

Montaje

Colocar una teja como base, untar de crema diplomática, distribuir algunos gajos de ciruela. Colocar una segunda teja. Repetir la operación. Terminar con una tercera teja.



ENSALADA ALEMANA (KARTOFFELSALAT)

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 2 salchichas grandes de frankfurt
- 3 pepinillos grandes
- ½ rama apio
- 1 cs alcaparras
- ½ manzana
- 4 cebolletas
- 1 huevo cocido
- 2 cs mostaza dijon
- 200 ml mayonesa

Elaboración

Cocer las patatas enteras unos 20 min. enfriar y pelar.

Cocer los huevos 12 min y enfriar.

Cortar en brunoise el apio, la manzana, los pepinillos, las cebolletas y las salchichas, poner en un bol

Una vez frías las patatas, cortar en cubos, tipo brava y añadir al bol.

Hacer lo mismo con el huevo, agregar un chorro aceite de oliva mezclar, añadir las alcaparras la mostaza de dijon y la mayonesa, mezclar todo y enfriar.

Servir bien fría y acompañar con unos bastones de pan



FIDEOS ROSSEJATS DEL SENYORET

Ingredients

- 400 gr de fideos n1
- 1 sepia grande
- 500 g gambas peladas
- 200 gr. carne de mejillón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ajo
- 1 cebolla morada
- 4 tomates
- 1 ¼ de fumet de pescado

Elaboración

Cortar la sepia en dados, las verduras en brunoise y el ajo muy picado.
Hornear los fideos a 120° 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 el marisco y los fideos, añadir el caldo caliente

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

Acompañar con all i oli.



COPA DE QUESO FRESCO Y MANGO

Ingredientes

- 2 mangos
- 300 gr mascarpone
- 3 yogures
- 50 gr azúcar glass
- Zumo de 3 naranjas (150ml)
- 1 chorro de licor de naranja
- 6-8 bizcochos tipo soletilla

Elaboración

Mezclar el mango cortado a dados con el zumo de naranja y el licor , macerar,
Mezclar el mascarpone con los yogurt y el azúcar glass, batir con las varillas hasta que quede cremoso

Ecurrir el mango que tenemos macerando, recuperando el zumo.

En una copa empapar los bizcochos con el zumo de naranja, poner el mango y la crema mascarpone formando capas