



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARPACCIO DE SALMÓN CON CHUTNEY DE CEBOLLA

Ingredientes

- 500 g. de salmón.
- 30 g. de anacardos.
- Zumo de 1 naranja.
- 75 ml. de aceite.
- 25 ml. de vinagre de manzana.
- Cebollino.
- 500 g. de cebolla.
- 125 g. de azúcar moreno.
- 100 g. de pasas.
- 4 clavos de olor.
- 1 c.c. de canela.
- 250 ml. de vinagre de manzana.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Mezclar el aceite con el vinagre, el zumo de naranja, la sal, la pimienta, los anacardos troceados y el cebollino picado. Reservar.

Cortar el salmón en finas láminas, estirarlas sobre un plato y pintar con la mezcla anterior. Tapar con papel film y mantener en nevera durante 20 minutos.

Cortar las cebollas en juliana y ponerlas en una cazuela con un poco de aceite para que se cocinen durante 5 minutos a fuego lento. Retirar del fuego e incorporar el azúcar moreno, las pasas, los clavos de olor, la canela, el jengibre rallado y el vinagre de manzana. Volver al fuego y cocinar durante 20 minutos a fuego lento. Retirar del fuego, dejar que atempere y servir al lado del carpaccio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA RELLENA CON SALSA DE VAINILLA

Ingredientes

- 4 doradas.
- 200 g. de puerro.
- 200 g. de champiñones.
- 200 ml. de nata.
- 2 cebollas.
- 50 ml. de vino blanco.
- 100 ml. de caldo de verduras.
- 150 ml. de nata.
- Vainilla.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Limpiar las doradas, sacar los lomos y reservarlos.

Cortar el puerro en brunoise y rehogarlo hasta que quede transparente. Incorporar los champiñones cortados en brunoise y cocinarlos hasta que estén secos. Añadir la nata, llevarla a ebullición y bajar el fuego para que reduzca. Salpimentar y reservar.

Marcar los lomos de dorada por la parte de la piel durante un minuto a fuego fuerte y cubrir la mitad de los lomos con la crema anterior. Cerrar las doradas con el resto de los lomos y hornear a 180°C durante 5 minutos.

Cortar las cebollas en brunoise y rehogarlas durante 15 minutos sin que cojan color. Recuperar con el vino blanco y cocinar hasta que se evapore el alcohol. Incorporar el caldo de verduras y llevarlo a ebullición. Añadir la nata, llevar a ebullición y colar. Volver al fuego, agregar la vainilla y cocinar a fuego lento hasta que reduzca un poco la salsa. Ajustar de sal y pimienta y servir con la dorada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA FRÍA DE MANZANAS

Ingredientes

- 3 manzanas.
- 25 gr. de mantequilla.
- 40 gr. de azúcar.
- Agua.
- 250 ml. de nata.
- 200 gr. de harina.
- 200 gr. harina de almendra.
- 200 gr. de azúcar.
- 200 gr. de mantequilla
- Canela en polvo

Elaboración

Pelar y cortar las manzanas a gajos. Saltearlas con la mantequilla y el azúcar hasta que caramelicen. Triturar con un poco de agua.

Montar la nata a punto de nieve y juntarla con el puré de manzana. Mantener en nevera.

Para la galleta mezclar la harina, la harina de almendra, el azúcar, la mantequilla pomada y la canela en polvo. Hornear a 190°C hasta que esté dorado.

Servir la mousse de manzana en una copa sobre la galleta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRÍA CON GAMBAS Y PAN CON TOMATE

Ingredientes sopa:

- 1 kilo y medio de tomates maduros
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 pimiento verde
- 100 ml. de aceite de oliva refinado
- 200 ml. de aceite de oliva extra virgen
- 25 ml. de vinagre de Módena
- 10 ml. de vinagre de Jerez
- La miga de 2 rebanadas de pan
- 1 cucharada de mostaza antigua en grano
- Sal y pimienta

Para el pan con tomate:

- 3 rebanadas de pan
- 2 tomates maduros rallados
- Aceite de oliva y sal

Para las gambas:

- 12 gambas
- Albahaca
- Flor de sal, aceite

Elaboración:

Para la sopa: Lavar los tomates y trocear el pimiento. A continuación, pelar el ajo y la cebolla y cortarlos en trozos pequeños.

Verterlo en un recipiente alto y adecuado para tritarlo. Añadir las verduras, los aceites, los vinagres, la miga remojada, la mostaza, la sal y el pimiento. Una vez triturado, colarlo y reservarlo en la nevera.

Para el pan con tomate: Cortar el pan en cuadrados de, aproximadamente, 3x3 cm, y reservarlos hasta que llegue el momento de servir la sopa. Partir por la mitad los 2 tomates, extraerles las semillas y rallarlos con un rallador grueso. Aliñarlos con aceite de oliva y sal. Reservar la mezcla en la nevera para untar los cuadrados de pan, antes de servir el plato.

Para las gambas: cocer las gambas en una plancha a la unilateral. Salpimentar y reservar.

Acabados: emplatar la sopa en un plato sopero frío. Disponer de forma harmónica las gambas y los cuadrados de pan. Terminar decorando con hojas de albahaca y un hilo de aceite virgen de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLA DE CERDO A LA BBQ

Ingredientes:

- *Un kilo de costilla de cerdo en un trozo*
- *120 ml. de aceite de oliva*
- *1 c.c. de pimentón ahumado*
- *Sal y pimienta*

Ingredientes para la salsa barbacoa

- *2 c.s. de mostaza*
- *100 gr. de azúcar moreno*
- *sal y pimienta*
- *1 c.s. de jengibre picado*
- *400 g. de puré de tomate*
- *120 ml. de zumo de naranja*
- *1 cebolla ciselée*
- *1 diente de ajo ciselée*
- *1 c.s. de Perejil*
- *1 c.s. de salsa whorcestershire*

Ingredientes patatas al horno con tomillo:

- *6 patatas cortadas en cuartos*
- *mantequilla*
- *3 dientes de ajo sin pelar*
- *1 c. de pimienta*
- *tomillo fresco*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Para las costillas: Precalentar el horno a 180° C. disponer las costillas en una bandeja. Mezclar el aceite con el pimentón ahumado y pintar las costillas. Hornearlas unos 20 a 30 minutos, hasta que las costillas estén ligeramente crujientes.

Para la salsa BBQ: Mezclar todos los ingredientes de la salsa en una cazuela y llevar a ebullición, cocerlos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Desechar la grasa de la bandeja de horno y embadurnar las costillas con la salsa y hornear 20 minutos. Darles la vuelta, untarlas y hornear 20 minutos más. Cortarlas en secciones y servir las acompañadas de nata agria y patatas al horno.

Para las patatas: Precalentar el horno a 180 grados.

Cortar las patatas en cuartos. En una bandeja poner encima del fuego fundir un buen trozo de mantequilla con aceite de oliva, añadir las patatas, los dientes de ajo, la sal, la pimienta rehogar y añadir el tomillo. Trasladarlas al horno y cocer de 20 a 35 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes bizcocho genovés de chocolate:

- 3 huevos
- 90 g. de azúcar
- 70 g. de harina
- 20 g. de cacao en polvo
- 1c.c de impulsor
- Pizca sal

Para la tarta:

- 300 g. de nata montada
- 1 c.s de azúcar glas
- Mermelada de cerezas
- Chocolate de cobertura

Para las cerezas en almíbar ligero:

- 150 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 20 g. de kirsh

Elaboración:

Bizcocho genovés de chocolate:

Blanquear los huevos con el azúcar, hasta duplicar volumen, añadir la harina tamizada con el cacao en polvo el impulsor y pizca sal. Poner en un molde encamisado y cocer a 180 ° C. durante 20 minutos.

Para la tarta: montar la nata y al final endulzarla con azúcar glas. Poner en una manga y reservar en frío.

Para las cerezas en almíbar ligero: hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Macerar durante 1 hora.

Acabados: con la ayuda de un rallador rallar la tableta de chocolate de cobertura.

Cortar la genovesa en tres partes, bañar cada parte con el almíbar de cerezas. Disponer encima una capa de mermelada, nata y cerezas maceradas. Repetir operación y terminar toda la tarta cubierta con nata, disponer por encima el chocolate rallado y adornar con rosetones de nata y cerezas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARLOTA DE MANZANA Y PIÑA

Ingredientes

- 1/4 kg de manzana golden o reineta
- 1/4 kg de piña
- 60 gr de mantequilla
- 100 ml. De licor de naranja
- Menta fresca
- Ralladura de naranja y limón
- Canela en polvo

Plancha de bizcocho

- 3 huevos
- 125 gr de azúcar
- 75 gr de harina

Elaboración plancha

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar cortando la harina tamizada

Hornear a 200 °C unos 5 minutos.

Retirar, dejar enfriar y cortar en tiras de 10 cm de alto.

Elaboración relleno.

Pelar las frutas y cortar en macedonia.

Saltear unos 5 minutos con mantequilla y reducir fuego. Añadir el alcohol, reducir y perfumar con las ralladuras, la menta y la canela.

Montaje:

Enrollar la plancha y atar con una cinta decorativa. Rellenar el interior con la fruta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETES DE LUBINA, BABAROIS DE ALCACHOFA Y MANGO

Ingredientes

- 2 lubinas
- 4 alcachofas
- 100 ml de aceite
- 1 hoja de gelatina
- 1 mango
- Almíbar tpt s.c.p.

Elaboración:

Limpiamos las lubinas, retiramos las espinas y marcamos plancha con un poco de aceite. Salpimentar.

Al pase acabar cocción al horno.

Limpiar el mango y turmizar con el almíbar y un poco de zumo de limón. Debemos obtener una salsa cremosa y limpia.

Pelamos las alcachofas, coartamos en láminas finas, enharinamos y salpimentamos. Freímos unos 4-5 minutos en aceite a fuego fuerte, evitando que se quemen.

Retirar y turmizar con aceite y una hoja de gelatina hidratada y disuelta. Ajustar de sal y pimienta.

Montaje

Colocar una base de alcachofas, colocar encima la lubina y salsear con el mango.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE TOMATE Y VINAGRETA DE TOMILLO Y ACEITUNA

Ingredientes ensalada

- *Bouquet de lechugas*
- *Pan de molde*
- *Cuña de queso brie*

Mermelada de tomate

- *½ kg de tomate*
- *350 gr de azúcar*

Vinagreta de tomillo

- *1 anchoa*
- *20 gr de azúcar moreno*
- *1 c.s. de tomillo fresco*
- *1 diente de ajo*
- *50 ml. De vinagre de Jerez*
- *100 ml. De aceite de oliva*
- *1 cebolla tierna*
- *30 gr. de aceituna negra*
- *1c..s de miel*
- *Sal y pimienta*

Elaboración Mermelada

Escaldar los tomates, eliminar piel y pepitas. Cortar en case y poner al fuego con el azúcar. Mantener unos 30 minutos a fuego suave y retirar.

Vinagreta de tomillo

Majar en mortero la anchoa con, el tomillo el ajo escaldado y cortado ciselée y el azúcar moreno, sal y pimienta. Incorporar el vinagre y la miel. Añadir al hilo el aceite y mezclar continuamente. Una vez ha emulsionado incorporar la cebolla ciselée y la aceituna deshuesada.

Al pase, Colocar el queso en la tosta de pan y gratinar 2 minutos hasta que funda.

Colocar en el plato y acompañar del bouquet, la mermelada de tomate y la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE TOMATE ASADO CON MEJILLONES Y VERDURAS EN ESCABECHE

Ingredientes:

Par el escabeche

- 400 gr de mejillones de roca
- 150 de brócoli
- 4 c.s. de aceite de oliva
- 4 c.s de vinagre de jerez
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 rama de tomillo, 1 hoja de laurel, 2 clavos de olor, pimienta en grano
- Agua y sal

Para el gazpacho

- 1 kg de tomates
- 1/2 diente de ajo
- 1 c.s de azúcar
- 1 ramita de tomillo
- 4 c.s. de aceite de oliva
- 2 rodajas de calabacín
- 1 c.s de vinagre de sidra
- Unas hojas de albahaca
- Unos cominos 4 rebanadas de pan seco
- 3/4 l de agua de botella

Elaboración:

Para el escabeche:

Rehoga en una cazuela las verduras con aceite. Agrega el vinagre y un decilitro de agua, así como las especias y hierbas. Dale el punto de sal y cuécelo a fuego lento unos 7 min. mientras cuece al vapor, justo hasta que se abran los mejillones, bien limpios. Después saca los de sus valvas. Introduce la carne de los mejillones en el escabeche al menos dos horas.

