



La mejor formación
está en la calidad

PANACOTTA DE MOZARELLA Y TOMATE CHERRY

Ingredientes

- 1 lata de olivas rellenas
- 400ml nata líquida
- 100 mozzarella
- 4 c. s. de aceite oliva
- 2 hojas de gelatina
- 250 de tomates cherry
- 1 c.s. vinagre de modena
- Albahaca
- Sal, pimienta

Para las chips de queso

- 300g de queso parmesano o manchego
- 2 c.s. Pan rallado

Elaboración

Poner en remojo las hojas de gelatina en agua fría

Calentar la nata sin que llegue a hervir, escurrir la gelatina hidratada y agregarla a la nata, mezclar bien

Con la ayuda del túrmix batir la nata, la mozzarella y 2 cucharadas de aceite de oliva. Salpimentar y verter en vasitos de cristal. Enfriar

Triturar 3 tomates con el vinagre y el aceite restante, reservar.

Picar el resto de los tomates y macerar con la vinagreta.

Hacer unas brochetas de aceitunas y decorar.

Rallar el queso y con cuidado mezclar con el pan rallado, precalentar el horno a 180°, en una bandeja con papel sulfurizado hacer montoncitos y ponemos otro papel encima y una bandeja que haga peso, hornear 6min o hasta que se doren.



La mejor formación
está en la calidad

LOMO CON NACTARINAS

Ingredientes

- *1k de lomo (cortado para enrollar)*
- *4 nectarinas*
- *50 g almendras crudas*
- *3 tomates secos en aceite*
- *4 orejones secos*
- *100ml de vino dulce*
- *1cc de canela*
- *Aceite sal pimienta*

Elaboración

En un mortero picar las almendras añadir los tomates, seguir picando, agregar los orejones picados y las hojas de menta picada hasta obtener una pasta.

Pelar y picar una nectarina. Reservar

Extender el lomo en una bandeja salpimentar y pintar con la pasta anterior, repartir la nectarina por toda la base y enrollar con un cordel de atar, dejar en la nevera 2h

Precalentar el horno 180°

Cortar el resto de las nectarinas por la mitad y quitar el hueso

En una sartén marcar el lomo y ponerlo en una bandeja honda de horno unos 30 min , a media cocción agregar las nectarinas.

En la misma sartén de marcar el lomo agregar el vino dulce y un chorro de agua o caldo de carne, mover hasta ligar la salsa y agregar el jugo del lomo.

Cortar en rodajas y salsear. Acompañar con patatas paja



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- *1k de manzanas*
- *2 huevos*
- *200ml de leche*
- *100g de azúcar*
- *100g harina*
- *Mantequilla para untar el molde*
- *Mermelada melocotón*
- *Canela en polvo*

Elaboración

Pelar y cortar en dados las manzanas.

Mezclar todos los ingredientes menos la mermelada y la mantequilla con la batidora eléctrica, introducir las manzanas y mezclar

Precalentar el horno 180°

En un molde de 24cm untado con mantequilla rellenar con la mezcla anterior. Hornear 45 min , enfriar y pintar con la mermelada rebajada con un poco de agua. Desmoldar.



La mejor formación
está en la calidad

BRANDADA FRÍA DE BACALAO

Ingredientes

- 0'5 Kg. de cebolleta picada
- 0'5 Kg. de bacalao desmigado y desalado
- 0'5 l de nata líquida
- 7 hojas de gelatina
- 10 g de ajo laminado
- 1 guindilla cayena
- 150 g de aceite de oliva virgen

Para el aceite verde

- 15 g de hojas de perejil
- 180 g de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

En una cazuela calentar el aceite de oliva con el ajo laminado y la guindilla. Cuando el ajo empiece a dorarse añadiremos la cebolleta picada y la rehogaremos sin que coja color. En ese punto pondremos fuego fuerte y añadiremos el bacalao (en el caso de que soltara mucho agua, lo escurriríamos en un colador). Una vez esté el bacalao cocinado, verteremos la nata líquida y dejaremos hervir el conjunto durante 5 minutos, pasado ese tiempo añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasamos la mezcla por la túrmix a velocidad máxima, colocamos en una bandeja y dejamos enfriar.

Para el aceite verde

Triturar en una túrmix los ingredientes el aceite y las hojas de perejil, pasamos por un colador y reservar.

Al pase

Tostamos las rebanadas de pan, colocar encima de las rebanadas un poco de brandada y añadimos también una pizca de aceite verde y el perifollo.



La mejor formación
está en la calidad

LOMO A LA SAL CON SALSA TARTARA Y CHIPS DE YUCA

Ingredientes

- 500 gr de caña de lomo
- 2 kg de sal gorda
- 1 yuca grande
- ½ l. de aceite de girasol

Para la salsa tártara

- 1 huevo
- 3 dl de aceite de oliva
- 1 huevo duro
- 4 filetes de anchoa
- ½ cebolleta
- 2 c.s de alcaparras picadas
- 2 c.s de pepinillos picados
- 1c.c de mostaza

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C. Poner el lomo en una bandeja y cubrir con sal. Cocer el lomo 25 min y pinchar con el termómetro hasta que el centro esté a 60°C. Sacar del horno y dejar reposar.

Pelar la yuca y cortarla a la mandolina en láminas finas. Freír por tandas en aceite de girasol removiendo los chips con una araña para que se frían por igual. Escurrir sobre papel secante.

Para la salsa tártara

Hacer una mayonesa batiendo el huevo, la mostaza, las anchoas, el zumo de medio limón y la sal. Emulsionar con aceite hasta que quede una mayonesa espesa. Añadir las alcaparras, el pepinillo y la clara de huevo duro picada. Servimos el lomo con una cucharada de tártara y los chips de yuca.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de chocolate blanco
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno

Elaboración

Para la crema

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por partes. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más. Retirar y enfriar.

Al pase

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO

Ingredientes

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

Para el helado de queso

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

Para el aceite de albahaca

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

Elaboración

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

Realizaremos el helado de queso mezclando bien en batidora todos los ingredientes. Mantecar en heladora hasta que creme. Guardar bien tapado en el congelador.

Escaldaremos la albahaca y trituraremos con aceite de oliva suave.
En un plato hondo o bol poner el gazpacho frío, el helado y aliñar con el aceite verde.



La mejor formación
está en la calidad

ESTROGONOFF DE SALMÓN FRESCO CON ARROZ PILAF

Ingredientes

- *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*

Para el 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, añadir la mostaza a la antigua y cocinar, durante un rato todo junto.

Añadir el vino y reducir. Añadir la crema de leche y dejar que ligue la salsa.

Volvemos a colocar el salmón en la sartén y le damos unos minutos junto con la salsa.

Hervir el arroz durante unos minutos en agua abundante, colar, condimentar con sal pimienta y perejil.

Ligar con un poco de mantequilla.

Se puede formar un círculo o cuadrado con el arroz y encima depositar el estrogonoff de salmón.

Decorar con un poco de perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON

Ingredientes

- 500gr de frutos rojos.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar.
- 50gr de dextrosa.
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes.

Para el Bizcocho.

- 100gr de mantequilla.
- 2 pieles de limón rallada
- 120gr de harina.
- 60 de azúcar glass.
- 5gr de impulsor.
- Pizca de sal
- 25gr de leche.
- 120gr de huevos.
- 65gr de glucosa.

Elaboración

Para el Bizcocho.

Derretir la mantequilla con las pieles ralladas de limón. Agregaremos los ingredientes secos y mezclaremos bien e incorporaremos el resto e integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré y reservar.

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y a cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible.

Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.



La mejor formación
está en la calidad

PANCETA Y MORCILLA CON ENSALADA DE TOMATE

Ingredientes

- 1 c. de pimentón
- 1 c. de semillas de hinojo
- 1 c. de semillas de cilantro
- 2. clavos de olor
- 4 tiras de panceta
- 250 gr de morcilla

Para la Ensalada

- 2 dientes de ajo
- 4 tomates
- 1 cebolla tierna
- 1 aguacate
- Zumo de lima
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta

Elaboración

Macerar la panceta con sal y azúcar 2 horas en frío. Pasar por agua y limpiar bien.
Estirar entre hojas de papel de horno con un rodillo para que quede bien fina.
Tostar las especias, majar a mortero y espolvorear sobre la panceta. Reservar hasta pase
Destripar la morcilla y reservar en frío hasta pase.

Para la Ensalada

Escaldar el ajo 3 minutos, parar cocción y filetear.
Entallar y escaldar los tomates 1 minutos. Cortar en case.
Mezclar con la cebolla ciselée, el ajo fileteado, al aguacate en macedonia y aderezar con la sal, pimienta, refrescar con el cilantro y regar con la lima y el aceite. Reservar en frío hasta pase

Al pase.

