



NAVAJAS A LA MEUNIÈRE Y ENSALADA DE TOMATE Y STRACCIATELA

Ingredientes

- *Un manojo de navajas*
- *2 ajos*
- *Perejil*
- *100 gr Mantequilla*
- *Sal y pimienta*
- *1 c.s Alcaparras*
- *Zumo de 1 limón*

Para la Ensalada

- *4 Tomates rojos de ensalada tipo raf o cor de bou*
- *Aceitunas negras*
- *Cebolla*
- *250 gr Stracciatella (Queso Relleno de burrata)*
- *Albahaca*
- *Pepino*
- *4 Rebanadas de pan*

Elaboración

Depurar las navajas sumergiéndolas en agua y sal.

Ecurrir y secar. Sazonar con sal y pimienta.

Pasar por una paella bien caliente con un chorro de aceite hasta que se abran. Reservar a parte junto con los jugos.

Sacar la concha sin carne y colocarla llena en una fuente de horno.

Picar los ajos y dorarlos con mantequilla.

Añadir el perejil picado y las alcaparras.

Añadir el jugo de las navajas y el jugo de limón. Reducir hasta que la salsa ligue un poco.

Salsear las navajas y dar un golpe de calor al conjunto.

Para la Ensalada

Cortar el tomate en trozos bonitos. Aliñar en un bol con aceite y sal. Dejar marinar.

Cortar la cebolla a juliana fina y dejar marinar con sal, vinagre y agua. Cambiar el agua y escurrir.

Cortamos el pepino a rodajas y lo marinamos con sal. Dejamos que sude. Escurrimos.

Preparar un aliño con las aceitunas negras deshuesadas y picadas, la albahaca picada y un poco de aceite de oliva virgen.

Cortamos el pan a cuadraditos y lo freímos en aceite hasta que quede dorado y crujiente.

Preparamos la ensalada juntando el tomate con el pepino y la cebolla.

Cubrimos con stracciatella, salsa de olivas negras y pan tostado.



VENTRESCA DE ATÚN CON SANFAINA DE FRUTAS

Ingredientes

- 400 gr de ventresca de atún o tacos de atún

Para la sanfaina

- 1/4 de melón
- 1/4 de sandia
- 100 gr. de cerezas
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- 300 gr de tomate
- Laurel, sal, pimienta
- 1 dl. aceite de oliva
- Cebollino picado.

Elaboración

Cortar la cebolla a dados grandes y dorarla en una cazuela.
Añadimos la berenjena cortada a daditos.
Dejamos cocer y después juntamos el tomate triturado.

Pelamos la sandia y el melón dejando un poco de corteza interior.
Cortamos a dados de 2cm de lado.
Sacamos los huesos de las cerezas y añadimos todo a la cazuela.
Tapamos y cocemos 20 min. removiendo para que no se pegue.
Colocamos el atún y lo cocemos 5 min.
Dejamos reposar con el fuego apagado.

Servimos la sanfaina en el fondo del plato.
Encima pondremos el atún con un poco de cebollino picado.



PASTEL TIERNO DE CHOCOLATE CON TERCIOPELO DE FRESAS

Ingredientes

- 250gr. de chocolate
- 6 huevos
- 250gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 47gr. de maicena

Para el Terciopelo de fresas

- 500gr. de fresas
- 3 naranjas
- Menta
- 5 c.s. de miel

Elaboración

Fundimos el chocolate con la mantequilla. Blanqueamos las yemas con el azúcar e incorporamos la maicena tamizada. Seguidamente añadimos el chocolate con la mantequilla.

Montamos las claras a punto de nieve.

Mezclamos con la espátula y rellenamos en un molde forrado con papel de horno.

Cocemos al horno 20 min. a 180° C. Podemos espolvorear con azúcar glas.

Pelar y limpiar las fresas. Triturarlas con el minipimer junto con la menta, la miel y el zumo de las naranjas.

Pasar por el chino para quitar las pepitas y enfriar.

Podemos servir dados de pastel como si fueran picatostes dulces al lado del terciopelo de fresa.