Para el gazpacho

Corta el tomate a pétalos y asa los, aliñados con ajo picado azúcar tomillo, sal, un chorrito de aceite a 150 C°. Pasada media hora juntamos los tomates con el calabacín, el pan picado, el vinagre, el comino, la albahaca y el agua. Dejamos que repose y trituramos y colamos. Damos el punto de sal.

Ponemos el gazpacho en un plato hondo y colocamos los mejillones y las hortalizas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO CON CEREZAS Y PATATAS HASSELBLAK

Ingredientes:

- *1 filete de cerdo*
- *300 gr de cerezas*
- *100 gr de mantequilla*
- *100 gr de kirch*
- *2 cebollas*
- *1 zanahoria*
- *2 dl de fondo oscuro*
- *4 patats estrchas y largas*
- *Hierbas aromáticas*
- *Sal pimienta*
- *Aceite*

Elaboración:

Cortar el solomillo a medallones de un dedo de ancho.

Marcarlos en una paella a fuego fuerte por los dos lados y retirar.

Cortar la cebolla a juliana, la zanahoria a rodajas y despepitar las cerezas.

Pochar la cebolla y la zanahoria en la misma paella. Añadir la mitad de las cerezas deshuesadas y el kirch. Dejar reducir y añadir el fondo oscuro. Pasar por el chino. Reducir un poco poner un poco de mantequilla y añadir el resto de cerezas. Cocer 2 min.

Cortar las patatas con cortes paralelos separados 5 milímetros entre si y sin llegar a la superficie de la mesa. La patata queda como un libro.

Poner las patatas en una bandeja de horno. Sazonar y poner hierbas aromáticas un poco de mantequilla y aceite. Cocer al horno a 200°C durante ½ hora.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NATILLAS DE CHOCOLATE CON NATA Y CÍTRICOS

Ingredientes:

- *½ litro de leche*
- *1 rama de vainilla*
- *4 yemas de huevo*
- *180 gr de azúcar*
- *150 gr de cobertura de chocolate*
- *Unas cucharadas de agua*

Para la nata de cítricos

- *100 gr de agua*
- *100 gr de azúcar*
- *1 limón*
- *½ naranja*
- *½ pomelo*
- *1 dl de nata para montar*
- *2 claras montadas a punto de nieve*

Elaboración:

Para las natillas:

Derrite el chocolate con el agua. Después, pon a hervir la leche con la vainilla. A parte blanquea las yemas con el azúcar. Vierte la leche hirviendo sobre las yemas y remueve bien. Añade el chocolate derretido y mezcla bien. Ponemos la mezcla al fuego hasta que llegue a 83°C. Rellenamos las copas y las ponemos a enfriar.

Para la nata de cítricos.

Haz un almíbar con el agua, el azúcar y las cortezas de los cítricos cortadas a juliana.

Monta la nata añadiendo poco a poco el almíbar en frío. Por último agrega las claras montadas a punto de nieve. Reserva en un sitio frío.

Rellena las copas de chocolate con la nata y decora con las pieles de cítricos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE CEREZAS

Ingredientes

- 500 g de tomates pera
- 250 g de cerezas
- 50 g de pimientos rojos
- 50 g de cebolla, 20 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 200 ml de agua (aprox.).

Elaboración

Limpiamos toda la verdura y la troceamos. En un vaso de batidora trituramos todo junto o bien por partes. Mezclamos todos los ingredientes, añadimos el vinagre y el aceite. Terminamos de triturar y mezclar. Pasamos por un chino todo junto y lo dejamos enfriar. Servimos bien fresquito

GUARNICION

Anchoa, pistacho y aceite de albahaca



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PECHUGAS DE POLLO AL CURRY CON KELLOGG Y MERMELADA DE CEBOLLA

Ingredientes

- *Pechugas de pollo*
- *Kellogs*
- *1 c/c curry*
- *2 huevos*
- *1 c/s de harina*

Elaboración

En un bol mezclamos los huevos, la harina, el curry, sal y pimienta y un Toque de cerveza o agua con gas y reservamos. Limpiamos las pechugas de pollo y las cortamos en cuadrados, salpimentamos y las introducimos en el bol del adobo de curry. Media hora escurrimos.

En una bandeja echamos los Kellogs los rompemos con la mano y empanamos el pollo los clavamos en brochetas de madera y freímos en abundante aceite caliente...

Cortaremos una barra de pan en pinchos y tostaremos un poco .colocaremos la base del pan la mermelada de cebolla y encima pondremos el pollo frito.salsearemos con una reducción de Pedro ximenez

Para la mermelada de cebolla

Picamos la cebolla en brunoise o Juliana y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLO DE POLLO 4 MINUTOS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Guindilla o 2
- 1 Ajo
- Laurel/ tomillo / Romero
- 100 ml de aceite
- 30 ml de vino blanco
- 1 cc de Pimentón al gusto
- Azafrán

Elaboración

Abrir los muslos por la parte del Hueso y dejar en abierto sin deshuesar salpimentamos e introducimos en el adobo hasta la hora del Pase.

Guarniciones: Champis, cherrys caramelizados, espinacas salteadas, graten de patata .etc se prepara mientras se macera el pollo.

En una rehogadora muy muy caliente colocaremos el pollo por la parte de la piel y tapamos durante de 2 minutos de reloj una vez pasados estos dos minutos damos la vuelta al muslo de pollo y tapado también dejaremos otros dos minutos a fuego medio. Mientras se hace, colocamos la guarnición, sacamos el pollo y emplatamos.

Para el Adobo echamos todos los ingredientes en un vaso trituradora y lo trituramos bien con la túrmix. Una vez triturado le añadimos un poco de aceite para cortarlo...este adobo sirve para carnes y pescados como el Atún etc.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO DE CHOCOLATE CASERO

Ingredientes

- 300 ml de nata montar o crema de leche 35% materia grasa
- 100 ml de leche entera
- 100 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevos grandes
- 2 tabletas de tu chocolate 70% preferido, (100 g cada tableta)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de cacao en polvo (vale Cola Cao o Nesquik)

Elaboración

Rallamos chocolate con un Rallador o pelador y reservamos para decorar

En un Cazo ponemos la nata líquida, la leche entera, la leche condensada y calentamos hasta que se temple. Separamos la clara de la yema, colocamos las yemas en un bol y hacemos una crema batiendo con fuerza. Añadimos las yemas a la crema de leche, la cucharada de esencia de vainilla, el chocolate en trozos y el cacao en polvo. Removemos hasta que se funda el chocolate, una vez que esté disuelto batimos todo muy bien hasta que los ingredientes estén bien integrados. Dejamos unos minutos a fuego lento y sin dejar de remover hasta que espese un poco, que no hierva. Dejamos enfriar la crema de chocolate completamente antes de meterla en un recipiente o tupper.

MANUAL: Metemos toda la mezcla en la nevera. Debemos dejarla allí por lo menos tres horas antes de empezar a trabajar con ella, luego la pasaremos al congelador una hora más para que repose. Una vez reposado iremos moviéndola cada 20 minutos para romperle los cristallitos durante dos horas. Y luego consumir.

HELADORA: después de reposar en la nevera la mezcla la meteremos en la heladora y mantecamos y añadiremos los trocitos de chocolate. Para encontrárnoslo luego en el helado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

REDONDO DE HOJALDRE CON HELADO DE VAINILLA, NATA Y FRUTAS

Ingredientes

- *Hojaldre*
- *1 Helado de vainilla*
- *Crema de leche para montar*
- *Almendra laminada*
- *Azúcar*
- *Frutas al gusto*
- *Azúcar glas*
- *Fresas*

Preparación

Cortar el hojaldre con dos corta pastas, una más grande y otro más pequeño en el centro. Hornear unos minutos a 220°, Bajar temperatura a 170° para secar. Abrir por la mitad enfriar y reservar.

Cortar porciones de helado, poner sobre la base del hojaldre dejando un margen alrededor, montar nata chantilly para cubrir el helado, poner la tapa encima de la presentación. Espolvorear con azúcar glace

Caramelizar ligeramente las almendras laminadas y decorar con ellas el redondo. Cortar frutas a trozos de tamaño adecuado y rellenar el centro del redondo al peso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRONADA DE PATATA Y QUESO CON BEICON, MORCILLA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- *2 patatas blancas medianas*
- *Una ¼ parte del volumen de patata en queso rallado Emmental*
- *1 morcilla o butifarra negra*
- *3 o 3 champiñones*
- *Una nuez de mantequilla*
- *1 o 2 lonchas de beicon*
- *Sal y pimienta*

Preparación:

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

Esparracar el embutido y reservar. En la misma sartén, rehogar las setas, condimentar y reservar junto con los níscales.

Secar el beicon al horno en papel vegetal.

Poner mantequilla y un poco de aceite en una sartén, mezclar la preparaciones (patata rallada, queso, embutido y setas) y cocinar como si de una tortilla de patatas se tratara. Decorar con el beicon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAMENQUIN DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA DULCE DE TOMATE

Ingredientes

- *Lonchas de jamón dulce*
- *Queso en lonchas*
- *Frankfurt*
- *Harina (Opcional)*
- *Huevo*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*

Salsa dulce de tomate

- *Tomate triturado*
- *Azúcar moreno*
- *Sal y pimienta*

Preparación

Poner lonchas de queso sobre las lonchas de jamón dulce, enrollar con ellas el Frankfurt, pasar por harina, huevo y pan rallado y freír en aceite bien caliente. Reservar.

Salsa dulce de tomate

Sofreír el tomate, añadir azúcar moreno hasta obtener una sabor y textura algusto.

Opcional: rebanada de pan ingles, se puede hacer lo mismo con una rebanada de aplanada con rodillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y ESPARRAGOS VERDES

Ingredientes por persona

- 80 gr. de bacalao
- Dientes de ajo
- Hojas de laurel
- 1/2 Nectarina
- 1/2 Pera
- 1/2 Melocotón
- 3 espárragos verdes
- Sal y pimienta

Ingredientes vinagreta

- 1 c.s. de vinagre de jerez
- 1 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. de zumo de limón
- 3 c.s. de aceite de oliva virgen
- 20 gr. de piñones

Ingredientes mezclum

- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 50 gr. de hojas verdes para ensalada

Elaboración vinagreta

Mezclar los ingredientes de la vinagreta en las cantidades indicadas.

Elaboración mezclum

Condimentar hojas seleccionadas de mezclum y reservar.

Elaboración bacalao

Pelar y cortar las frutas en diferentes formatos: la pera cortada en bastones, el melocotón en dados, la nectarina en bolitas. Para confitar el bacalao, poner en un cazo, aceite, granos de pimienta, laurel y dientes de ajos, y añadir el lomo de bacalao con su piel. El bacalao no puede freír, solo confitar. Cocinar durante 4 a 6 minutos y retirar. Enfriar y reservar. El plato se sirve como ensalada. Cortamos el bacalao en láminas y lo colocamos en el plato con la fruta. Luego aliñamos aparte las hojas verdes y las colocamos en el plato, decoramos con los espárragos verdes. Aliñamos con la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE, CON ENSALADA DE HIERBAS GERMINADAS Y VINAGRETA DE NUECES

Ingredientes

- 300 gr. de atun rojo coratdo en brunoise
- 1 aguacate
- 1 cebolla roja
- 1 toamte cortado a dados
- Cebollino y cilantro
- Lima
- Aceite de oliva
- Surtido de germinados

Ingredientes vinagreta

- 50 gr. de nueces
- 3 partes d ecaeite por una de vinagre
- Sal

Elaboración

Cortar el atún en brunoise y colocarlo en un bol. Le añadimos una cucharada sopera de aguacate picado, el tomate cortado en dados, una cucharada sopera de cebolla roja y por último un poquito de cilantro y cebollino picado. Lo mezclamos todo bien y lo aliñamos con sal, el zumo de una lima y buen chorro de aceite de oliva.
Se emplata con un aro y se decora con la ensalada de germinados aliñada con la vinagreta de nueces.