Colocar una base de ensalada
Saltear la morcilla 3 minutos y colocar sobre la ensalada.
Planchar la panceta 2 minutos por lado y colocar encima.
Refrescar con cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

TACO DE PAVO Y BACON CON PICO DE GALLO

Ingredientes

- 2 pechugas de pavo
- 8 lonchas de bacón ahumado
- 4 dientes de ajo
- Tortitas de maíz
- 50 gr de mayonesa
- 200 gr de alubia pinta
- 1 lechuga romana
- Sal y pimienta
- 150 gr de queso para fundir

Para el Pico de gallo

- 4 tomates
- 1 cebolla roja
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta
- Zumo de 1 lima
- 20 gr de azúcar
- 20 ml de aceite de oliva
- Chile (opcional)

Elaboración

Para el Pico de gallo

Entallar y escaldar los tomates 1 minuto. Cortar en case y juntar con la cebolla ciselée.
Añadir el resto de ingredientes y dejar reposar al menos 2 horas.
Al pase escurrir el líquido.

Para los tacos

Limpia las pechugas y cortar en tiras de 1 cm.
Aceitar y marcar en la plancha 4 minutos. Retirar y salpimentar. Reservar.
Cortar el bacón en tiras y marcar a la plancha 3 a 4 minutos hasta que esté dorado y crujiente.
Retirar y juntar con el pavo.

Montar la mahonesa de la manera habitual. Reservar en frio hasta pase.
Cortar la lechuga en chiffonade retirando el tronco central. Reservar en frio
Filetear los ajos y freír con las alubias 3 a 4 minutos.

Rellenar el taco con las alubias, el pollo, el bacón la lechuga, la mayonesa y el pico de gallo. Espolvorear con el queso y marcar a la plancha 2 minutos.
Servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE LIMON Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr de galletas de chocolate
- 100 gr de mantequilla derretida
- 40 gr de coco rallado

Para la Crema

- 75 gr de mantequilla
- 200 ml de leche condensada
- 100 ml de limón
- 1 yogur
- 2 hojas de gelatina
- 90 gr de azúcar

Para la Cobertura

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de aceite de coco
- 20 gr de xilitol
- 30 gr de pasas hidratadas

Elaboración

Tostaremos el coco en una reductora hasta que adquiera color, añadiremos la mantequilla cortada en dados y las galletas troceadas.

Removemos a fuego muy suave un par de minutos y colocamos en la base de la copa de servicio.

Refrigerar hasta el siguiente paso.

Para la Crema

Calentaremos la leche condensada con el zumo de limón y el azúcar y mantendremos unos 10 minutos a fuego suave.

Retiramos del fuego y agregamos la mantequilla fría en dados y la gelatina. Dejamos entibiar un poco e incorporamos el yogur evitando batir en exceso.

Probamos de sabor y colocamos sobre la capa de galletas.

Refrigerar hasta el siguiente paso.

Para la Cobertura

Fundimos el chocolate al baño maria con el aceite de coco y el xilitol

Mezclamos bien e incorporamos las pasas hidratadas.

Verter sobre la capa anterior a unos 38 °C.

Dejar en frío hasta pase



La mejor formación
está en la calidad

BLODY MERY CON CEBICHE DE BERBERECHOS

Ingredientes

- *1kg de tomates pera rojos*
- *1 dl de vodka*
- *2 ramas de apio*
- *hielo*
- *1 limón exprimido*
- *Tabasco*
- *Sal*
- *500 gr Berberechos*
- *Cebolla tierna*
- *1 tomate*
- *½ pepino*
- *Cilantro*
- *Lima*
- *Pimienta*
- *Pimentón*

Elaboración

Escaldamos los tomates con agua hirviendo durante 15 segundos. Los pescamos y los sumergimos en un cuenco con agua fría para parar la cocción.

Pelamos los tomates sacamos las semillas y trituramos junto el jugo de limón, el jugo licuado del apio, el tabasco sal y un poco de pimienta. Añadimos hielo y vodka.

Escaldamos los berberechos, tapados en una ollita, hasta que se abran. Sacamos de las conchas y guardamos un poco de líquido de cocción.

Cortamos la cebolla a ¼ y luego a juliana para conseguir 1/4 de rodaja. Aliñamos la cebolla con zumo de lima sal, pimentón y pimienta. Cortamos 1 tomate y el pepino a daditos.

Juntamos con los berberechos y un poco de jugo de cocción.

Servimos el bloody Mary en una copa con una cucharada de cebiche encima.



La mejor formación
está en la calidad

LUBINA CON SALSA DE HINOJO Y TOMATE

Ingredientes

- 2 lubinas
- 2 c.c. de semillas de hinojo
- 20 hojas de menta
- 1 c.s de aceite de oliva
- 4 tomates maduros
- 125 ml de vino blanco
- 1 bulbo de hinojo
- 2 c.s de aceite de oliva virgen
- Pimienta negra molida

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C.

Poner sal marina, las semillas de hinojo y las hojas de menta en un mortero y machacarlas. Cuando las hojas y las semillas hayan comenzado a romperse añadir el aceite para obtener una pasta líquida.

Poner la mitad de los tomates cortados a daditos, el vino y la mitad del hinojo en una fuente de horno. Limpiar las lubinas y secarlas con papel. Embadurnarlas con la pasta de hinojo y disponer en la fuente con los tomates.

Rellenar las lubinas con el resto de paté de hinojo y esparcir el resto de tomates por encima del pescado. Cubrir con el resto de hinojo cortado a juliana fina. Tapar y asar durante 25 min.

Antes de servir moler pimienta y rociar con aceite de oliva.



La mejor formación
está en la calidad

PARFAIT DE CHOCOLATE CON KIKOS Y TEQUILA

Ingredientes

Para el Parfait de chocolate

- 150 gr Azúcar
- 160 gr de yemas
- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de cacao en polvo
- 150 gr de nata montada

Para el Sorbete de lima+tequila

- 360 gr Agua
- 50 gr Base pro sorvet
- 150 gr Maltodextrina
- 60 gr de tequila
- 75 gr de zumo de lima

Para el Bizcocho de Kikos

- 160 gr de Kikos molidos
- 165 gr de azúcar
- 165 gr de mantequilla
- 4 huevos

Elaboración

Para el Parfait de chocolate

Hacemos un almíbar con el azúcar un poco de agua y unas gotas de zumo de limón a 117°C. Haremos una pasta bomba con este almíbar escaldando las yemas mientras montamos con batidoras de varillas hasta que este fría la preparación. Fundimos el chocolate y le añadimos el cacao. Le añadimos una parte de la nata semi montada. Seguidamente añadimos la ganache a la pasta bomba en dos tandas y acabamos incorporando el resto de nata semi montada. Ponemos en molde y congelamos.

Para el Sorbete de lima+tequila

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado. Triturar con una minipimer. Dejar reposar la mezcla 1 hora. Volver a triturar y pasar a la heladora.

Mantener en el congelador cubierto con papel de film

Para el Bizcocho de Kikos

Batimos el azúcar con la mantequilla. Una vez esta preparación esta esponjada le añadimos los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorporamos los kikos molidos con una espátula. Rellenamos un molde y lo cocemos a 180° durante 20 min.



La mejor formación
está en la calidad

TOSTA DE TORTILLA DE ALBAHACA CON SALMON, QUESO Y TOMATE

Ingredientes

- 4 tostas de pan de molde
- 4 huevos
- 125 ml de leche
- 10 gr de albahaca
- 30 gr de queso para fundir
- Sal y pimienta
- 1 filete de salmón
- 2 tomates rojos
- Tomillo fresco
- Aceite sal y pimienta

Elaboración

Romper los huevos y batir muy poco.

Añadir la leche, la albahaca picada, el queso troceado, sal y pimienta.

En sartenes individuales aceitadas hacer las tortillas y retirar cuando estén casi cuajadas. Reservar.

Troquelar al pan del tamaño de la tortilla, pintar con mantequilla y tostar en sartén. Reservar

Limpiar el salmón de piel y espinas y cubrir con sal y azúcar, mantener una hora en frío.

Pasar por agua y filetear. Reservar hasta pase.

Cortar el tomate en rodajas finas y reservar en el aceite y tomillo.

Al pase

Colocar la tortilla sobre las tostadas de pan.

Disponer encima una rodaja de tomate Colocar encima tres láminas del salmón y espolvorear con un poco de queso.

Hornear 2 minutos

Retirar y regar con el aceite del tomate y tomillo sazonado.

Servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

SOLOMILLO DE CERDO AL HINOJO CON ESPINACAS

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *2 bulbos de hinojo*
- *1 cebolla*
- *200 ml de vino blanco*
- *Sal y pimienta*
- *Hojas de romero*

Para el puré de espinacas

- *1 manojo de espinacas frescas*
- *100 ml de crema de leche*
- *50 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Limpiar el solomillo y marcar en una sartén a alta temperatura unos 5 minutos. Retirar

En la misma sartén añadir la cebolla ciselée con un poco de aceite y rehogar unos 20 minutos. Añadir el hinojo cortado en rodajas, el romero, sal y pimienta y el vino. Dejar cocer destapado 3 minutos, reducir fuego y cocer tapado unos 10 minutos. Mientras cortar el solomillo por ración, colocar sobre el hinojo y dejar cocer tapado hasta que la carne este al gusto. Colocar sobre plato ajustando de sazón y refrescar con hojas de hinojo.