Elaboración vinagreta

Picar las nueces y mezclarlas con el aceite y el vinagre. Condimentar al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- 4 limones jugosos
- 1/2 bote de leche condensada
- 400 ml. de crema de leche para montar (30% M.G.)
- Fresitas del bosque
- 5 nueces
- 100 gr. de azúcar

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera. En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando este a punto de caramelo mojaremos en ella las nueces. Dejar enfriar y picar en el mortero. Espolvorear ligeramente por encima de la mousse y decorarla con las fresitas.

Presentar en copa de coctel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 4 Tomates Verdes
- 6 Langostinos
- ½ lima
- 1 Rama de Cilantro
- 2 c/c de sucedáneo de Caviar
- 50 gr de salmón ahumado
- ½ cucharadita de café de albahaca
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Limpiamos los langostinos (quitamos cascara, cabezas y el hilo negro que tienen por el medio que es intestino) abrimos por la mitad, los ponemos en un bol, salpimentamos, regamos con el zumo de la media lima y picamos la rama de cilantro, dejamos marinar unos 15-20 minutos

Escaldamos los tomates 30 segundos, pelamos, despepitamos, y la carne la cortamos en ciselée, los salamos y los ponemos en un colador (sobre otro recipiente) para que suelten el agua 15 minutos

Pasados 15 minutos ponemos el tomate en un bol y le echamos las 3 cucharadas de aceite y la ½ cucharadita de albahaca picada, lo integramos todo bien y lo dejamos 5 minutos

Una vez pasados los 5 minutos emplatamos. Picamos los langostinos en trocitos muy pequeños, la mitad del salmón ahumado, mezclamos con la cucharadita de sucedáneo de caviar y el tomate, rectificamos de sal. Ponemos en un plato un aro de cocina, rellenamos con la mezcla y terminamos con una cucharadita de caviar y el salmón que nos quedaba.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO CON SALMON KIWY Y CAVIAR

Ingredientes

- 1 plancha de bizcocho
- mahonesa
- 3 kiwis
- 300 g de salmón ahumado
- sucedáneo de caviar
- mezclum de lechugas

Para la plancha de bizcocho

- 3 huevos
- 125 azúcar
- 75 harina

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada.

Hornear a 200 grados 5 minutos

Una vez fría la plancha de bizcocho, la untamos por la parte mas seca con mahonesa. Colocamos el salmón ahumado en toda su extensión y los kiwis cortados muy muy finos. Espolvoreamos el sucedáneo de caviar y envolvemos como si fuera un brazo de gitano. decoramos con mezclum y un cordon de mahonesa



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA TATIN DE PERAS

Ingredientes

- *6/7 Peras tipo conference*
- *1 Piel de limón*
- *1 Piel de naranja*
- *1 canela en rama*
- *Azúcar*

Elaboración

Pelamos las peras las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste. En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscurito, añadimos las peras y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo). Una vez estén empapadas las peras añadimos un toque hermoso de coñac y digo hermoso, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las peras en un molde bien prietas, cubrimos con hojaldre o pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las peras lo reducimos y lo usaremos de salsita

..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

WOK DE VERDURAS

Ingredientes

- 250 g. de champiñones.
- 2 cebollas tiernas.
- 2 calabacines.
- 1 pimiento rojo.
- 100 g. de espárragos tiernos.
- 100 g. de col.
- 2 c.s. de azúcar moreno.
- 30 ml. de salsa de soja.

Elaboración

Limpiar los champiñones y cortarlos a láminas.

Cortar las cebollas tiernas, los calabacines y el pimiento rojo en juliana.

Trocear los espárragos y escaldarlos durante 3 minutos.

Cortar las hojas de col por la mitad, enrollarlas y cortarlas en juliana.

Saltear las cebollas tiernas e incorporar el pimiento hasta que esté tierno. Añadir los calabacines y los champiñones. Cuando los champiñones se hayan secado, ponerlos espárragos y la col. Saltear a fuego fuerte hasta que estén cocinados, bajar el fuego y añadir el azúcar moreno para que caramelize un poco. Incorporar la salsa de soja y cocinar durante un par de minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIADINA DE SARDINA ESCABECHADA

Ingredientes

Para la piadina:

- 400 g. de harina de fuerza.
- 70 g. de manteca de cerdo.
- 215 ml. de agua.
- 7 g. de levadura química.
- 10 g. de sal.

Para el escabechado:

- 500 g. de sardinas.
- ½ cabeza de ajos.
- 2 hojas de laurel.
- 10 granos de pimienta negra.
- Orégano.
- Tomillo.
- 1 c.c. de pimentón.
- Harina.
- 300 ml. de aceite.
- 100 ml. de vino blanco.
- 100 ml. de vinagre.
- Sal.

Elaboración

Para las piadinas:

Tamizar la harina y ponerla en un bol con la manteca de cerdo pomada, la levadura y la sal. Mezclar sin amasar en exceso y añadir el agua poco a poco hasta que se pueda bolear la masa. Amasar hasta que tenga una textura homogénea y dejarla reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Cuando haya reposado, porcionar la masa y bolear cada trozo. Estirar cada trozo hasta que quede muy fino. Cocinar cada piadina en una sartén dándole vueltas hasta que tengan un color dorado.

Para el escabechado:

Limpiar las sardinas y freírlas enharinadas hasta que estén doradas.

Calentar el aceite y añadir los ajos pelados y enteros y el laurel. Cuando los ajos estén dorados, incorporar el tomillo, el orégano y los granos de pimienta negra. Cocinar todo durante unos minutos y poner el pimentón. Dejar cocinar un minuto y añadir el vino blanco. Evaporar el alcohol y poner el vinagre y la sal. Cocinar durante 3 minutos a fuego lento y verter el escabeche sobre las sardinas calientes.

Montar las sardinas sobre las piadinas y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COULANT DE CHOCOLATE

Ingredients

- 294 g. de huevos.
- 150 g. de azúcar glas.
- 200 g. de mantequilla.
- 110 g. de harina.
- 220 g. de chocolate.
- 5 g. de cacao en polvo.
- 3 g. de cardamomo.
- Sal.

Elaboración

Pomar la mantequilla y montarla con el azúcar hasta que doble de volumen. Añadir los huevos uno a uno mientras se sigue batiendo. Tamizar la harina y el cacao en polvo y mezclarlos con la crema anterior. Añadir el cardamomo y la sal. Untar los moldes con mantequilla y verter la masa en ellos. Meterlos en el congelador y esperar a que cuajen. Hornear los coulants a 180°C durante 16 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SANT JOAN

Ingredientes:

- 250 g. de harina fuerte
- 250 g. de harina floja
- 35 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 75 g. de azúcar
- 12 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 15 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración:

- Piñones
- Fruta confitada

Elaboración:

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas. Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones. Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad. Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño coca. Coca dos raciones es de 140 g.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA de SANT JOAN RELLENA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- *Masa de coca*

Para el relleno:

- *50 g. de cobertura*
- *50 g. de nata*
- *50 g. de mermelada de albaricoques*

Elaboración:

Hervir la nata, volcar encima el chocolate troceado y añadir la mermelada. Rellenar la coca rellenar con la ganache. Fermentar pincelar con huevo, acabar con fruta confitada, piñones. Cocer a 200 ° C. 14 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARPACCIO TIBIO DE LOMOS DE DORADA CON VINAGRETA DE TOMILLO Y TOMATE CASÉ

Ingredientes

- 2 Doradas
- 1 anchoa
- 40 gr. de aceituna negra
- 1 cebolla tierna
- ½ kg de tomate
- 6 c.s. Aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- ½ diente de ajo
- 1/2c. De azúcar
- tomillo fresco
- 100 gr. de almejas
- 1 c.s. de miel

Elaboración

Una vez limpiada la dorada, separemos los lomos con un cuchillo, eliminando la piel.

En un mortero, majamos el ajo, la anchoa, el tomillo, la sal y el azúcar. Después añadiremos la miel y el vinagre. Añadiremos el aceite al hilo para emulsionar bien.

Escaldaremos el tomate, limpiaremos de piel y pepitas y añadiremos una parte a la vinagreta cortados en daditos. El resto del tomate lo cortaremos en casé y reservamos en frío con aceite de tomillo.

Escaloparemos la dorada en filetes muy finos.

Colocaremos una base con el tomate en casé y hornaremos unos minutos hasta que la dorada se caliente. Naparemos con la vinagreta y acompañaremos con unas almejas abiertas al vapor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DELICIAS DE POLLO ADOBADAS AL LIMÓN

Ingredientes

- *Blanquetas de pollo*
- *Romero fresco*
- *Zumo de 1 limón*
- *1 c.s.de miel*
- *1 c.s.de ketchup*
- *2 chalotes*
- *1 c.s. de salsa perrins*
- *1 guindilla*
- *sal y pimienta*

Elaboración

Repelaremos las alitas de pollo formando un chupa-chup Separaremos las hojas de romero y las picaremos a cuchillo. Pelaremos los chalotes y los picaremos en brunoise.

Los mezclaremos con el zumo de limón, la miel, el ketchup y la salsa perrins.

Desmenuzaremos las guindillas y aderezaremos la salsa con sal y pimienta.

Pintaremos las alitas con el adobo y dejaremos marinar en un lugar fresco.

Las asaremos a la parrilla de carbón o sobre el grill del horno hasta que estén doradas y crujientes. Unos 10 minutos aproximadamente.

Acompañaremos con unas patatas al horno y unas rodajas de panocha de maíz asadas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA FRÍA DE LIMÓN Y CRUMBLE DE CÍTRICOS

Ingredientes crema limón

- 100 gr. de zumo de limón
- 100 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 4 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla
- 100 ml. de crema de leche

Ingredientes Crumble

- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de almendra granillo
- 75 gr. de azúcar lustre
- Pizca de sal
- 1 c.s. de ralladura de naranja
- 1/2 c.s. de ralladura de limón

Elaboración crema

Poner el azúcar, el limón, el huevo y las yemas de huevo a fuego directo sin parar de remover hasta que espese (85 °C). Cuando la mezcla esté a unos 40 °C añadir la mantequilla y la crema de leche escaldada.

Elaboración Crumble

Escaldar las ralladuras 30 segundos y mezclar con el resto de componentes, evitando amasar en exceso. Dar forma de butifarra y enfriar

Al pase.

Rallar en crumble con rallador grueso sobre bandeja de horno y hornear a 180 °C unos 15 minutos, moviendo la galleta varias veces para evitar que se queme. Retirar y dejar enfriar.
Colocar en la base del plato y añadir la crema. Decorar con una hoja de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE PASTA MARAVILLA CON SALMÓN Y HUEVAS

Ingredientes:

- 400 gr de pasta maravilla
- 200 gr de salmón ahumado
- 1 frasco de huevas de salmón o mujol o lumpo
- 2 zanahorias
- 1 cebolleta
- 2 huevos duros
- 1 huevo
- 3 dl de aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- Sal
- 1 c.s de salsa Perins
- 2 c.s de menta picada o eneldo
- Sal
- Laurel
- 10 tomates cherry
- 1 bolsa de berros

Elaboración:

Poner una olla con agua, laurel y sal a hervir. Pelar la zanahoria y cortarla a daditos. Poner la zanahoria a cocer con el agua junto a la pasta maravilla. Escurrir y enfriar.

Hacer un picadillo de cebolleta, menta, salmón, claras de los huevos duros y huevas.

Preparar una mayonesa con salsa Perins limón huevo turmixar mientras añadimos el aceite de oliva. Aliñar la pasta con la mayonesa. Repartir uniformemente. Servir en timbalet con un tomate cherry y un lecho de canónigos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TÁRTAR DE ATÚN CON BERENGENA Y NUECES

Ingredientes:

- 400 gr. de atún
- Cebollino
- 50gr. de nueces
- 3 berenjenas
- Sal y pimienta gotas de lima
- 1 c.s de mostaza
- 1 c.c. de salsa Perins
- 2 yemas de huevo
- 1 c.s, alcaparras picadas
- 1.c.s de pepinillos
- Aceite de oliva
- 3 c.s de sumo de naranja
- Pan para tostar o galletas saladas tuk

Elaboración:

Picar finamente el atún. Mezclar la mostaza, las yemas, las alcaparras, los pepinillos el cebollino, la salsa perins, la lima, la sal y pimienta con el atún.

Pelar las berenjenas i cortarlas a daditos. Ponerle sal y dejar sudar. Confitar con aceite y cominos hasta que esté blandita. Escurrir bien de aceite aliñar con sumo de naranja. Dejar enfriar

Hacer un timbal con el tártar de atún acompañado de berenjena, nueces y tostas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COULANT DE CHOCOLATE CON PAPILOTE DE ALBARICOQUES CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes:

- 6 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- 190 gr. de mantequilla
- 190 gr. de cobertura de chocolate
- 90 gr. de harina
- 10 albaricoques
- 100gr de azúcar
- 50 gr de pasas
- Canela
- Helado de vainilla

Elaboración:

Deshacemos la mantequilla en un bol al microondas. Mezclamos el chocolate con la mantequilla hasta que quede bien desecha. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y la harina hasta que no queden grumos. Mezclamos con el chocolate fundido y lo repartimos en flaneras previamente *encamisadas*.

Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Envolver con papel de plata los albaricoques con azúcar, las pasas y un trocito de canela de tres en tres. Los cocemos al horno 15 min. a 180° C. Servimos sin hueso en su almíbar con una bola de helado de vainilla y el coulant.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PENCAS DE ACELGA RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes

- *1 Manojó de Acelgas*
- *Jamón dulce o salado al gusto*
- *Queso*

Para empanar:

- *Huevo*
- *Harina*
- *Pan rallado*

Elaboración

Limpiamos las pencas de hilos y hojas y blanqueamos en abundante agua y sal durante 3 minutos, enfriamos y reservamos. Una vez secas las partimos por la mitad y rellenamos con jamón y queso, como si fueran libritos, las salpimentamos y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Las freímos en abundante aceite caliente.

Nota (con las hojas podemos escaldarlas y saltearlas con ajo y servir las de acompañamiento o bien cocerlas, triturarlas y colarlas y así utilizarlas de salsa)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE GUIANTES CON PUNTILLA DE CALAMAR

Ingredientes

- 500g de Guisantes
- 60 g de cebolla
- 100g de patata
- 200g de Puntilla de calamar
- 1 nuez de Mantequilla
- 500ml de caldo o agua

Elaboración

En un cazo ponemos una nuez de mantequilla y un toque de aceite y sofreímos la cebolla picada a fuego medio unos diez minutos. Después agregamos la patata cortada en Cachelos y rehogamos 3/4 minutos. Luego añadimos los Guisantes rehogamos un minuto y mojamos con caldo o agua, cocemos unos 15 minutos, trituramos y colamos. Rectificamos de sal y reservamos.

Lavamos la Puntilla de Calamar y le quitamos esa especie de plastiquito .escurrimos y salteamos en un Wok o una sartén a alta temperatura 2 minutos, reservamos.

En un plato hondo colocamos una base de crema y en el centro una Cucharada de Puntilla de calamar (podemos decorar con un aceite de tinta de Calamar)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROWNIES DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES

Ingredientes

- 200 gr. de chocolate blanco
- 100 gr. de mantequilla
- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 80 gr. de harina de trigo
- De 50 a 100 gr. Al gusto
- Un poco de mantequilla y harina para untar el recipiente para hornear
- 50 ml de leche condensada (opcional)

Elaboración

En una bandeja para horno Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina de trigo sobre la superficie de la bandeja. Echamos en un cuenco el chocolate blanco en trozos pequeños con la mantequilla y lo ponemos en el microondas durante 4 minutos a temperatura media o al baño María, mezclamos con una varilla.

En otro bol grande batimos los huevos con el azúcar y la cucharada de esencia de vainilla hasta que quede una crema espumosa. Una vez la tengamos, agregamos la mezcla anterior y la juntamos bien, luego añadimos la harina tamizada y después las nueces partidas en dos. Precaentamos el horno a 180 grados y horneamos 30 minutos aprox.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE LANGOSTINOS, HUMUS Y SALSA GRIBICHE

Ingredientes

- 3 cogollos de lechuga
- 400 gr. de langostinos cocidos

Para el humus

- 350 gr. de garbanzos cocidos
- Una guindilla seca pequeña
- ½ cucharita de comino
- Un diente de ajo pelado
- ½ cucharadita de tahini
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- zumo de limón al gusto
- Sal y pimienta

Para la salsa gribiche

- 3 huevos cocidos
- Perejil picado
- 20 gr. de mostaza
- 40 gr de alcaparras
- 40 gr. de pepinillos picados
- aceite de oliva
- Una parte de viangre por tres de aceite

Elaboración salsa

Pelar los huevos, separando las yemas de las claras. Machacar las yemas con un tenedor y mezclarlas con la mostaza. Verter el aceite, poco a poco como para hacer una mayonesa. Añadir el vinagre. Verificar el sabor. Picar los pepinillos y las alcaparras y añadirles a la mezcla. Al final, incorporar las claras de huevo picadas no muy finas.

Elaboración humus

En un mortero picar la guindilla y el comino, con una cucharadita de sal. Con una picadora eléctrica picamos el ajo, añadir los garbanzos, el comino y la guindilla y la tahini, y batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, a gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos.

Presentación

Disponer las hojas de los cogollos en una fuente y encima el humus. Por último decorar con los langostinos y salsear con la salsa gribiche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI HAMBURGUESAS DE POLLO CON CHUTNEY DE MENTA

Ingredientes hamburguesa

- 1 c. de tandori
- 1 c.s. de yoghurt
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c. de ralladura de lima
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- 2 pechugas de pollo
- Aceite para pintar
- 4 panes tipo pita o naan

Ingredientes chutney

- 1 manojo de menta fresca
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 guindilla
- Zumo de 1/2 lima
- 1 c. de azúcar
- 1 c. de cilantro molido
- 1 cebolla tierna
- Un poco de yoghurt para emulsionar
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos las pechugas, troceamos y picamos con un trituradora. Colocamos en un cuenco con el resto de ingredientes, y amasamos. Haremos unas 12 mini hamburguesas y refrigeramos durante 1 hora para que cojan cuerpo. Pintaremos las hamburguesas con un poco de aceite y asaremos a la parrilla bien caliente durante 3 minutos por lado. Cortaremos el pan en cuñas y asaremos a la parrilla con un poco de aceite.

Elaboración Chutney

Escaldaremos las hojas de menta 30 segundos y trituramos todos los ingredientes añadiendo el yoghurt hasta adquirir una textura consistente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CEREZAS ESPECIADAS CON CREMA DE QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 1 limón
- 1/2 l. de agua
- 4 clavos de olor
- 2 ramas de canela
- 200 gr. de azúcar
- 100 ml. de oporto
- 400 gr. de cerezas naturales
- Ralladura de limón

Ingredientes crema

- 150 gr. de queso de cabra
- 100 ml. de nata
- 1 yoghurt natural
- 25 gr. de azúcar aprox

Elaboración crema

Para la crema de queso trituraremos todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Reservaremos en frío.

Elaboración cerezas

Para las cerezas prepararemos un almíbar con el agua, el azúcar, el zumo de limón, la piel y las especias. Dejaremos cocer destapado unos 10 minutos. Incorporaremos el vino y las cerezas deshuesadas y mantendremos unos 5 minutos. Retiraremos del fuego y dejaremos reposar en la nevera toda la noche.

Servimos la crema de queso en la base del plato y colocaremos las cerezas encima regando un poco de líquido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESTROGONOFF DE SALMÓN FRESCO CON ARROZ PILAF

(Estrogonoff)

- *1 suprema de salmón fresco*
- *1 cebolla de Figueras*
- *Ajo*
- *Mostaza a la antigua*
- *Vino blanco seco*
- *1 bandeja de champiñones*
- *Mantequilla*
- *Crema de leche*
- *Aceite de girasol*
- *Sal*

(Arroz pilaf)

- *Arroz largo*
- *Mantequilla*
- *Perejil*
- *Sal y pimienta*
- *Caldo o agua*

Elaboración

Cortar el salmón a contra fibra en tiras largas. Dorar en una sartén con aceite de girasol. Reservar.

En la misma sartén. Rehogar la cebolla, el ajo emincé, saltear los champiñones, retornar de nuevo la carne, la mostaza a la antigua y cocinar, durante un rato, todo junto.

Añadir el vino y reducir.

Añadir la crema de leche y ligar una salsa.

Elaboración

Hervir el arroz durante unos minutos en agua abundante, colar, condimentar con sal, pimienta y perejil. Ligar con un poco de mantequilla.

Presentación: si se desea se puede formar un círculo o cuadrado con el arroz y encima depositar el estrogonoff de salmón.

Decorar con un poco de perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO TRADICIONAL CON MAYONESA, ALBAHACA, RÚCULA, TORREZNOS Y PICADILLO DE ANCHOAS

(Gazpacho)

- 65 gr. de cebolla a 1/8
- 50 gr. de pepino purgado y pelado
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde italiano
- 1 d. de ajo sin germen
- 700 gr. de tomate rojo maduro
- 1 ½ de miga de pan seco
- 500 de tomate triturado y colado
- 250 ml de agua fría
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 vaso de vinagre de manzana
- 2. C.S. de mayonesa
- Sal y pimienta

(Mayonesa)

- 1 huevo
- Aceite de girasol
- 1 c.s de Vinagre
- Sal y pimienta

Elaboración gazpacho

Lavar, pelar y cortar verduras a la manera indicada, poner en recipiente y triturar, rectificar de agua. Rectificar y condimentar. Reservar en nevera.

Elaboración Mayonesa

Poner los ingredientes en vaso de túrmix y ligar mayonesa. Reservar.

Guarnición

Cortar miga de pan a cuadritos, picar 2 lomos de ancho a tamaño mediano, elegir un par de hojas medianas de albahaca y rúcula para decorar el plato.

Poner el gazpacho en su plato y acompañar decorando con el resto de ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DECONSTRUCCIÓN DE WHISKY ESCOCES CON ALMENDRA CROCANTE

Ingredientes

- *Nata montada y azucarada*
- *Canela*
- *Whisky*
- *Azúcar*
- *Café*
- *Gelificante*
- *Almendra crocante*

Preparación

Pasar la almendra crocante por una sartén hasta que adquiriera sabor y textura adecuada.

Montar la nata, azucarar y reservar en nevera.

En un cazo calentar el whisky junto con el azúcar, gelificar y reservar caliente. El conjunto de whisky y azúcar tiene que adquirir agradable.

Proceder de igual manera con el café.

Montar el postre. Con una base de nata rellena de los otros ingredientes sobre una línea de almendra crocante. Espolvorear ligero de canela por encima de la nata.

También se puede montar de forma vertical la nata (tipo ciprés) rellena de los otros dos ingredientes, acompañada de hojitas de menta como si fuera un árbol y almendra crocante. Espolvorear igualmente con un poco de canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAGRET DE PATO CON MELOCOTONES

Ingredientes

- 1 Magret de Pato
- 2 Melocotes
- Vinagre
- Cebollino

Elaboración

Sellamos la pechuga de pato en una sartén. Para ello doramos primero la parte grasa y luego la de la carne en una sartén sin aceite. Una vez dorada la retiramos. La propia grasa que va a soltar nos va a servir para rehogar los melocotones cortados a octavos.

Cuando esta al punto se le añade el cebollino cortado fino y el vinagre de riesling u otro que sea suave, por ejemplo un balsámico de Módena. Una vez reducido se aparta para salsear. Se corta la pechuga en filetes . Se le añade la salsa y se Emplata



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETES DE DORADA CON SALSA DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 filetes de dorada.
- 1 cebolla
- 120 gramos de almendras tostadas y picadas.
- 2 decilitros de caldo de pescado.
- 2 decilitros de leche.
- 10 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
- Sal y perejil.

Elaboración

En una cazuela freímos la cebolla picada a fuego lento.