Acompañar del puré de espinacas

Para el puré de espinacas

Escaldar las espinacas 1 minuto en agua salada y retirar el tallo. Parar cocción con agua fría

Llevar a ebullición la nata con la mantequilla y turmizar añadiendo al hilo sobre las espinacas. Ajustar de sazón y consistencia.



La mejor formación
está en la calidad

PANNA COTTA DE VAINILLA CON PERAS

Ingredientes

- 100 gr de anacardos
- 1 c. de esencia de vainilla
- ¼ l de crema de leche
- Zumo de 1 limón
- 60 ml de sirope de arce
- 2 hojas de gelatina

Para las peras

- ½ l de agua
- 150 gr de azúcar
- Pieles de 1 naranja
- 2 ramas de canela
- 3 clavos
- 2 anís estrellados
- 10 gr de jengibre fresco
- 3 vainas de cardamomo
- 15 gr de te negro
- 4 peras

Elaboración

Caramelizamos los anacardos con el sirope de arce y las tiras de naranja.

Añadimos la crema de leche, llevamos a ebullición, reduciremos fuego, añadimos el aroma de vainilla y dejamos reducir a fuego suave unos 10 minutos.

Apagamos fuego, retiramos la piel de naranja, añadimos el zumo y la gelatina y turmizamos.

Colocamos en las copas de servicio.

Para las peras

Pelamos las peras cortaremos a cuartos y descorazonamos.

Tostamos las especias y añadimos en el almíbar de agua y azúcar.

Añadimos el té y las peras.

Dejamos cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Apagamos fuego y dejamos reposar toda la noche.

Colocamos las peras sobre el panacotta y añadimos el almíbar colado.



La mejor formación
está en la calidad

"EMPEDRAT" DE LENTEJAS CAVIAR CON MELÓN Y VINAGRETA DE JENJIBRE

Ingredientes

- 300 gr. de lentejas caviar
- 1 cebolla tierna
- 1/4 de melón de galia
- 3 tomates rojos
- 1/2 pimiento rojo
- 100 gr. de champiñones
- Jengibre
- 80 ml. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de manzana
- 2 c.s. de miel
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Cocer las lentejas en agua hirviendo con un poco de sal, ½ cebolla y unas hojas de laurel. Cuando estén tiernas escurrir y enfriar con agua fría.

Cortar la cebolla tierna, el melón, el tomate y el pimiento a daditos. Saltear los champiñones cortados a cuartos.

Preparar una vinagreta batiendo el jengibre, la miel, el vinagre, la sal, la pimienta y emulsionando con el aceite. Juntar todos los ingredientes en un bol y aliñar con la vinagreta. Servir fresco.



La mejor formación
está en la calidad

GOFRE DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

Para los Gofres

- 3 huevos
- 400 ml de leche
- 240 gr de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 110 gr de mantequilla
- 1/2 taza de queso rallado
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharilla de eneldo

Para acompañar

- Lechuga
- Tomate cherry
- Rábano
- Salmón ahumado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de queso de untar
- 2 cucharadas de mostaza
- Cebollino

Elaboración

Encendemos el horno a 220°C.

Mezclamos la leche junto con la mantequilla derretida y los huevos. Batimos bien y añadimos la levadura, la harina tamizada y la pizca de sal poco a poco y vamos removiendo para integrarlo todo bien.

Incorporamos entonces el queso rallado, un poco de cebollino picado y la cucharilla de pimentón. Seguimos removiendo hasta que estén todos los ingredientes bien integrados.

Vertemos la mezcla en los moldes y los ponemos en el horno 12 minutos antes de poder desmoldarlos. Los desmoldamos y dejamos cinco minutos más para que se terminen de dorar en el horno.

Hacemos la salsa mezclando bien el queso de untar, la mostaza y la mayonesa, junto con una pizca de pimienta y un poco de cebollino cortado en trozos finos.

Una vez tengamos los gofres hacemos una cama con la lechuga finamente picada, colocamos encima un tomate cherry partido por la mitad y una rodaja de salmón ahumado.

Acabamos con una cucharada de la salsa y unas rodajas de rábano. Espolvoreamos con un poco de perejil picado



La mejor formación
está en la calidad

NARANJAS ROMANOFF

Ingredientes

- 4 naranjas
- 150 gr. de azúcar
- 200 ml. de crema de leche
- 3 yemas de huevo
- Menta fresca
- Chocolate troceado

Elaboración

Lavamos bien las naranjas. Les practicamos un corte en la parte superior. Reservamos.
Para el emplatado final utilizaremos esta porción de naranja como tapa.

Vaciamos las naranjas con la ayuda de una puntilla y exprimimos el zumo de los gajos. En un bol al baño María batimos la yema con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y de color blanquecino. Mezclamos las yemas anteriores con el zumo de naranja y la nata montada. Enfriamos en nevera durante 15 minutos.

Rellenamos las naranjas y les damos frío en el congelador.

Para el momento del pase servimos las naranjas decoradas con un par de hojas de menta y chocolate troceado. Tapamos las naranjas con las tapas reservadas.

Para dar estabilidad a la naranja le practicamos un corte en la parte inferior. Este corte debe ser muy fino y en ningún caso debe perforar la parte hueca de la naranja



La mejor formación
está en la calidad

PIZZA RÁPIDA DE HUEVO Y VERDURAS EN SALSA TOBANJAN

Ingredientes

- *4 tortillas mexicanas de trigo*
- *C/S de tomate triturado*
- *1 C.S. de salsa tobanjan*
- *Orégano al gusto*
- *Sal y pimienta*
- *4 huevos*
- *1 manojo de espárragos verdes*
- *Tiras de jamón serrano*
- *C/S de sobrasada*
- *Espinacas al gusto*
- *Mozzarella*
- *Queso Emmental rallado*
- *Piñones*
- *Aceite de oliva picante*

Elaboración

Precalentar el horno a 180°, sofreír ligeramente el tomate, añadir salsa tobanjan y orégano, condimentar, poner las tortillas mexicanas sobre bandeja de horno, pintar con esta preparación las tortillas.

Saltear ligeramente las espinacas, condimentar y poner sobre las tortillas, rehogar los espárragos verdes, colocar junto con los otros ingredientes, romper el huevo sobre esta presentación, rallar y espolvorear con queso motzarella y Emmental.

Hornear arriba y abajo, un momento antes de que el huevo esté al punto, añadir recortes de jamón serrano, retirar del horno en su punto.

Decorar el plato con un puñado de piñones tostados y regar con un poco de aceite picante que podemos elaborar nosotros mismos.



La mejor formación
está en la calidad

STROGONOFF DE POLLO AL VINO BLANCO Y ARROZ PILAF

Ingredientes

- *½ pechuga de pollo*
- *1 cebolla de Figueras*
- *1 d. de ajo*
- *1 C.P. de mostaza a la antigua*
- *Vino blanco seco*
- *3 o 4 champiñones*
- *1 nuez de mantequilla*
- *C/S de crema de leche*
- *Aceite de girasol*
- *Sal*

Para el Arroz pilaf

- *50 gr de arroz basmati*
- *1 nuez de mantequilla*
- *½ cebolla de Figueras*
- *Una pizca de uvas pasas maceradas*
- *C/S de perejil picado*
- *Sal y pimienta*
- *Caldo o agua*
- *Vino dulce*

Elaboración

Cortar la pechuga 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 ceps, 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.

Hervir el arroz durante unos minutos en agua abundante, colar, reservar.

En una sartén rehogar cebolla picada, añadir mantequilla, añadir el arroz, añadir un poco de caldo de ave, las uvas pasas maceradas en moscatel o similar, añadir el perejil picado. Condimentar y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE LIMÓN CON DADOS DE FRESA Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- *4 limones jugosos*
- *½ bote de leche condensada*
- *400 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)*
- *100 gr de fresas*
- *6 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 esté 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 fresas.

Presentar en vaso de coctel o similar.



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADILLA RUSA

Ingredientes

- 2-3 patatas (500g aprox)
- 4 zanahorias
- 400g de judía verde plana
- 3 huevos cocidos
- 3 latas de atún en aceite
- Olivas rellenas
- 1 pimiento escalibado
- Bastoncitos de pan

Para la Mayonesa

- 1 huevo
- 160ml Aceite de oliva suave
- Gotas de limón
- sal

Elaboración

Pelar y cortar las verduras en dados y las cocemos por separado en agua fría 15 o 20 min aprox. Dejamos enfriar.
Cocer los huevos 12 min, enfriar
Escalibar el pimiento en el horno, pelar y reservar.

En un bol alto hacer la mayonesa
Poner el huevo, sal y un chorro de limón o vinagre, agregar el aceite
Con el túrmix emulsionar. Reservar en nevera.

Una vez todas las verduras estén frías, mezclar con la mayonesa y el atún, decoramos con el pimiento y el huevo duro.