Añadimos las almendras y removemos. Tras un par de minutos añadimos la leche y el caldo de pescado y dejamos cocer durante 10 minutos. Trituramos la salsa con la batidora, la pasamos por el colador chino y rectificamos de sal. Ponemos sal y pimienta a los filetes de dorada y los hacemos a la plancha, poco tiempo. Le echamos por encima la salsa de almendras, cocinamos 5 minutos a fuego lento, espolvoreamos con un poco de perejil picado y emplatamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

- 3 huevos
- 100 g de Azúcar
- 250 g de Mascarpone
- 2 Cucharadas de miel

Elaboración

Separamos las yemas de la claras en un bol Batimos las yemas con el Azúcar hasta obtener una Crema añadimos el queso Mascarpone y batimos y por último agregamos las claras montadas con Cuidado reservamos,...en una copa de tulipa ponemos una base de bizcocho, con cafe y licor, rellenamos la copa con la crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE FRESAS

Ingredientes

- 500 g. de tomates.
- 500 g. de fresas.
- 200 g. de pepino.
- 200 g. de pimiento verde.
- 100 g. de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 75 g. de pan.
- 250 ml. de aceite.
- 125 ml. de vinagre de manzana.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 cebolla tierna.
- 2-3 fresas.
- 1 pimiento verde.
- 1 rebanada de pan.

Elaboración

Escaldar los tomates durante 30 segundos en agua hirviendo y parar la cocción con agua fría. Pelarlos, cortarlos por la mitad y vaciarlos de pepitas. Trocear.

Limpiar las fresas y trocearlas.

Cortar el pepino por la mitad a lo largo y sacarle la parte central de las pepitas. Trocear.

Cortar los pimientos verdes y la cebolla en macedonia.

Poner el pan en remojo con el aceite y el vinagre.

Triturar todos los ingredientes y añadirle un poco de agua si es necesario. Colar y mantenerlo en nevera.

Cortar la cebolla tierna, las fresas y el pimiento verde en brunoise y reservar.

Cortar la rebanada de pan en cubos y hornearlos para que queden dorados.

Servir el gazpacho frío con la guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO EN COSTRA DE PESTO

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo.
- 4 c.s. de emmental.
- 8 c.s. de aceite.
- Albahaca.
- 1 diente de ajo.
- 100 g. de piñones.
- 100 g. de parmesano.
- 200 g. de zanahorias.
- 50 g. de mantequilla.
- 100 ml. de zumo de naranja.
- 1 c.s. de mermelada de naranja.
- Jengibre.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Filetearlas pechugas y cortarlas en tiras un poco gruesas. Reservar.

Para el pesto, triturar el aceite con las hojas de albahaca escaldadas durante 30 segundos, el diente de ajo escaldado durante 3 minutos, los piñones y el parmesano.

Poner la mitad del pesto en la base de una bandeja y colocar encima las tiras de pollo. Cubrir con el resto de pesto y tapar con papel de aluminio. Hornear a 190°C durante 20 minutos, poner el queso emmental y gratinara 220°C.

Cortar las zanahorias en 2-3 trozos y tornearlas. Cocinarlas con la mantequilla y la sal durante 5 minutos. Añadir el zumo de naranja, la mermelada y el jengibre rallado. Cocinar a fuego lento hasta que las zanahorias estén al dente y servir con el pollo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE CÍTRICOS

Ingredientes

Para la masa:

- 25 g. de mantequilla.
- 30 g. de harina.
- 25 g. de azúcar glass.
- 1 clara.
- Ralladura de 2 limas.
- Sal.

Para la mousse:

- 2 naranjas.
- 2 limones.
- 2 limas.
- 5 hojas de gelatina.
- 200 g. de azúcar.
- 500 ml. de nata.

Elaboración

Para la masa:

Pomar la mantequilla y mezclarla con la harina tamizada, el azúcar glass, la ralladura de lima y la sal.

Montar la clara a punto de nieve e incorporarla a la masa. Reposar en nevera durante 30 minutos.

Hacer círculos finos de masa sobre papel de horno y hornear a 200°C hasta que estén dorados. Sacarlos rápido del papel de horno y ponerlos sobre un molde pequeño al revés para que cojan forma de tulipa hasta que enfríen.

Para la mousse:

Rallar una naranja y una lima y escaldar las ralladuras tres veces en agua hirviendo durante 30 segundos cada vez. Reservar.

Exprimir una naranja, un limón y una lima y reservar los zumos.

Pelar la lima, el limón y la naranja que faltan y cortarlas en pequeños cubos. Ponerlos al fuego con los zumos y la mitad del azúcar hasta que se disuelva. Añadir las ralladuras y las hojas de gelatina hidratadas. Dejar atemperar.

Semimontar la nata y mezclarla con el jarabe anterior. Meter en nevera hasta que cuaje y rellenar las tulipas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE CON SALSA BARBACOA

Ingredientes relleno de carne:

- 150 g. de cebolla cisele
- 1 diente de ajo ciselé
- 200 g. de carne picada de ternera
- 60 g. de bacón picado
- 20 g. de ketchup
- 10 g. de mostaza de Dijon
- Una pizca de pimienta de cayena o al gusto
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Para el puré de patatas

- 600 g. de patatas viejas
- Huevos
- Pan rallado Panko

Para la salsa barbacoa:

- 1 cebolla roja grande ciselé
- 1 c.c de semillas de hinojo
- 1/2 penca de apio
- Aceite de oliva
- Un trozo de 3cm de jengibre
- 2 clavos de olor
- 2 dientes de ajo en láminas
- Albahaca fresca
- 1 c. de semillas de cilantro
- 500 gr. de tomate fresco
- 500 gr. de tomate de pera en conserva
- 150 ml. de vinagre de Módena
- 70 gr. de azúcar moreno

Elaboración

Para las bombas: rehogar el aceite con la cebolla, añadir el ajo. Retirar y en la misma grasa dorar el bacón y la carne. Juntar de nuevo, añadir el ketchup, la mostaza y la cayena. Compotar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

Para la salsa barbacoa: rehogar la cebolla y el apio, en un reductora junto con el jengibre, el ajo, las semillas de hinojo, la guindilla o cayena, los tallos de albahaca, los granos de cilantro y los clavos, sazonar con una buena pizca de sal y pimienta. Añadir los tomates, y cocer hasta que la salsa haya reducido a la mitad. Añadir las hojas de albahaca y triturar la salsa en un robot de cocina y pasarla por un chino un par de veces, para que quede muy lisa y brillante. Verter la salsa en un cazo limpio y añadir el vinagre y el azúcar. Poner de nuevo la salsa al fuego y dejarla hervir a fuego muy lento hasta que reduzca y espese. Cuando adquiera consistencia Ketchup es el momento de corregir el condimento.

Para las patatas: cocer las patatas en el microondas, pelarlas y chafarlas. Hacer bolitas con un núcleo de relleno empanar y freir en abundante aceite caliente.

Al pase por ración: servir las mini bombas con la salsa ketchup



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA CON CRUJIENTES DE GAMBAS, ALBAHACA Y SU JUGO

Ingredientes para el crujiente:

- 16 gambas
- Pasta filo
- Hojas de albahaca
- Mantequilla
- Sal y pimienta

Para el jugo:

- Las cabezas de las gambas
- 150 ml. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo cisele
- 1 c.s de perejil picado
- 50 g. de tomate TPM
- 1 guindilla

Acabados:

- Una bolsa de lechuga variada
- Hojas de albahaca

Elaboración:

Para el crujiente: palar las gambas separando la cabeza del cuerpo, retirar el intestino. Cortar las hojas de filo en rectángulos, pincelarla con mantequilla fundida y en cada rectángulo poner una gamba envuelta con albahaca. Salpimentar y enrollar. Cocer en el horno a 200° C. de 3 a 4 minutos.

Para el jugo: poner el aceite en una reductora, confitar las cabezas de las gambas, añadir el ajo y la guindilla, rehogar, añadir el tomate cocer un minuto, tapar y confitar 10 minutos. Chafar las cabezas de las gambas Y colar por chino, añadir el perejil y rectificar de sazón.

Al pase por ración: en un plato disponer una línea de ensalada, disponer de manera armónica los crujientes. Aliñar con el jugo y terminar con hojas de albahaca y aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUPCAKES DE PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 120 g. de mantequilla pomada
- 180 g. de azúcar
- 3 huevos
- 100 ml de leche de coco
- 20 ml de Malibú o Ron
- 200 g. de harina de repostería
- 1 cucharita y media levadura
- 1 pizca de sal
- 6 rodajas de piña de lata cortada en trocitos pequeños

Almíbar:

- c/s de almíbar de piña
- c/s Ron

Ingredientes para la Buttercream:

- 300 g. de azúcar glas tamizada
- 250 g. de mantequilla pomada
- 3 c s de ron de coco
- 2 c.s de leche de coco
- 1 cucharadita de aroma de piña

Elaboración:

En un bol mezclamos con batidora de varillas la mantequilla con el azúcar durante hasta que quede una masa cremosa. Luego añadimos los huevos uno a uno y batimos bien. Con la ayuda de una espátula, añadimos 1/3 de la harina, previamente tamizada con la sal y el impulsor, con un tercio de los húmedos y así hasta terminar. Finalmente la piña cortada en trocitos pequeños.

Rellenamos las capsulitas de cupcakes hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y cocemos en el horno precalentado a 180 ° C. durante 15 minutos. Aprox.

Una vez horneamos los sacamos del horno y los pintamos con el almíbar.

Para el buttercream: Batir la mantequilla a temperatura ambiente con las varillas. Ir añadiendo poco a poco el azúcar glas tamizada, junto con la leche de coco, el aroma de piña y el Ron y batimos a velocidad fuerte hasta que la crema de mantequilla haya blanqueado y se haya integrado del todo el azúcar glas. Decoramos los cupcakes con crema y un trozo de piña.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARLOTAS INDIVIDUALES DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 200 gr de melindros
- 100 gr. de mantequilla
- 1 c. de canela
- 50 gr de azúcar moreno
- 500 gr. de fruta del tiempo

Elaboración

Este postre clásico de frutas y migas fritas se cuece en molde individuales como los ramekins de tamaño estándar o moldes individuales de soufflé. Utilice frutas de calidad para obtener mejores resultados. Sirva las carlotas escandinavas frías y acompañadas de helado o crema batida.

Deshaga los melindros secos o rotos hasta obtener migas. Fría las migas y la canela con la mantequilla hasta que resulten doradas y crujientes. Luego añada el azúcar moreno y cuézalo unos segundos más.

Aparte cueza las frutas hasta que formen una pulpa gruesa (pero no puré), añadiendo el azúcar necesario hasta que quede al gusto (podemos aromatizar de alguna manera).

Forre la base de los ramekines o moldes para soufflé con papel sulfurizado.

Llénelos con una base migas y posteriormente la fruta terminando siempre con una base de migas. Déjelos enfriar, tápelos y guárdelos varias horas en la nevera.

Para servir, pase un cuchillo por los laterales con cuidado de no romper las migas y vuélquelos en un plato, retirando el papel sulfurizado., y acompañando con una crema al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE LEGUMBRES MARINADAS CON QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 80 gr. de garbanzos cocidos
- 80 gr. de judías rojas cocidas
- 1 pimiento verde
- 2 tallos de apio
- 1/2 pepino
- Queso de cabra
- 1 Calabacin
- 1 c.s. de pepino

Ingredientes marinada

- 150 ml. de aceite de oliva
- 50 ml. de vinagre balsámico
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla tierna
- Perejil picado
- 1 c.s. de tomillo
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclaremos todos los ingredientes de la marinada y reservaremos en frío.

Pelaremos y rallaremos el pepino. Salaremos y dejaremos en un escurridor. Dejaremos unos 3 minutos. Pasaremos por agua y mezclaremos con el comino. Reservaremos en frío.

Quitaremos los hilos del apio y cortaremos en brunoise. Picaremos el pimiento verde en brunoise.

Mezclaremos con las legumbres y colocaremos dentro del marinado. Dejaremos alrededor de dos horas.

Colocaremos una base con el pepino. Envolveremos un molde de aro con calabacin laminado y escaldado, colocaremos en el interior unos dados de queso de cabra y la ensalada. Decoramos con cebollino picado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUTIFARRA DE POLLO Y MAIZ CON CREMA DE JUDIAS Y REDUCCION DE RATAFIA

Ingredientes

- 400 gr de carne de pollo picada
- 2 claras de huevo
- 200 ml. De crema de leche
- 1 Lata de maíz
- Sal y pimienta

Crema de judías

- 200 gr de judías blancas
- 100 ml. De caldo de ave
- 50 ml. De aceite de oliva
- Sal y pimienta

Reducción de Ratafia

- 200 ml. De Ratafia
- 50 ml. De vinagre de Módena
- 75 gr. De azúcar

Elaboración butifarra

Triturar el pollo con las claras de huevo e incorporar la nata. Salpimentar y triturar hasta mezclar.

Estirar sobre papel fil y rellenar con el maíz. Envolver el papel film dando forma de butifarra

Cocer a 80 °C unos 15 minutos hasta que esté cocido.

Retirar y enfriar

Calentar en sartén al pase.

Acompañar del puré de judías y la reducción de ratafia.

Elaboración crema

Turmizar las judías con el caldo. Añadir el aceite al hilo y turmizar hasta emulsionar. Salpimentar.

Reducción

Mezclar todos los componentes y reducir a fuego lento 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARES RELLENOS CON RATATUILLE

Ingredientes:

- 8 calamares de 10 a 12 cm
- 2 pimientos
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 1dl de vino blanco
- 100 gr. de olivada

Elaboración:

Abrir los calamares con un corte longitudinal. Limpiarlos bien. Hacer cortes en rejilla en la parte interior sin llegar a sobrepasar el calamar.

Cortar la cebolla, el pimiento y la berenjena a daditos regulares. Sofreír las hortalizas empezando por la cebolla, el pimiento, el tomate triturado. La berenjena la sofreímos a parte. Añadimos el vino blanco y dejamos la ratatuille bien reducida.

Loncheamos los dos calabacines restantes y también aplicamos un corte de rejilla. Los marcamos en una plancha.

Antes de emplatar, marcar el calamar que se arrugara formando un canelón. Entonces lo rellenamos de ratatuille y lo cortamos por la mitad. Ponemos una loncha de calabacín

Y encima el calamar cortado salseamos con un poco de olivada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE AGUACATE CON PICO DE GALLO Y QUICOS

Ingredientes:

- 4 aguacates
- 1 limón
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 c.c. de cilantro picado
- ½ ajo
- 250 gr. de agua o hielo
- 20 tomates chery
- 2 cebollas tiernas
- 2 c.c. de cilantro picado
- 1 dl de aceite de oliva
- Una bolsa de quicos

Elaboración:

Triturar los aguacates, con el zumo de limón, una cucharada de cilantro picado, medio ajo y el aceite. Rectificamos de sal y pimienta. Ponemos al frigorífico.

Cortamos los tomates cherry a cuartos.

Picamos la cebolla bien pequeña y la juntamos con el cilantro y el zumo de limón.

Picamos los quicos con un mortero. Servimos la crema con quicos, tomates y cebolla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELITO DE CHOCOLATE CON CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para el pastelito

- 100 gr de mantequilla
- 250 de chocolate negro
- 270 gr de claras
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de yemas

Para la crema

- 170 gr de nata
- 170 gr de leche entera
- 250 gr de chocolate negro
- 1 c.c de canela en polvo

Elaboración:

Fundir la cobertura de chocolate con la mantequilla al micro. Añadir las yemas y a continuación las claras previamente montadas con el azúcar.

Mezclar la preparación con una espátula y a continuación, utilizar la varilla, para hacer bajar la mezcla y obtener una masa líquida y brillante. Verter inmediatamente en moldes para savarins.

Congelar totalmente y poner al horno a 200-210° C durante unos 10 min. cuando la masa empieza a subir, está lista. Desmoldar los pastelillos y congelar.

Para el cremoso:

Hervir la nata con la leche fresca y la canela. Berter en tres tandas sobre el chocolate cortado pequeño remover hasta obtener una emulsión lisa y brillante. Llenaremos con el cremoso los savarins bien fríos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

- PINTXO DE TXATKA

Mahonesa y Surimi o barritas de Cangrejo

-PINTXO DE PIMIENTO PIQUILLO RELLENO DE ATUN

Pimiento del Piquillo, Cebolleta Tierna, Atún en Aceite y Mahonesa

-PINTXO DE JAMON, QUESO BRIE, MERMELADA DE CEBOLLA Y RUCULA

Jamón, Queso Brie, Mermelada de Cebolla y rucula
para la mermelada de cebolla

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar

-PINTXO DE CROQUETON DE BACALAO Y PUERRO

- 100g de Mantequilla
- 200 harina
- 1 L leche
- 1 Puerro
- 200g Bacalao Desmigado

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro Cazo precalentado colocamos la Mantequilla a dados y la deshacemos una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux, una vez tengamos el roux agregamos la leche poco a poco para que no salgan grumos, y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa. Una vez rectificada de sal, añadimos el Puerro y el bacalao muy, muy, muy picado en crudo cocemos un par de minutos y reservamos en un Molde o bandeja. Una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado..

Freímos en Abundante Aceite caliente a unos 170 grados

-PINTXO DE CALAMAR PLANCHA CON PANCETA, RUCULA Y VINAGRETA DE MODENA

Calamares, Panceta, Rucula y Vinagreta de Modena



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

-PINTXO DE FALSO FERRERO ROCHER

Ingredientes

- 200 gr.de morcilla de cebolla
- 2 manzanas golden
- 2 cebollas medianas
- 1 c.s.de azúcar
- Zumo de ½ limón
- ½ vaso de agua
- 20 ml. De vinagre de Módena
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Almendra crocante para rebozar

Elaboración

Compota de manzana:

Pelamos, descorazonas y partimos a cuartos las manzanas

Colocamos en una olla con agua, zumo de limón y el azúcar. Cocemos a fuego medio unos 20 minutos.

Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Elaboración mermelada

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca.

Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Morcilla

Destripamos, rehogamos y reservamos

Montaje:

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea. Dejamos enfriar. Damos forma de bola y rebozamos por la almendra crocante

-PINTXO DE BACALAO A LA MIEL

Pastina blanca, Bacalao y Miel

para la Pastina,

- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- sal
- 10 cl de cerveza
- 1 cs de miel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE CIRUELAS ROJAS

Ingredientes

- *1 kg de tomate rojo*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1/2 pepino*
- *2 cebollas tiernas*
- *1 diente de ajo*
- *1 rebanada de pan tostado*
- *1 chorrito de vinagre de jerez*
- *1 chorrito de aceite de oliva*
- *1 huevo duro*
- *Sal y pimienta*
- *300 gr. de ciruelas rojas*

Elaboración

Cortar los tomates y retirar las semillas. Colocar en la trituradora.

Limpiar los pimientos y retirar las semillas y las partes blancas. Trocear los pimientos y poner en la trituradora.

Cortar las cebollas y colocar en la trituradora.

Escaldar el ajo y colocar en la trituradora.

Pelar las ciruelas, quitar el hueso y colocar en la trituradora.

Triturar todos ingredientes en el robot hasta adquirir la consistencia de puré.

Incorporar el vinagre y el aceite, sal y pimienta y emulsionar.

Decorar en pase con el huevo duro y los picatostes de pan.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GAZPACHO DE CEREZAS, ANCHOAS, PISTACHOS Y QUESO HELADO

Ingredientes

- 8 tomates maduros
- 1/2 cebolla tierna
- 1 pimiento verde pequeño
- 1/2 diente de ajo
- 200 gr. de cerezas
- 4.s. de aceite oliva
- Vinagre al gusto
- Sal y pimienta
- 100 gr. de queso fresco congelado
- Albahaca
- Anchoas
- Pistachos

Elaboración

Triturar con un túrmix los tomates, la cebolla, el medio diente de ajo, el pimiento y las cerezas. Colarlo y aliñarlo al gusto con el aceite y vinagre.

Aceite de albahaca

Triturar un buen puñado de hojas de albahaca con aceite de oliva, dejar reposar entre 12 y 24 horas.

Presentación

En un plato hondo o bol poner el gazpacho decorar con trozos de anchoa y pistachos. En un lado rallar el queso congelado de manera que quede muy volátil. Adornar con hilos de aceite de albahaca



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes

- *400 gr. de pescado limpio*
- *1/4 de piña tropical*
- *Lechugas Variadas*
- *1 cebolla tierna*
- *2 tomates para ensalada*
- *2 limas*
- *Gotas de salsa perrins y salsa tabasco*
- *Ramitas de albahaca y cilantro*
- *Sal y pimienta*
- *1 dl. de aceite de oliva*

Elaboración

Macerar el pescado cortado en láminas con el zumo de limón.

Aparte cortar la cebolla muy fina y macerarla en aceite, azúcar y vinagre.

Limpiar los tomates, eliminar las pepitas y cortarlos a daditos, manteniéndolos aparte con un poco de aceite, cilantro, perrins y albahaca.

Limpiar la piña y cortar en dados y juntar con el tomate.

Al momento de servir, escurrir el pescado de limón y juntar los tres ingredientes. Sazonar con zumo de limón fresco y ponerlos en una copa de Cocktail con una juliana de lechuga debajo. Decorar con unos detalles de limón y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- *125 gr. de arroz*
- *1 l. de leche*
- *100 gr. de azúcar*
- *Piel de un limón*
- *25 gr. de mantequilla*
- *Canela en rama*
- *Pizca de sal*

Elaboración

Se calientan en una cazuela la mitad de la leche, un poco de agua, el arroz, una pizca de sal, la cáscara del limón limpia y un palo de canela atado con un hilo para que no se deshaga durante la cocción. Se cuece a fuego lento removiendo con una cuchara de madera despacio pero sin parar, para que no pegue. A medida que el arroz se vaya secando, se agrega poco a poco el resto de la leche caliente hasta terminarla. El arroz estará en su punto cuando esté cremoso y no demasiado espeso. A continuación, y sin dejar de revolver, se incorporan el azúcar y la mantequilla. Una vez se haya disuelto el azúcar, se retiran la cáscara de limón y el palo de canela, pasando el arroz a una fuente o a recipientes individuales para que repose y enfríe.

Pasados unos minutos, se espolvorea con azúcar y se tuesta la superficie con un hierro especial al rojo vivo. También se puede espolvorear el arroz con canela en polvo y azúcar antes de dorar su superficie.

En el caso de necesitar más cantidad de arroz con leche, se aumentarán proporcionalmente todos sus ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO A LA LLAUNA CON PATATA LAMINADA Y AROS DE CEBOLLA

Bacalao

- 2 lomos de bacalao al punto de sal
- Harina
- 2 d. de ajo
- 1 c.c de pimentón dulce
- 1 vasito de vino blanco
- Aceite de oliva
- Perejil
- 2 patatas blancas medianas
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

Aros de cebolla

- 1 cebolla mediana de Figueras
- Masa de tempura
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

Elaboración bacalao

Pasar, ligeramente, los lomos de bacalao por harina y freír ligeramente en aceite de oliva (que no sea muy abundante), sacar de la sartén y poner en bandeja de horno previamente precalentada en horno caliente.

En ese mismo aceite dorar los dientes de ajo laminado, cuando estén en su punto retiramos la sartén del fuego y añadimos el pimentón dulce, remover y enseguida, añadir el vino blanco para evitar que el pimentón se nos queme. Devolver al fuego y reducir al punto. Verter esta preparación sobre los lomos de bacalao y llevar al plato.

Cortar rectangulares las patatas con mandolina y freír con aceite de girasol.

Opcional: no es lo habitual pero, si se desea, este plato de bacalao puede ser acompañado también por una salsa de all i oli.

Aros de cebolla

Cortar la cebolla en aros, condimentar con sal y pimienta, pasar por masa de tempura y freír en aceite de girasol.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE BOTIFARRA NEGRA Y MANZANA

Masa

- 175 gr de agua
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 3 huevos

Relleno

- 1 botifarra negra
- 1 manzana Golden
- Perejil picado
- Aceite de girasol

Elaboración masa

Hacer una pasta xou con los ingredientes indicados, añadir los huevos y ligar la masa.

Elaboración relleno

Esparracar la butifarra, añadir a la masa anterior en la proporción adecuada. Cortar la manzana a dados, caramelizar muy ligeramente, añadir a la preparación anterior igualmente proporcionada.

Picar perejil y completar el condimento de la masa con sal.