La mejor formación
está en la calidad

PUDING DE SALMON Y CALABACIN

Ingredientes

- 400 g de salmón
- 1 cebolla
- 3 huevos
- 400ml crema de leche
- 1 calabacín grande
- Mantequilla
- Sal pimienta
- 1 paquete Salmon ahumado
- Cherrys

Elaboración

Limpiar y quitar la piel del salmón, cortar en dados

Pochar la cebolla en juliana y saltear el salmón

Cortar en tiras el calabacín y cocer 8 min escurrir y reservar.

En un bol batir los huevos, añadir la mitad de la crema de leche y el salmón, triturar, agregar el resto de crema, la sal y la pimienta

Untar un molde de puding con mantequilla, en el fondo poner el calabacín cocido y agregamos la mezcla del salmón.

Cocer al baño maria a 170° 40min aprox. tapar con papel de aluminio

Desmoldar y enfriar, decorar con el salmón ahumado y los tomates.



La mejor formación
está en la calidad

MILHOJAS DE NATA Y FRESAS

Ingredientes

- *1 paquete de hojaldre fresco*
- *1 l de nata para montar*
- *200g de azúcar*
- *500g de fresas*
- *200ml de moscatel*

Elaboración

Cocer el hojaldre a 210° con el horno previamente caliente 10min

Cortar a dados y macerar 400g de fresas con el moscatel y reservar en frío.

Montar la nata con un batidor, añadir el azúcar al final y mezclamos bien.

Ecurrir las fresas y poner el moscatel macerado en vasos de chupito al congelador, las fresas escurridas mezclarlas con la nata y rellenamos el hojaldre haciendo capas, decorar con el resto de las fresas.

Servir con el chupito



La mejor formación
está en la calidad

SOPA FRÍA DE TOMATE CON GUACAMOLE Y SALMÓN Y CRACKERS DE TOMATE

Ingredientes

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

Para el guacamole

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

Para los crackers

- 85 g. de mantequilla
- 50 g. de parmesano rallado
- 10 g. de tomate frito
- 3 tomates secos picados
- 25 g. de harina de almendra
- 2 g. de sal
- 100 g. de harina
- paprika

Elaboración

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.

En un bol mezclamos, el tomate TPM, la cebolla ciselée, el cilantro picado, el aguacate cortado en media macedonia y el salmón ahumado cortado en dados.

Lo mezclamos todo y lo aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Para los crackers

Arenar los secos con la mantequilla fría, añadir el tomate frito y los tomates secos picados. No trabajar la masa en exceso, solo juntarla. Dejarla reposar 30 minutos en la nevera, estirarla y recortarla con un cortapastas. Cocer a 180 ° C. de 10 a 15 minutos

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. Acompañamos con los crackers



La mejor formación
está en la calidad

MEJILLONES AL CURRY ESTILO BELGA CON PATATAS FRITAS

Ingredientes

- *2 kilos de mejillones*
- *Dos cebollas tiernas*
- *Una rama de apio*
- *Un diente de ajo*
- *2 c.s de perejil*
- *100 ml. de vino blanco*
- *250 g. de crema de leche*
- *30 g. de mantequilla*
- *Aceite de oliva*
- *1 a 2 c.s de curry*
- *Sal y pimienta*
- *3 patatas*
- *Mostaza*

Otros

- *1 limón*
- *Un tomate*
- *Una cebolla tierna en rodajas*
- *Unas ramas de apio*

Elaboración

En una olla fundir la mantequilla junto con un poco de aceite de oliva, añadir la cebolla emincé, el apio emincé y rehogar de 3 a 4 minutos, las verduras deben quedar crujientes, añadir el ajo ciselé dejar desarrollar aroma.

Añadir el curry y rehogar. Incorporar la crema de leche, el jugo de los mejillones y llevar a ebullición.

Añadir los mejillones y el perejil picado, dar un par de vueltas y añadir el limón cortado en gajos, el tomate partido por la mitad, los aros de cebollas y unas ramas de apio. Terminar con un poco de pimienta.

Aparte abrir los mejillones con el vino blanco. Taparlos y dejarlos hervir durante 1 minuto, hasta que estén abiertos. Una vez estén abiertos sacarlos y filtrar el jugo

Cortar las patatas en bastones o gajos, se puede dejar la piel. Freírlas en abundante aceite de girasol. Escurrirlas sobre papel absorbente.

Servir los mejillones acompañados de patatas fritas y la salsa de mostaza.



La mejor formación
está en la calidad

VASOS DE MOUSSE DE FRESAS CON CRUMBLE DE TE VERDE NATCHA

Ingredientes

- 190 g. pulpa de fresas
- 120 g. de merengue italiano
- 240 g. de nata semimontada
- Zumo de limón

Para el merengue italiano

- 100 g. de azúcar
- 30 g. de agua
- 50 g. de claras

Para el Crumble de té verde Matcha

- 62'5 gr. de mantequilla fría (a daditos) + 62'5 gr. de azúcar glase
- 55 gr. almendra en polvo
- 62'5 gr. de harina + 10 gr. de té verde (tamizados juntos)

Elaboración

Realizar el merengue cociendo el agua con el azúcar a 120° C. a 114° C. empezar a montar las claras, volcar el almíbar y batir hasta enfriamiento

Triturar las fresas, añadir el merengue italiano y la nata semi-montada.
Poner la mousse en vasitos y llevar al congelador

Una vez la mousse este cuajada terminar con el crumble de té verde y daditos de fresa brillantados con gelatina neutra

Para el Crumble de té verde Matcha

Arenar todos los ingredientes formando grumos. Hornear a 170°c, 10-15 min. Enfriar en rejilla.



La mejor formación
está en la calidad

FRESAS A LA PLANCHA CON NATILLA DE LIMON

Ingredientes

- *½ kg de fresas*
- *50 gr de azúcar*
- *25 gr de mantequilla*
- *Hojas de menta*

Para las natillas de limón

- *110 gr de mantequilla*
- *110 gr de azúcar*
- *Zumo de 2 limones*
- *2 yemas de huevo*
- *50 gr de crema de leche*

Para las Galletas de limón

- *100 gr de mantequilla*
- *50 gr de azúcar*
- *Ralladura de 1/2 limón*
- *140 gr de harina*

Elaboración

Para las natillas de limón

Colocar al baño maría el azúcar, la mantequilla, el zumo de limón y la ralladura. Revolver hasta que se derrita. Añadir las yemas de huevo y batir vigorosamente hasta que adquiera consistencia cremosa unos 10 minutos.

Verter sobre un baño invertido y añadir la nata sedimentada.
Colocar en la copa de servicio

Para las Galletas de limón

Creumar la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón. Añadir la harina tamizada en tercios y hacer pequeñas bolas sobre la placa de horno. Dejar enfriar
Una vez frías chafar con un tenedor y hornear a 180 °C unos 12 a 15 minutos.
Dejar enfriar en rejilla

Para las fresas

Retirar 6 fresas y dejar cocer a fuego suave con la mantequilla y el azúcar. Pasar por chino a última hora.

Al pase marcar las fresas a la plancha con un poco de aceite hasta que adquieran color un par de minutos.
Colocar sobre la crema y decorar con un poco de salsa y hojas de menta.
Acompañar de la galleta



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE PASTA MARAVILLA CON SALMÓN Y HUEVAS **CHIMOL CON ALUBIAS**

Ingredientes

- 400 gr de pasta maravilla
- 100 gr de guisantes extra finos
- 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 Perrins
- 2 c.s eneldo
- Sal
- Laurel
- 10 tomates cherry
- 1 bolsa de rucula

Para el Chimol con alubias

- 200 gr de alubias blancas cocidas
- 3-4 tomates en rama cortados por la mitad.
- 2 c.s. de aceite de oliva.
- 3 c.s. de hojas cilantro fresco picado.
- 3 c. s. de hojas de menta fresca picadas.
- 1 cebolla roja pequeña picada fina.
- 4 rábanos picados.
- 1c.c. de comino molido.
- 1 pizca de copos de chile seco.
- El jugo de 2 limas.
- Sal.

Elaboración

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

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

Preparar una mayonesa con salsa Perrins, 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 rucula.

Para el Chimol con alubias

Ponemos un poco de sal a la cebolla y dejamos macerar 10 min. para que sude.

Cortamos los tomates por la mitad y los ponemos ligeramente engrasados con un poco de aceite en una plancha al fuego. Los cocinamos por ambos lados a fuego alto durante unos minutos hasta que estén tiernos y ligeramente chamuscados. Dejamos enfriar y reservamos.

En un bol amplio, mezclamos el resto de ingredientes, todos muy bien picados.

Sacamos la piel a los tomates y los cortamos en trocitos pequeños e irregulares. Los añadimos al bol con el resto de ingredientes y mezclamos bien. Probamos y rectificamos de sal si hiciese falta.