Formar bolas y freír en aceite de girasol caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BASE DE HOJALDRE CON MASCARPONE, YOGUR GRIEGO Y BREVAS

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre*
- *1 bandeja de queso mascarpone*
- *1 yogur griego*
- *Azúcar*
- *1 breva*
- *Moscatel*
- *Xantana*

Preparación

Darle forma al hojaldre, poner en molde, pinchar para que no suba y hornear. Dejar que enfríe y reservar.

Incorporar la mezcla de mascarpone y yogur, añadir azúcar a esa mezcla y reservar.

Pelar las brevas. Reservar

Mezclar el moscatel con un poco de xantana y mixar.

Presentar el plato con la salsa de moscatel por encima de la breva y de la preparación.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRÍA DE TOMATE CON GUACAMOLE Y SALMÓN

Ingredientes sopa

- 600 g. de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Vinagre de Jerez

Ingredientes guacamole:

- 2 aguacates, cortados en media macedonia
- 1 lima
- 1/2 cebolla tierna ciselée
- 2 tomates pelados sin pepitas TPM
- Cilantro picado
- Sal, aceite de oliva y tabasco
- Salmón ahumado cortado en dados.
- Rúcula

Elaboración sopa de tomate:

Escaldar los tomates. Refrescarlos con abundante agua fría. Pelarlos y triturarlos con el túrmix con aceite de oliva, sal, pimienta, unas gotas de vinagre y las hojas de cilantro. Pasarlo por un colador fino y volver a rectificar de sal y pimienta.

Elaboración guacamole:

En un bol mezclamos, el tomate TPM, la cebolla ciselée, el cilantro picado, el aguacate y el salmón ahumado. Lo mezclamos todo y lo aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Al pase por ración: en el centro de un plato soper, con la ayuda de un aro ponemos el guacamole, coronándolo con la rucula. Añadimos la sopa de tomate y unas gotas de aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS ROTOS CON BACALAO, CEBOLLA CARMELIZADA Y PATATAS PAJA

Ingredientes:

Para el bacalao confitado:

- 500 g. de lomo de bacalao desalado
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla

Para las patatas paja:

- 3 patatas
- Aceite de girasol

Para el sofrito:

- 3 cebollas emince
- 130 g. de oporto
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Acabados:

- Aceitunas negras
- Aceite, sal y pimienta
- 5 Huevos

Elaboración:

Cortamos las patatas finamente, como las patatas paja y las freímos en una sartén con aceite. Escurrimos y reservamos. Rehogamos la cebolla en una sauter con aceite de oliva. Una vez bien rehogada añadimos el oporto y la dejamos caramelizar. Aparte, confitamos el bacalao en aceite dos dientes de ajo y una guindilla. Una vez confitado, lo desmenuzamos en lascas y reservamos. En una sartén con abundante aceite freímos los huevos, dejándolos cruditos, y los vamos poniendo encima de las patatas, la cebolla y el bacalao. En el momento de servir rompemos los huevos y servimos acompañado de aceite de aceitunas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

VASOS DE POMA BLANCA

Mousse de mascarpone:

- 375 g. de crema mascarpone
- 375 g. de nata semi montada
- 3 yemas de huevo
- 150 g. de azúcar
- 50 g. de agua
- 2,5 h. de gelatina

Cocer el agua con el azúcar a 120 ° C. volcar sobre las yemas, batir hasta enfriamiento. Añadir la gelatina fundida y la nata mezclada con el mascarpone.

Manzana tatin:

- 500 g. de manzana cortada en media macedonia
- 50 g. de azúcar
- 20 g. de mantequilla

Caramelizar el azúcar con la mantequilla y añadir poco a poco la manzana y caramelizarla. En el fondo de un vaso poner la manzana tatin y enfriar.

Crema de vainilla:

- 500 ml. de nata
- 6 yemas de huevo
- 90 g. de azúcar
- 2 h de gelatina
- Una vaina de vainilla

Hervir e infusionar la nata con la vainilla, verterlo encima de la yemas mezcladas con el azúcar. Cocer a 85 ° C. añadir la gelatina. Verter encima de la manzana. Enfriar.

Crumble:

- 50 g. de mantequilla fría
- 50 g. de harina
- 50 g. de harina de almendra
- 1 g. de flor de sal
- 50 g. de azúcar

Arenar todo junto y cocer a 170 ° C, durante 15 minutos.

Acabados: en los vasos encima la manzana y la crema de vainilla fría, verter la mousse y terminar con el crumble.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARMESANO, FRAMBUESAS Y VINO TINTO

Ingredientes parmesano

- 100 gr. de queso parmesano
- 100 gr. de crema de leche
- 50 gr d azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 3 yemas de huevo
- 300 gr de nata semimontada

Gelatina de frutas rojas

- 250 gr de frutas rojas
- 100 gr de almíbar tpt
- 3 hojas de gelatina

Espuma de vino

- ½ l de vino tinto
- 100 ml de almíbar tpt
- 4 hojas de gelatina

Elaboración parmesano

Calentar el parmesano y la crema de leche. Llevar a ebullición y añadir las hojas de gelatina. Deshacer y mezclar, Añadir las yemas blanqueadas con el azúcar e incorporar cortando la nata semimontada. Enfriar.

Gelatina de frutas

Turmez las frutas rojas con el almíbar, Deshacer la gelatina y mezclar con la preparación anterior. Enfriar.

Espuma de vino

Deshacer la gelatina y mezclar con el vino y el almíbar. Colocar en sifón y poner las cargas. Reposar unas 6 horas en frigorífico.

Montaje

Colocar una capa de frutas rojas en la copa de servicio. Añadir la crema de parmesano y cubrir con la espuma de vino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARPACCIO DE LUBINA A LA NARANJA

Ingredientes

- 2 filetes de lubina
- 2 naranjas
- Zumo de ½ naranja
- Zumo de ½ limón
- 1 c. de mostaza de Dijon
- 1 c.s de miel
- 50 ml. De aceite de oliva
- 1 c. de semillas de cilantro
- 1 c.s de pimienta roja
- Estragón fresco

Elaboración

Pelamos las naranjas eliminando las partes blancas y cortamos en rodajas muy finas.

Disponemos en la base del plato.

Limpiamos las lubinas, desespínamos y cortamos en láminas muy finas. Colocamos sobre las naranjas en forma de abanico.

Mezclamos los zumos con la miel, la mostaza y el aceite. Verternos al pase sobre la lubina.

Espolvoreamos con estragón picado, cilantro tostado y majado, la pimienta roja, sal Maldón y pimienta.

Decorar con rúcola y piñones tostados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTA CON POLLO AL VINO BLANCO

Ingredientes

- 100 gr de pasta lisa
- 2 pechugas de pollo
- 8 champiñones
- 2 cebollas tiernas
- 100 ml. De vino blanco
- 20 ml. De aceite
- Hierbas aromáticas para macerar

Elaboración

Limpiar y cortar las pechugas en cubos. Poner a macerar con el vino, las hierbas aromáticas, sal, azúcar y cebolla ciselée.

Dejar macerar unas 2 horas

Limpiar y cortar los champiñones en cuartos o mitades en función del tamaño.

Pelar y cortar la cebolla en juliana

Cocer la pasta a la inglesa.

Retirar el pollo del marinado y saltear unos 3 minutos, agregar las setas y la cebolla Alargar cocción a fuego alto unos 5 minutos, añadir el vino blanco y reducir a la mitad.

Agregar la pasta y perfumar con hierbas aromáticas frescas.

Salpimentar y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CARROT CAKE

Ingredientes:

- 260 gr de harina
- 16 gr de royal
- 6 gr canela
- 175 gr azúcar
- 150 aceite de girasol
- 4 huevos
- 250 zanahoria rallada
- 125 gr de nueces
- 250 gr de piña en almíbar o fresca

Elaboración:

Montar huevos con azúcar. Añadir aceite y zanahoria rallada. Incorporar harina levadura y canela. Cortar la piña a dados y trocear las nueces. Integrar a la masa. Cocción en molde de plum cake 40 min a 180°C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO A LA LLAUNA CON HUMMUS DE JUDIAS

Ingredientes:

- 400 gr de bacalao
- 100 gr de harina
- 4 dientes de ajo
- 1 c.c.de pimentón ahumado
- 2 dl de aceite de oliva
- 0,7 dl de vinagre
- 1 lata de judias secas
- ½ ajo
- Comino, sal, ½ limón, perejil.

Elaboración:

Cortar el bacalao pasarlo por harina y dorar en abundante aceite de oliva. El interior debe quedar crudo. Reservamos. En el mismo aceite de freír el bacalao doramos los ajos laminados los escurrimos. Bajamos el fuego añadimos el pimentón e inmediatamente añadimos el vinagre. Removemos 2 min y apagamos. Antes de servir el plato ponemos el bacalao en una bandeja de horno y lo rociamos con la salsa. Ponemos los ajos encima y cocemos al horno 5 min.

Trituramos el ajo con el aceite el zumo de limón un poco de comino y perejil. Escurrimos las judías y las trituramos hasta que quede una pasta lisa.

Ponemos una cucharada de hummus, el bacalao y salseamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE TOMATES ESCALIVADOS CON CARPACCIO HELADO DE HIGOS

Ingredientes:

- *10 tomates maduros*
- *2 cebollas*
- *1 manojo de albahaca*
- *5 higos o brevas*
- *Sal*
- *50gr de queso curado (idiazabal, mahon, manchego)*
- *Hielo*

Elaboración:

Para preparar el carpacho congelar levemente los higos para que queden firmes y poder cortarlos a lonchas finas. Disponerlas sobre un plato con papel inherente y volverlas a congelar. Poner los tomates en una fuente y escalivarlos al horno con sal y aceite. Sofreír la cebolla en una ollita. Poner los tomates y la albahaca a la olla y triturar. Pasar por el chino y enfriar en el frigorífico. Podemos añadir unos cubitos de hielo para aclarar la crema y enfriarla. Cortar el queso a daditos pequeños y esparcirlos encima la crema. Al último momento decorar con el carpaccio de higo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRUFAS DE CHOCOLATE FÁCILES

Ingredientes

- 450 g de chocolate negro del 70%
- 500 ml de nata líquida 35% MG.
- 1 Pizca de canela
- 1 Toque de Licor

Para adornar las trufas:

- Frutos secos triturados (a vuestra elección)
- 50 g de cacao en polvo
- 50 g de coco rallado
- 50 g de confeti de chocolate y de colores.

Elaboración

Calentamos el chocolate troceado al baño María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea. Retiramos del fuego y dejamos que se temple. Hervimos la nata en un cazo y cuando esté caliente la volcamos encima del chocolate, mezclamos bien integrando los dos ingredientes, rectificamos de canela y licores. Colocamos en recipiente y enfriamos. Una vez fría la masa de chocolate hacemos bolas y rebozamos en frutos secos o cacao en polvo, rallado etc..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAGLIATELLE CON SALMON

Ingredientes

- 300g de Tagliatelle
- 3 rodajas de salmón fresco (el corte de aproximadamente 2 cm de ancho)
- 250 ml de nata para cocinar
- 1 cucharadita de eneldo picado
- Sal y pimienta (al gusto)
- 2 dientes de ajo
- Agua abundante para cocer la pasta
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen

Para la pasta

- 300 g de harina
- 3 huevos
- 3 cs de aceite de oliva y Sal

Elaboración

Hacemos un volcán con la harina introducimos los ingredientes y amasamos. Una vez tengamos la masa terminada envolvemos en un trapo húmedo y dejamos reposar 20 minutos.

Cortamos el Salmon en dados y Reservamos en un plato.

Pelamos los dientes de ajo y los escaldamos 3 minutos y los picamos ciselée. Añadimos un buen aceite de oliva virgen extra a la sartén y pasamos el ajo a fuego lento durante unos 2 minutos. Salpimentamos los dados de salmón y los añadimos a la sartén con el ajo y los rehogamos durante 2-3 minutos. Espolvoreamos por encima la cucharada de eneldo picado y añadimos la nata líquida, mezclamos todos los sabores bien hasta que la salsa empiece casi a hervir y reservamos.

En una cazuela con abundante agua y sal coceremos los Tagliatelle 3 minutos. Escurrimos y juntamos con la salsa. Cocemos 2/3 minutos y rectificamos de sal. Emplatamos y espolvoreamos queso al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS RELLENAS

Ingredientes

- 4 patatas grandes ó 8 pequeñas
- 6 lonchas de bacon
- 1 bote de aceitunas rellenas de anchoa
- 2 huevos
- Sal y pimienta negra recién molida
- Mahonesa

Para la mahonesa

- 2 huevos
- 300 cc. aceite de oliva virgen
- 1 Pizca de sal
- 1 cc limón o vinagre

Elaboración

En una cazuela con abundante agua, sal y laurel colocamos las patatas en frío y las cocemos durante unos 20 minutos y vamos probando que queden tiernas sin que lleguen a romperse. Cuando veamos que ya están las retiramos y reservamos. Cuando estén templadas las partimos a la mitad y con una cuchara las vaciamos por el centro, tiene que quedar un hueco para el relleno. Reservamos.

Cortamos la patata que hemos retirado en pequeños cuadrados, hacemos lo mismo con las aceitunas rellenas y reservamos. Picamos el bacón en tiritas finas y las rehogamos en una sartén hasta que estén crujientes (las añadimos a los ingredientes anteriores).

Ponemos en otro fuego a cocer los huevos. Los cubrimos con agua y sal y los cocemos, desde que hierva 10 minutos enfriamos y picamos. En un bol juntamos todos los ingredientes con la mahonesa y rellenamos la patata. Podemos decorar con anchoas, pimienta piquillo o Morrón etc.chips de calabacín.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITO DE SALMON AHUMADO EN SALSA AGRIA

Ingredientes:

- *1 sobre de salmón ahumado*
- *Cogollo cortado en chiffonade*
- *Cebolla tierna cortada en juliana*
- *¼ de manzana pelada y cortada en macedonia pequeña*
- *1 bote de alcaparras*

(Crujiente)

- *Albahaca*
- *Aceite de girasol*

(Salsa agria)

- *1 brick de crema de leche 30% M.G*
- *1 limón*

(Vinagreta)

- *Vinagre de Módena*
- *Miel*

Elaboración Rollito

Mezclar todos los ingredientes y envolverlos con el salmón ahumado. Reservar.

Elaboración crujiente

Calentar aceite de girasol en un cazo y freír, sin que se quemen, las hojas de albahaca. Reservar encima de papel absorbente.

Elaboración Salsa agria

Emulsionar la crema añadiéndole gotas de limón hasta ligar una salsa.

Elaboración Vinagreta

Mezclar los dos ingredientes en la proporción hasta elaborar una vinagreta agradable.

Decorar: la vinagreta con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMO DE RAPE CON MAYONESA DE OLIVAS VERDES, PIÑONES, TOMATE Y VINAGRETA DE OLIVADA NEGRA

Ingredientes:

- *1 lomo de rape p.p*
- *1 bote de olivas verdes sin hueso*
- *Agua*
- *Aceite de oliva*
- *20 gr de piñones tostados*

Vinagreta y guarnición

- *1 c.c de pimentón dulce*
- *Olivada negra*
- *Aceite de oliva*
- *Piñones*
- *1 tomate concasé tipo pera*
- *Brotes*

Preparación:

Triturar con el túrmix las olivas verdes con una porción de agua y aceite de oliva, condimentar y reservar.

Marcar en la sartén el rape y llevar al horno en bandeja caliente para finalizar la cocción.

Retirar el rape del horno, empanar con la vinagreta, poner en plato junto con la mayonesa acompañado del tomate, los piñones y los brotes..

Elaboración Vinagreta

Mezclar en un bol el aceite de oliva, pimentón dulce y olivada, condimentar y reservar. Escaldar, pelar, despepitar y cortar a dados el tomate pera. Tostar los piñones en una sartén sin aceite y reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POSTRE DE FRUTAS CON SALSA DE MIEL Y RON

Ingredientes

- 1 melón cantalup
- 250 gr. de fresas
- 2 kiwis
- 1 lata pequeña de melocotón en almíbar
- 1 bandeja frambuesas

Preparación

Cortar las frutas en diferentes formas y tamaños. Colocar en pincho de brocheta, poner en copa de coctel. Preparar salsa con una parte de agua, otra de miel y otra de ron. Reducir en un cazo al fuego a textura de salsa.

MELÓN AL CAVA

Ingredientes

- 1 Melón
- 1 botella de cava

Preparación

Formar bolitas de melón con la cuchara parisienne, colocarlas en una copa de coctel y regar con el cava frío en el momento de servir.

HUEVO FRITO CON PATATAS FRITAS

Ingredientes

- ½ melocotón en almíbar
- 1 yogur griego
- Manzana cortada a bastones
- Azúcar

Preparación

En el centro del plato poner el yogur, colocar encima ½ melocotón. Aparte: cortar bastones de manzana pelada y rehogar con azúcar, colocar al lado del postre simulando patatas fritas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETONES DE PESCADO EN ENSALADA CON CREMA DE AJO Y CILANTRO

Ingredientes

- 500 gr. de erestos de pescado blanco
- 2 cebollas tiernas
- 2 huevos
- 1 c.s. de cilantro
- 1 c.s. de perejil
- Pan rallado
- Harina

Ingredientes salsa

- 2 ajos
- Cilantro fresco
- Perejil fresco
- 1 Yoghurt griego

Elaboración

Limpiar el pescado de pieles y espinas, desmenuzar y triturar.

Añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta obtener una mezcla homogénea pero con textura. Salpimentar.

Hacer unas bolas de tamaño uniforme, aplastarlas y enharinarlas.

A partir de aquí tenemos dos opciones.

Encamisar unas placas de horno y hornear los croquetones 5 minutos por cada lado.

Pasar por huevo y pan rallado y freír en aceite caliente.

Elaboración salsa

Triturar los ajos previamente escaldados, el cilantro y el perejil con el yoghurt.

Servir como aperitivo caliente, con la crema de ajo o sobre una base de lechugas aliñado con la salsa de ajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHUPITO DE BLOODY MARY CON YOGHURT DE PEPINO

Ingredientes

- 100 gr de almejas o berberechos
- 200 ml de zumo de tomate
- 50 ml de vodka
- Zumo de 1/2 limón
- Chorrito de salsa worcestershire
- Salsa tabasco
- Sal de apio
- 1 hoja de gelatina
- 50 gr de aceitunas rellenas de anchoa

Ingredientes yoghurt de pepino

- 1 pepino
- 1 yoghurt griego
- Sal y pimienta

Elaboración

Batiremos el vodka con el zumo de tomate, el zumo de limón, la salsa worcestershire y el tabasco, la sal de apio y la pimienta. Mezclaremos bien e introduciremos la hoja de gelatina previamente humedecida y fundida. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Abriremos las almejas al vapor con una hoja de laurel. Retiramos la concha y colocaremos en el vaso de servicio junto con las aceitunas picadas.

Elaboración yoghurt

Para el yogurt de pepino pelamos el pepino y retiramos las semillas trituramos con un poco de agua en caso de necesidad, colmaos y mezclamos con el yogurt hasta obtener una masa homogénea. Salpimentar y reservar en frío. Rellenamos los chupitos con el zumo de tomate y colocamos una pequeña nube de yogurt encima. Servir bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRIA DE CARAJILLO DE RON CON CHOCOLATE Y MOUSSE DE COCO

Ingredientes

- 400 gr de crema de coco
- 100 gr. de cacao amargo
- 300 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de miel
- 1/2 vaina de vainilla, piel de naranja y limón y una rama de canela
- 100 ml. de crema de leche
- 100 ml de ron
- 200 ml de café descafeinado
- hielo picado
- coco rallado

Elaboración

Fundiremos el azúcar, la vainilla, la canela y las pieles de fruta, 300 ml de agua hasta llevar a ebullición. Mantendremos la cocción suave unos 5 minutos.

Retiramos del fuego y verteremos poco sobre el cacao en polvo hasta obtener una crema fina. Una vez fría colaremos para obtener una sopa limpia.

Montaremos la crema de leche hasta obtener nata y la mezclaremos cortando con la leche de coco. Enfriar. Prepararemos un café descafeinado y mezclaremos el ron.

Llenaremos un vaso de tubo con hielo picado. Pondremos el carajillo, rellenamos con la sopa de chocolate y acabamos con la crema de coco. Y las virutas de coco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMOREJO CORDOBÉS

Ingredientes

- 150 ml de Aceite de Oliva
- 1 Kg. de tomates rojos bien maduros.
- 200 grs. de pan mejor que tenga un día o dos
- 1 diente de Ajo
- 10 grs. de Sal

Elaboración

Limpiamos bien los tomates y los cortamos en cuartos, los añadimos a un bol grande y trituramos con la batidora hasta que nos quede una salsa líquida. Pasamos esta salsa por un colador para retirar posibles trozos de piel y pequeñas pepitas que hayan quedado al batirlos.

Cortamos el pan en trozos pequeños y los añadimos a la crema de tomate anterior, los dejamos reposar durante unos 10 minutos.

Pelamos el ajo y, le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos al tomate con el pan.

Echamos el aceite de oliva virgen extra y la sal. Lo pasamos todo por la batidora hasta que nos quede lo más fino posible y rectificamos de Sal y enfriamos unas 2 horas

A la hora de la presentación, lo ponemos en un plato hondo o cuenco y espolvoreamos con unas virutas de jamón serrano o ibérico pasados por la sartén y huevo cocido Rallado ...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITOS DE JAMÓN

Ingredientes

- 2 paquetes de jamón cocido
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 8 espárragos verdes gruesos
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

Para la bechamel:

- 1 cucharada colmada de harina de trigo
- 50 gr. de mantequilla
- 250 ml de leche
- un pellizco de sal
- 5 gr. de orégano
- 5 gr. de albahaca
- 5 gr. de tomillo y una pizca de nuez moscada

Elaboración

Calentamos la leche en un cazo, mientras tanto en otro cazo fundimos la mantequilla, una vez fundida agregamos la harina tamizada, removemos y cuando este bien juntado todo añadimos la leche llevamos a ebullición sin dejar de batir hasta conseguir una crema homogénea rectificamos de sal perfumamos con las hierbas aromáticas y reservamos.

Cortamos los espárragos verdes un poquito más largos que el ancho del jamón para que sobresalgan a la hora de enrollarlos. Calentamos en una cazuela agua y cuando comience a hervir añadimos dos puñados generosos de sal. Cocemos los espárragos durante 5 minutos, enfriamos y reservamos.

Cortamos las cebollas en juliana y los pimientos en bastones de unos 5 cm de largo. En una rehogadora añadimos un chorrito de aceite y rehogamos la cebolla hasta que nos quede dorada Reservamos en un bol. A continuación, en la misma cazuela salteamos el pimiento hasta que suelte parte de su agua, reservamos. Pelamos dos dientes de ajo y salteamos en la misma cazuela donde hemos preparado la cebolla y los pimientos. En cuanto se doren añadimos los espárragos y le damos un toque de calor, 1 minuto por cada lado

Escaldamos los tomates, pelamos, despepitamos, cortamos en cuadraditos pequeños y reservamos para el final. Extendemos la loncha de jamón rellenos con la cebolla y el pimiento rehogado, colocamos el espárrago y enrollamos, napamos con la bechamel y calentamos en el horno precalentado a 180 g 5 minutos y por últimos añadimos el tomate cortado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MIL HOJAS DE NATA

Ingredientes:

- *1 Plancha de hojaldre*
- *- 500 ml de nata para montar*
- *- Colacao*
- *- 100g Azucar*
- *- Azúcar glas para adornar.*

Elaboración

Extendemos la lamina de hojaldre y la dividimos en tres partes iguales, pinchamos con un tenedor la masa para que no suba. La introducimos en el horno precalentado a 180° hasta que estén doraditas (20 minutos)

Montamos la nata, para montar la nata va bien meter el bol donde se va a montar en la nevera unos 10 minutos . Podemos montar a mano o a máquina pero cuando este casi montada añadimos el azúcar

para hacer la trufa cogemos la mitad de la nata que hemos montado y vamos añadiendo cola cao.

Para el montaje, colocamos una de las laminas y ponemos por encima la nata, ponemos otra lamina y con azúcar glas la adornamos, podemos derretir un poco de chocolate y echarlo por encima.

Si queremos hacer el mil hojas de nata y trufa hacemos el mismo procedimiento pero ponemos la mitad de nata y la otra mitad de trufa.