Dejamos reposar unos 30 minutos antes de servir para que se potencien bien los sabores



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE TERNERA

Ingredientes

- *600 gr de redondo de ternera del muslo trasero o una pieza magra.*
- *1 yema de huevo*
- *3 filetes de anchoa*
- *1c.c de mostaza*
- *6 c.s. de aceite de oliva*
- *1 gota de tabasco*
- *1 c.s. de salsa Perrin's*
- *2 chalotas pequeñas*
- *Cebollino picado*
- *Perejil picado*
- *Alcaparras picadas*
- *Pimienta y sal*
- *Tostadas tipo tuc*
- *Brioche pequeños*

Elaboración

Pedimos que nos corten el redondo de ternera a filetes. Quitamos la piel externa y picamos la carne bien fina. Aliñamos con pimienta y dejamos reposar en el frigo.

En un plato hondo chafamos las anchoas junto a la yema, añadimos la salsa Perrin's y el Tabasco. Juntamos el picadillo de la chalota, el cebollino y alcaparras y las chafamos con la salsa para que suelten su sabor. A continuación añadimos el aceite, poco a poco, mientras con un tenedor removemos haciendo círculos sobre el plato para emulsionar la salsa. Rectificamos de sal.

Añadimos la carne. La aplastamos con dos tenedores para que la carne absorba la salsa y se conjunten las texturas. Rectificamos de pimienta.

Servimos el tartar cubriendo el fondo del plato. Acompañamos brioche partido por la mitad marcado a la plancha con un poco de mantequilla y tostas.



La mejor formación
está en la calidad

CRUMBLE DE FRAMBUESAS

Ingredientes

- 130 gr azúcar moreno
- 80 gr de harina
- 50 gr de almendra en polvo
- 80 gr de mantequilla
- 1,6 de sal
- 2 barquetas de frambuesas

Para el relleno

- 33 gr mantequilla
- 33 gr de nata
- 210 gr de chocolate blanco
- 25 gr de licor de frambuesas

Elaboración

Mezclar el azúcar moreno con la mantequilla. Añadir la harina y la almendra en polvo hasta que quede suelta y arenosa. Extender la masa en una bandeja plana forrada con papel. Cocer a 190 °C durante 15 min. Trocear y volver a hornera 5 min. Bajar el horno a 180° y cocer 5 min mas para que quede bien dorado. Enfriar antes del acabado.

Cortar las frambuesas por la mitad envolverlos con el relleno de chocolate blanco haciendo una bolita. Pasar la bolas por el crumble.

Para el relleno

Poner al fuego la nata y la mantequilla hasta que empiece a hervir. Apagar el fuego y añadir el chocolate y el licor. Batirlo y reservar en frio.



La mejor formación
está en la calidad

PITA DE POLLO, TOMATE, ALBAHACA Y SALSA CESAR

Ingredientes

- *Pan de pita*
- *1 pechuga de pollo*
- *4 tomates*
- *Hojas de espinaca*
- *12 hojas de albahaca*
- *40 ml de aceite*
- *Ralladura de lima o limón.*

Para la Salsa cesar

- *80 gr de mayonesa*
- *40 gr de crema agria*
- *1 c.a.de mostaza en grano*
- *50 gr de queso parmesano*
- *3 anchoas*

Elaboración

Limpiamos la pechuga de pollo y asamos en plancha unos 8 minutos hasta obtener el punto deseado.
Retirar, salpimentar y dejar enfriar,
Cortar en láminas finas y reservar en frío hasta pase.

Cortar el tomate en rodajas de 1 cm y retirar las semillas
Marcar en la misma sartén con un poco de aceite 2 minutos por lado.
En último tramo de cocción añadiremos el zumo de limón y las hojas de albahaca picadas
Retirar del fuego y salpimentar. Reservar en frío

Escaldar las hojas de espinacas 30 segundos en agua salada y parar cocción
Cortar en chiffonade y mezclar con el tomate.

Para la Salsa cesar

Tostaremos las semillas de mostaza 1 minuto en una sartén tapada y majamos al mortero.
Introducimos todos los ingredientes en vaso triturador y homogeneizamos.
Reajustar de sazón y reservar en frío hasta aspe.

Al pase

Marcar el pan en la sartén y rellenar con el tomate y las láminas de pollo
Añadir la salsa cesar y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

SALMON CON ENSALADA DE HIGOS

Ingredientes

- 1 pieza de 200 gr de salmón
- 1 lima
- 1 chile
- 1 c.s.de comino
- 1 c. de aceite de sésamo

Para la Ensalada de higos

- 4 higos o brevas
- 2 cebollas tiernas pequeñas
- ½ pimiento rojo
- 40 gr de azúcar moreno
- Zumo de 1 lima
- Manojos de hojas de menta
- Manojos de hojas de cilantro

Elaboración

Limpiamos el salmón de piel y espinas cortaremos en tiras y atravesamos con una brocheta
Tostamos el comino 1 minuto en una sartén tapada y majamos al mortero con el chile y la ralladura de limón. Añadimos el zumo de lima, el aceite de sésamo y marinamos el salmón .
Reservar en frío hasta pase.

Para la Ensalada de higos

Limpiamos los higos y partimos en cuartos o sextos según tamaño.
Añadimos la cebolla cortada en ciselée
El pimiento rojo en brunoise
Regamos con el zumo de lima, un poco de aceite de oliva con el azúcar disuelto y refrescamos con las hojas de menta y cilantro picadas.

Al pase

Salpimentar la ensalada y colocar en la base del plato.
Marcar en plancha o sartén muy caliente el salmón 1 minutos.
Colocar sobre la ensalada. Acabar con sal Maldón



La mejor formación
está en la calidad

PUNDING DE COCO AL VAPOR CON LIMA

Ingredientes

- 175 gr de mantequilla
- 85 gr de azúcar
- 1 c.c.de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 125 gr de harina
- 100 gr de coco rallado
- 1 c. c. de jengibre rallado

Para el Sirope de lima

- 75 gr de azúcar
- 150 gr de agua
- Zumo de 1/2 lima
- Piel de 1/2 lima
- 5 vainas de cardamomo

Elaboración

Cremaremos la mantequilla con el azúcar, el jengibre rallado y la vainilla. Debe quedar cremoso y ligero. Añadimos los huevos de uno en uno, asegurándonos que queden bien incorporados.

Agregamos el coco tostado y la harina tamizada en tercios. Incorporamos con lengua de abajo hacia arriba.

Colocamos en moldes engrasados con mantequilla y cocemos al vapor o al baño maria unos 25 a 35 minutos en función del molde.

Para el Sirope de lima

Tostamos el cardamomo y majamos al mortero con la ralladura de lima.

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y agregamos el polvo de cardamomo.

Dejamos infusionar tapado unos 10 minutos. Colamos añadimos el zumo de limón y llevamos a ebullición. Mantener 2 minutos y retirar. Dejar enfriar y corregir de sazón.

Al pase.

Colocamos en plato sopero de postre una base con el sirope

Desmoldamos el budín y decoramos con nata y unas hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

AJOBLANCO DE COCO CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 600 gr. de agua
- 200 gr. de aceite de oliva
- 2 c.s de jengibre
- 150 gr. de almendras marcona
- 1 lata de leche de coco
- 1/2 barra de pan
- 12 langostinos
- 100 gr de panko
- 100 gr de coco rallado
- 1 huevo
- Cebollino
- Sal

Elaboración

Mezclar el pan, las almendras, el jengibre rallado, el agua y la leche de coco, triturar bien fino y pasar por el chino.
Guardar en nevera.

Pelar los langostinos dejando la colita.

Mezclar el panko con el coco rallado y pasar los langostinos por huevo y panko.

Freír en aceite abundante y en tandas de 5 como máximo.

Servir un langostino con el ajoblanco y cebollino.



La mejor formación
está en la calidad

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de crema de leche
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml de brandi

Elaboración

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por partes. Ajustar de gusto con el limón. Colocar en sifón y reservar en frío.

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más. Flambear con el alcohol. Retirar y enfriar.

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta y ralladura de limón



La mejor formación
está en la calidad

DELICIAS DE QUESO A LA MOSTAZA

Ingredientes

- *200 gr de queso Emmental*
- *1 bote de mostaza Louit al Estragón*
- *Cebolla rallada*
- *Mantequilla*
- *1 cerveza*
- *4 rebanada de pan inglés*

Elaboración

Tostar ligeramente las rebanadas de pan inglés.

En una sartén sofreír la cebolla rallada con mantequilla, cuando esté en su punto añadir la mostaza remover y añadir el queso Emmental rallado, bajar un poco el fuego y ligar una masa fluida.

Añadir un poco de cerveza y ligar.

Verter esta preparación sobre las rebanadas tostada y finalizar la cocción en el gratinado.

No deben tostarse demasiado.



La mejor formación
está en la calidad

FILET MIGNON CON CIRUELAS PASAS AL VINO DE RIOJA PATATAS Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *10 ciruelas pasas sin hueso*
- *5 lonchas de beicon*
- *Palillos o cordel de bridar*
- *C/S de mantequilla*
- *1 bandeja de champiñones*
- *1 botella de vino de Rioja*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*
- *2 patatas blancas Monalisa*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

Limpiar, mechar y condimentar el solomillo, cortar a raciones del mismo ancho que las lonchas de beicon, envolver con beicon, bridar y aguantar con palillo, reservar en nevera.

En una sartén poner mantequilla a derretir, cuando esté en su punto, añadir el solomillo preparado, cocinar a fuego suave para que adquiera color, en el momento indicado añadir los champiñones pelados, lavados y cortados a cuartos, dorar.

Añadir el vino, reducir, añadir la crema de leche, ligar y retirar solomillo

Reducir la salsa a su punto y acompañar el solomillo.

Como guarnición utilizaremos patata rallada frita en aceite de girasol.



La mejor formación
está en la calidad

PASTELITO DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON NATA Y MACEDONIA

Ingredientes

- 8 huevos
- 200 gr. de chocolate
- 2 CS de licor de naranja
- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 C.S de otro licor a elección
- 1 kiwi
- 6 fresas
- 1 plátano al punto
- 1 pera
- 2 naranjas

Para la nata chantilly trufada

- 500 gr. de nata montada
- Esencia de vainilla al gusto
- 1 C.S. de azúcar glas
- 150 gr. de cobertura de chocolate

Elaboración

Derretir los chocolates, añadir el licor de naranja, añadir los chocolate a las yemas de huevo, montar la clara a punto de nieve, mezclar con cuidado, extender con boquilla en dos bandejas de horno con papel sulfurizado diferentes, hornear 180° 12 minutos por separado.

Retirar, dejar enfriar, cortar con cortapastas de aro, reservar bases para montar el postre con base de chocolate negro y base de chocolate blanco intercalados.

Montar la nata al punto, añadir la esencia de vainilla y mezclar bien, reservar en un bol en la nevera.

Llevar la mitad de la nata a manga pastelera con boquilla para decorar las bases de chocolate. Derretir la cobertura de chocolate, dejar enfriar y mezclar con la otra mitad de la nata, decorar por encima de la última base con manga pastelera con boquilla.

Cortar la fruta a tamaño de macedonia, rellenar con estas las bases de chocolate con nata, exceptuando la última.

Con la fruta sobrante hacer un zumo con las 2 naranjas añadirle la fruta sobrante.

Poner en vaso de chupito con los bordes mojados en ron y untados en azúcar.



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA XATO

Ingredientes

- *1 escarola*
- *1 tomate*
- *300g de bacalao esqueixado punto de sal*
- *100g aceitunas de Aragón*
- *Sal*
- *Anchoas y atún*

Para la Salsa xato

- *4 tomates maduros*
- *20 almendras*
- *20 avellanas*
- *1 cc pasta de ñora*
- *1 cc pimentón dulce*
- *1 cabeza de ajo*
- *1 chorro de vinagre*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

Tostar los frutos secos y escalibar los tomates y los ajos al horno.

Pelarlos e introducirlos en un bol, agregar los frutos secos, la pasta de ñora ,el pimentón y el chorro de vinagre, salpimentar y triturar con el túrmix, agregar el aceite lentamente mientras se va montando la salsa.

Reservar en frío.

Rayar el tomate y ponerlo de base, añadir la escarola limpia y sin las hojas verdes, salsear y decorar con el bacalao desmigado, las aceitunas el atún y las anchoas.



La mejor formación
está en la calidad

CROQUETAS DE CHIPIRON EN SU TINTA

Ingredientes

- 250 gr de calamar
- 2 sobres de tinta calamar
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 140 gr harina
- 140 gr mantequilla
- 1 l. de leche
- Pan rayado
- Huevo
- Aceite para freír

Elaboración

Pelar y cortar en brunoise muy fino la cebolla y el puerro, sofreír a fuego lento, marcar el calamar y picarlo en la termomix o picadora.

Agregar al sofrito cuando la cebolla este dorada, dejar cocer 4 min aprox y añadir la harina, sin dejar de remover para que se cueza bien la harina. Añadir la leche poco a poco sin parar de remover hasta cocer la masa.

Rectificar de sal, sabremos que está cuando se separa de los bordes del cazo.

Verter la masa en una bandeja y cubrir con film hasta enfriar la masa, una vez fría bolear y rebozar en huevo y pan rayado

Freír en abundante aceite muy caliente. Freir las croquetas de poco en poco.



La mejor formación
está en la calidad

BOMBONES DE QUESO FRESCO (BY ARZAK)

Ingredientes

- 250g de chocolate negro(70%)
- 4 yemas de huevo
- 150g de queso fresco cremoso
- 40g azúcar
- Hojas de menta
- 1 pizca de cardamomo molido
- 6 tapones de corcho
- Papel film

Elaboración

Atemperar el chocolate, calentando al baño maria a 50°C, enfriarlo en el mármol a 27°C y volvemos a calentar subiéndolo a 32°C, el chocolate templado nos soporta temperaturas de hasta 25°C.

Filmar los tapones de corcho y bañarlos en el chocolate.
Dejamos enfriar, nos quedara un chupito de cobertura.

Mezclar las yemas, el queso fresco, el azúcar y la pizca de cardamomo molido, rellenar los chupitos y reservar en nevera hasta servir, decorar con una hoja de menta.



La mejor formación
está en la calidad

SALMOREJO DE FRESAS Y PIQUILLOS

Ingredientes

- 400 g. de fresas.
- 400 g. de tomates.
- 180 g. de pimientos del piquillo.
- 2 dientes de ajo.
- 1 c.c. de pimentón.
- Agua.
- Aceite.
- Vinagre de Jerez.
- 1 c.s. de vinagre de manzana.
- 8 huevos de codorniz.
- 2 fresas.
- 1 pimiento del piquillo
- ½ tomate.
- Pimienta
- Sal.

Elaboración

Laminar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite.

Añadir los pimientos del piquillo cortados en láminas y saltear un par de minutos, añadir el pimentón y cocinar durante un minuto. Retirar del fuego y ajustar de sal y pimienta.

Trocear las fresas y añadir los pimientos salteados.

Triturar y añadir los tomates pelados, sin pepitas y troceados. Verter poco a poco el agua mientras se va triturando hasta que tenga la textura de salmorejo.

Aliñar con el aceite y el vinagre y reservar en nevera.

Abrir los huevos de codorniz y ponerlos en un bol. Poner agua a calentar y cuando llegue a ebullición verter el vinagre de manzana y remover hasta que se forme un remolino. Incorporar los huevos uno a uno y cocinarlos durante un minuto. Sacarlos del agua y ponerlos en agua fría.

Cortar las fresas en brunoise, el pimiento en juliana y el tomate pelado y sin pepitas e brunoise.

Cuando el salmorejo esté frío servirlo y decorarlo con las fresas, el pimiento, el tomate y los huevos de codorniz.



La mejor formación
está en la calidad

HUEVOS ROTOS CON BACALAO, CEBOLLA CARMELIZADA Y PATATAS PAJA

Ingredientes

- *5 Huevos*
- *3 patatas*
- *500 g. de lomo de bacalao desalado*
- *2 dientes de ajo*
- *Una guindilla*
- *3 cebollas*
- *130 g. de oporto*
- *Aceitunas negras*

Elaboración

Cortamos las patatas finamente, como las patatas paja y las freímos en una sartén con aceite de girasol. Escurrimos y reservamos.

Rehogamos la cebolla emince en una sauter con aceite de oliva. Una vez bien rehogada añadimos el oporto y la dejamos caramelizar. Salpimentar

Confitamos el bacalao en aceite con los ajos y la 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.



La mejor formación
está en la calidad

MACERADO DE FRUTAS EN SANGRIA DE VERANO

Ingredientes

- *1 litro de vino tinto*
- *½ litro de gaseosa*
- *100 ml de Cointreau o licor de naranja*
- *Otros licores al gusto*
- *5 C.S de azúcar*
- *1 c.p de nuez moscada*
- *1 rama de canela*
- *1 gajo de lima con piel*
- *1 gajo de naranja con piel*

Para la Fruta

- *½ sandía*
- *1 piña*
- *Fresas*
- *2 manzanas*
- *2 naranjas*
- *2 albaricoques*
- *2 peras blanquillas*

Elaboración

Elaborar una sangría con los ingredientes indicados en la receta, degustar para poner en su punto de sabor y añadir cubitos de hielo si se desea enfriar más deprisa, guardar en nevera.

Pelar y cortar las frutas a cubos, gajos o cuartos y macerar en la sangría preparada anteriormente. Reservar en nevera durante unas horas para enfriar.

Colar la sangría y guardar en frío, reservar las frutas para presentar como macedonia.

Se pueden presentar sobre en copa de cóctel o similar, sobre base de hielo pilé, acompañada de un chupito frío de sangría



La mejor formación
está en la calidad

CROQUETAS DE TORTILLA DE PATATA Y CHORIZO CON SALSA BRAVA

Ingredientes

- 4 patatas
- 4 huevos
- 1 cebolla
- 100 g. de chorizo
- Sal y pimienta
- Huevos y pan rallado

Para la bechamel

- 100 ml de leche
- 20 gr de aceite
- 20 gr de harina
- Sal y pimienta

Para la salsa brava

- 400 g. de tomate de bote
- 2 c.s de tomate frito
- 1 diente de ajo
- 1 c.c de pimentón picante
- aceite de oliva
- ½ c.s de vinagre blanco
- ½ c.c de pimienta negra
- Pimienta de cayena
- 1 c.p de sal
- 30 g. avellanas

Elaboración

Pelar las patatas, lavar y cortarlas en daditos de 0'2 mm.

Freír las patatas y la cebolla ciselée a fuego medio, durante 20 minutos, hasta que empiecen a estar tiernas. Añadir el chorizo cortado en daditos, rehogar. Añadir la bechamel, mezclar e incorporar los huevos y mezclarlo bien, como si fuera un revuelto, hasta que cuaje. Salpimentar. Disponer la mezcla en una bandeja, enfilar y dejar enfriar.

Formar las croquetas, rebozarlas primero en el huevo y después en el pan rallado. Freir en abundante aceite caliente.

Realizar la salsa brava poniendo triturando a la vez todos los ingredientes e ir emulsionando con el aceite. Rectificar de condimentación.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE SOPA DE TOMATE CON TARTAR DE TOMATE Y FRESAS, ALBAHACA Y SARDINA MARINADA CON CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

- 125 gr. mantequilla
- 250 gr. azúcar
- 225 gr. harina
- 1 cucharadita bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita polvo de impulsor
- 1/2 cucharadita sal
- 2 huevos
- 50 g. de tomate seco
- 300 gr. sopa de tomate en lata (Heinz, Cambell's, Baxter's)

Para el tartar de tomate y fresas

- 200 g. de tomate TPM
- 200 g. de fresas
- hojas de albahaca picada
- aceite
- 1 c.s de mostaza a la antigua
- sal y pimienta

Para la sardina marinada

- 10 filetes de sardina
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla

Para el Crujiente de sésamo

- 50 g. de sésamo
- 50 g. de azúcar
- 15 g. de agua

Elaboración

Crema la mantequilla con el azúcar hasta que consigamos una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa

Añadir los huevos uno a uno.

Echar 1/3 de la harina tamizada con el bicarbonato y el impulsor alternando con la sopa de tomate, terminando con la harina. Añadir los tomates secos hidratados en aceite, escurridos y cortados en macedonia.

Echar esta mezcla en el molde previamente encamisado. Hornear a 180° C. unos 15 a 20 minutos.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacar las semillas, cortarlos en media macedonia y dejarlos escurrir 15 minutos en un escurridor para que suelten toda el agua. Mezclarlos con las fresas cortada en media macedonia, la albahaca picada y el resto de ingredientes del aliño. Comprobar de sazón.

Filetear y limpiar de espinas y escamas las sardinas. Calentar el aceite con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guindilla, a 80° C. unos 5 minutos. Retirar del fuego y poner a marinar las sardinas.

Cocer el agua con el azúcar a 114 ° C. añadir el sésamo, garrapiñar y caramelizar. Extender sobre papel de horno enfriar y triturar hasta textura cremosa.

Disponer en un plato unas rayas de vinagre balsámico, el bizcocho de sopa de tomate, encima las sardinas enrolladas y espolvorearlo con el sésamo crujiente.



COCA DE SANT JOAN CON CREMA PASTELERA

Ingredientes

- 500 g. de harina fuerte
- 50 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 100 g. de azúcar
- 6 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 30 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja
- Piñones
- Fruta confitada

Para la crema pastelera

- 185 ml. leche
- 185 ml. nata
- 1 trozo piel limón
- ½ r. canela
- 3 yemas de huevo
- 75 gr. azúcar
- 30 gr. almidón de maíz (Maicena)

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, dejamos fermentar de 15 a 20 minutos más en fermentadora.

Una vez la coca ha subido su tamaño, la decoramos con líneas de crema pastelera y frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño coca.

Para la crema pastelera

Calentar la leche con la nata, la piel de limón y la canela en rama, hasta hervir.

En un bol, blanquear un poco, las yemas con el azúcar. Añadir la Maizena y mezclar bien.

Verter la leche y la nata, colando, sobre la preparación de las yemas.

Devolver al fuego y cocer hasta espesar, removiendo con varillas.

Pasar a un recipiente y filmar por contacto. Dejar enfriar en nevera.



La mejor formación
está en la calidad

RACLETTE DE GAMBAS CON PESTO

Ingredientes

- 12 gambas
- 200 gr de queso para raclette
- 4 patatas
- Sal y pimienta
- 2 manzanas
- ¼ l de sidra
- 20 gr de dados de membrillo
- Tosta de pan

Para el pesto

- 60 ml de aceite de oliva
- 60 ml de agua
- 10 gr de piñones
- 12 hojas de albahaca
- 20 gr de queso parmesano
- 1 diente de ajo

Elaboración

Limpiamos las gambas retirando el hilo intestinal Marcar en sartén 1 minuto y retirar. Salpimentar

Poner a cocer las patatas de la manera habitual unos 20 minutos.

Parar cocción con agua fría y cortar en rodajas de ½ cm.

Pelar las manzanas y cortar en macedonia.

Rehogar unos 5 minutos en un poco de mantequilla y cubrir con sidra. Dejar cocer tapado unos 10 minutos hasta que estén tiernas Retirar y dejar enfriar el conjunto.

Para el pesto

Escaldar las hojas de albahaca 30 segundos y parar cocción.

Escaldar el ajo 3 minutos y parar cocción.

Majar a mortero el ajo con los piñones tostados, las hojas de albahaca, sal y pimienta. Añadir el agua y acabar de emulsionar con el aceite. Reservar hasta pase.

Al pase

Colocar una base de patata. Colocar encima manzana y unos dados de membrillo

Colocar unas láminas finas de pan tostado. Regar con un poco de aceite, colocar las gambas y el queso raclette.

Hornear 1 minuto a 210 °C y refrescar con cebollino.

Decorar con el pesto en mesa



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE QUESO CON CEREZAS

Ingredientes

- 80 ml de leche
- 1 c.c.de semillas cardamomo
- 1 c.c.de azúcar avainillado
- 400 gr de cerezas
- ¼ vaina de vainilla
- 125 ml de zumo de frutas rojas
- 20 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- 10 gr de maicena
- 100 gr de bizcocho seco
- 400 ml de queso crema
- 100 ml de crema de leche
- Menta para decorar

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche con las semillas de cardamomo tostadas y el azúcar avainillado. Apagar y dejar infusionar.

Coceremos las cerezas deshuesadas con el zumo de frutas, la vaina de vainilla y la canela. Mantendremos unos 10 minutos a fuego bajo hasta que las cerezas se ablanden y añadiremos la maicena disuelta en un poco de agua.

Llevamos a ebullición y mantenemos dos minutos más a fuego bajo hasta que adquiera consistencia. Retirar la canela y dejar enfriar en conjunto.

Cortaremos el bizcocho en macedonia y doramos en una sartén, añadimos la leche colada e incorporamos el queso cortando. Montamos la nata e incorporamos. Mantener en frío hasta pase

Al pase

Coloca una base de cerezas y disponer una capa de queso. Acabar con otra capa de cerezas y decorar con hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

HORTALIZAS MAX MIX

Ingredientes

Para los Espárragos con salsa holandesa

- 2 manojo Espárragos verdes
- 330 gr. de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- zumo de 1/2 limón
- una pizca de sal

Para la Tempura de piquillos

- 200 gr de piquillos
- 250 ml cerveza
- Harina
- Sal

Para el Tomate relleno con espuma de cabra

- 4 tomates rojos
- 150 gr de nata líquida
- 80 gr de queso de cabra
- 30 gr de mascarpone
- 1 hoja de gelatina
- sal y pimienta
- cargas de gas.

Elaboración

Para los Espárragos con salsa holandesa

Fundir la mantequilla y espumarla. En un bol al baño maría batir las yemas con la sal y el zumo de limón. Añadir la mantequilla a cucharadas. Jugar con el calor para montar más o menos la holandesa.

Cocer los espárragos con la goma y enfriarlos sumergidos en agua fría.

Para la Tempura de piquillos

En un cuenco poner la cerveza bien fría y añadir la harina mientras removemos. Debe quedar como una crema espesa. Mojar los pimientos del padrón y freírlos con aceite abundante.

Para el Tomate relleno con espuma de cabra

Escaldar los tomates, enfriarlos y pelarlos. Hacer un agujero para extraer las pepitas.

Dejar marinar con sal, pimienta, tomillo y aceite de oliva

En un cazo calentar la nata con sal y pimienta. Añadir la gelatina hidratada en agua.

Juntar el mascarpone con el queso de cabra y triturar. Pasar por el chino y rellenar el sifón.

Reservar al baño maría a 60 °C. Rellenar el tomate.



La mejor formación
está en la calidad

MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE PERAS DE SAN JUAN

Ingredientes

- *1 Magret de pato*
- *15 peras de San Juan*
- *100 gr de azúcar*
- *1 tomate rallado*
- *2 cebolla picada*
- *Especias; 1 anís estrellado, 1 clavo de olor, 1 cardamomo, 3 granos de pimienta, rama de canela.*
- *Vinagre de manzana*
- *4 nabos*
- *300 gr. de judías*

Elaboración

Poner las en una olla la cebolla picada y cocinar a fuego medio. Cuando este transparente añadimos las especias y el tomate rallado. Reducimos 5 min y añadimos el azúcar y las peras limpias. Cocer a fuego suave tapado. Añadir el vinagre a los 10 últimos minutos de cocción. Más o menos 1 hora en total.

Pelar y cortar el nabo a bastones regulares.

Cortar las judías del mismo tamaño.

Escaldar la verdura por separado 2 min. Enfriar bien.

Antes de servir saltear la verdura con aceite y ajito.

Cortar el magret en 4 partes. Sacar un poco de grasa.

Cortarlo como un librito, salpimentar y marcarlo 5 minutos antes de emplatar.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA CAPPUCCIO

Ingredientes

Para el Sucre de cacao

- 140 gr de mantequilla
- 1huevo
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de harina
- 50 gr de harina de almendras
- 10 gr de cacao
- Vainilla

Para la Crema de mascarpone

- 250 gr de mascarpone
- 1 expresso
- 10 gr de azúcar

Para la Ganache au café

- 250 gr de chocolate negro
- 200ml+ 150 gr de nata líquida
- 1 c.c de café instantáneo

Elaboración

Preparar una pasta sucre batiendo la mantequilla con el azúcar. Seguidamente añadir el huevo. Integrar las harinas y el cacao. Estirar la masa entre papeles de horno y dejar reposar.

Forrar un molde encamisado. Pinchar la base con un tenedor. Enfriar 15 min en el congelador.

Antes de cocer al horno durante 20 min a 180°C cubrir la masa con papel y garbanzos.

Desmoldar sobre una rejilla.

Batir el mascarpone con el café y el azúcar. Estirar sobre la base cuando este fría.

Llevar a ebullición 200 ml de nata con café. Verter sobre el chocolate troceado. Dejar fundir y batir con varillas.

Montar 150 gr de nata e incorporar el ganache tibio.

Rellenar una manga pastelera y decorar haciendo espirales sobre la tarta.



La mejor formación
está en la calidad

TORRONADA DE PATATA Y QUESO CON BEICON, MORCILLA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- *2 patatas blancas medianas*
- *Una 1/4 parte del volumen de patata en queso rallado Emmental*
- *1 morcilla o butifarra negra*
- *3 champiñones*
- *Una nuez de mantequilla*
- *1 o 2 lonchas de beicon*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

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 nísalos.

Secar el beicon al horno en papel vegetal.

Poner mantequilla y un poco de aceite en una sartén, mezclar la preparaciones y cocinar como si de una tortilla de patatas se tratara.

Decorar con el beicon.



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE PAN DE MOLDE CON ANCHOA, MOZZARELLA E HIGOS

Ingredientes

- 7 rebanadas de pan de molde
- 1 bote de anchoas de la escala
- 1 bolsa de queso mozzarella
- 7 higos o brevas del tiempo
- 1 bandeja de tomate cherry
- 1 bolsa de rúcula
- 1 bolsa de hojas de espinacas pequeñas
- 1 bandeja de hojas de albahaca
- 1 bandeja de ramas de romero o tomillo
- C/S de aceite de oliva

Elaboración

Confitar el aceite con el tomillo y/o el Romero, reservar.

Poner las anchoas en un recipiente con aceite de oliva para que pierdan parcialmente la sal.

Cortar raciones de rebanadas de pan de molde con un aro, untar con un poco de tomate rallado, añadir orégano, llevar al horno y dorar ligeramente sin que pierda la forma. Retirar y llevar a madera para completar el plato.

Poner encima del pan filete de anchoa, queso mozzarella desmigado, tomate cherry cortado a la mitad, higo a cuartos y sin su piel, quemar ligeramente el queso con soplete, cubrir la preparación con las hojas de albahaca, espinacas y rúcula, regar con un poco de aceite confitado, presentar en plato.



La mejor formación
está en la calidad

BACALAO A LA LLAUNA CON JUDÍAS BLANCAS Y SALSA DE PIMENTÓN

Ingredientes

- *3 lomos de bacalao al punto de sal (1 p.p.)*
- *C/S de harina de garbanzo*
- *2 C.S. de harina de maíz*
- *C/S de aceite de oliva*
- *2 d. de ajo*
- *½ C.S. de pimentón dulce de La Vera*
- *Un vasito pequeño de vino blanco*
- *1 C.S. de vinagre de manzana*
- *Judías blancas*
- *1 lata pequeña de pimiento morrón*
- *Perejil picado*

Elaboración

Retirar la piel del bacalao, pasarlo por la mezcla de las dos harinas, llevar a freír en aceite caliente en una sartén ligera, a media cocción retirar del fuego y llevar a llauna y poner en el horno precalentado, 180° durante 3 minutos, retirar para salsear y llevar al plato

Dorar los ajos laminados en aceite de oliva, cuando estén en su punto añadir el pimentón dulce, remover para que no se quemem, añadir el vino blanco, reducir, añadir un poco de vinagre, remover, retirar del fuego y regar el bacalao con esta preparación. Llevar a plato de presentación.

Saltear las judías precocinadas en el resto de la salsa de la preparación anterior y emplatar como guarnición.

Decorar el bacalao con las tiras de pimiento morrón y un poco de perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

SANDIA SANGRIA CON MENTA Y PIEL DE NARANJA EN HIELO PILÉ

Ingredientes

- *¼ de sandia*
- *Vino dulce*
- *Bolsas de vacío*
- *Menta*

Para la Sangría

- *½ litro de vino tinto*
- *¼ litro de gaseosa*
- *50 ml de Cointreau o licor de naranja*
- *Otros licores al gusto*
- *2 ½ C.S de azúcar*
- *1 c.c. de nuez moscada*
- *½ rama de canela*
- *1 gajo de lima con piel*
- *1 gajo de naranja con piel*

Elaboración

Elaborar una sangría con los ingredientes indicados en la receta, degustar para poner en su punto de sabor y añadir cubitos de hielo si se desea enfriar más deprisa, guardar en nevera.

Envasar la sandia junto con la preparación de osmosis en bolsa de vacío. Hacer el vacío y dejar reposar en bolsa.

Poner un plato con hielo pilé, poner encima del hielo la sandia, la piel de naranja de la sangría cortada en juliana y la menta.



La mejor formación
está en la calidad

VICHYSOISE

Ingredientes

- 500g de puerros
- 250g patatas
- 1l de caldo de verduras o agua
- 150ml de nata
- 100g mantequilla
- Aceite oliva
- Cebollino

Elaboración

Limpiar bien los puerros y cortar en rodajas, pelar y cortar las patatas panadera, rehogar con la mantequilla sin que coja color añadir el caldo y dejar hervir 30min, salpimentar.

Triturar con la ayuda del túrmix y pasar por el chino.

Enfriar en la nevera, agregamos la nata, mezclamos bien y rectificamos de sal.

Picar el cebollino y poner por encima de la crema.



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE FRUTA Y CREMA

Ingredientes

- 500g harina fuerza
- 2 huevos
- 100g azúcar
- 75g mantequilla
- 12 g sal
- 75g de leche
- 100g de levadura fresca
- 25g anís
- 1cc de canela
- Fruta confitada
- Crema pastelera
- Azúcar perla
- Piñones

Para la crema pastelera

- 1l leche
- 200g azúcar
- 75g maizena
- 8 yemas
- 1 rama canela
- Piel limón

Elaboración

Verter en la amasadora la harina, el azúcar, la mantequilla pomada, la sal y los huevos, amasar hasta integrar los ingredientes, seguimos añadiendo la levadura y los líquidos y la canela en polvo.

Cuando tengamos la masa bien amasada la pondremos en un bol y la tapamos, tiene que doblar su volumen.

Dividirla en las porciones y estiramos dándole la forma ovalada, la pintamos con huevo y ponemos la fruta, la dejamos fermentar, le ponemos la crema, los piñones y el azúcar perla

Hornear a 220°C, 8 / 10 min .

Para la crema pastelera

Infusionar 800g de leche con la canela y la piel de limón, con el resto de leche deshacemos la maicena y reservamos.

Batir las yemas con el azúcar, agregar la maizena disuelta, colar la leche en el bol y llevar al fuego muy lento hasta cocer la maicena. Dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE LLARDONS

Ingredientes

- *2 masa de hojaldre fresca*
- *300g chicharrones*
- *60g piñones*
- *100g azúcar*
- *1 huevo*

Elaboración

Poner los piñones en agua 10/15 min

Picar los chicharrones extender la masa hojaldre y pincharla con un tenedor

Extender los chicharrones apretándolos al hojaldre, añadir los piñones y el azúcar, con la ayuda de un cuchillo hacer los bordes. Cocer 15 min a 200°.