CARPACCIO DE POLLO AL LIMON

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 100 ml de aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- 40 ml de salsa de soja
- 20 gr de pistachos tostados
- Sal y pimienta
- 200 gr de champiñones
- Cebollino picado

Otros

- Crema agria
- Crujiente de parmesano

Elaboración

Marcamos en sartén 3 minutos las pechugas de pollo para dorar el exterior.
Retiramos, aceitamos y salpimentamos.
Enfilamos y volvemos a congelar
Al pase cortamos en láminas muy finas.

Emulsionamos la salsa de soja, el zumo de limón y el aceite de oliva.
Reservamos en frío hasta pase.

Retiramos el tronco de los champiñones y escaldamos 1 minuto en agua hirviendo.
Paramos cocción y fileteamos.
Cubrimos con aceite de oliva.

Al pase.

Colocamos una base de champiñones y una lámina de pechuga de pollo.
Regamos con la emulsión y decoramos con el cebollino y unos pistachos.

Acabar con unas tiras de crema agria y decorar con los crujientes de parmesano



MERLUZA CON SALSA ANDALUZA

Ingredientes

- 4 filetes de merluza de 120 gr
- 100 gr de arroz largo
- 50 gr de pasas
- ½ pimiento
- 1 cebollas
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 50 ml de vinagre blanco
- 50 ml de vino blanco
- Laurel, tomillo y romero

Para la Emulsión de tomate

- 4 tomates
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la Salsa andaluza

- 60 ml de aceite de oliva
- 60 ml de aceite de girasol
- 1 c.s.de vinagre
- 50 gr de pimiento rojo
- 1 huevo
- Pizca de pimentón

Elaboración

Prepararemos un caldo corto con la cebolla, la zanahoria y el apio.

Rehogamos 5 minutos y mojamos con 1 litro de agua, la hierbas aromáticas y la sal. Llevar a ebullición, reducir fuego y mantener 10 minutos a fuego bajo tapado.

Destapar, añadir el vino y el vinagre, mantener 3 minutos e introducir la merluza.

Cocer 2 minutos por cada cm de altura. Retirar y reservar en frío.

Colar y enfriar el caldo.

Poner la merluza en el caldo y reservar en frío hasta pase. (Ideal toda la noche)

Para el arroz

Colocar el arroz y las pasas en un cazo cubierto con la misma cantidad de agua. Salpimentar y tapar.

Cocer 4 minutos a fuego alto y reducir fuego. Mantener 8 minutos. Apagar y enfriar.

Ajustar de sazón e introducir el pimiento cortado en brunoise. Reservar en frío hasta pase

Para la Emulsión de tomate

Preparar el tomate en gajos sin piel ni pepitas y mixar con batidora añadiendo el aceite al hilo.

Reservar en frío hasta pase.

Para la Salsa andaluza

Preparar una mayonesa normal y añadir el pimiento brunoise al final.

Montaje.

Colocar una base arroz y pasas. Disponer encima la merluza

Decorar con un cordón de mayonesa y una puntas de emulsión de tomate



NATILLAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE NOCILLA

Ingredientes

- *¼ l de crema de leche de 35%*
- *20 gr de mantequilla*
- *180 gr de cobertura de chocolate 70%*
- *1 cc. de vainilla*
- *80 gr de azúcar*
- *4 yemas de huevo*

Para el helado helado

- *800 gr de leche*
- *80 gr de nocilla*
- *50 gr de dextrosa*
- *40 gr de cacao en polvo*
- *40 gr de avellanas tostadas*
- *40 gr de pro crema*

Elaboración

Llevar a ebullición la crema de leche con la mantequilla. Retiramos del fuego y agregamos el chocolate troceado. Removemos hasta que se disuelva totalmente
Batimos con varillas manuales las yemas con el azúcar y escaldamos con la crema de leche al hilo.
Colocamos de nuevo a fuego suave removiendo unos 5 minutos.
Colocar en la copa de servicio y refrigerar un mínimo de 2 horas

Para el helado helado

Llevar a ebullición la leche y disolver el cacao, la nocilla, la dextrosa y el pro crema
Retirar del fuego y dejar madurar en frío toda la noche.
Mantecar al día siguiente añadiendo las avellana tostadas al final del proceso.



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

Ingredientes

- 300 gr. de atún rojo
- 1 aguacate
- 1 cebolla roja
- 1 tomate cortado a dados
- Cebollino y cilantro
- Lima
- Aceite de oliva
- Surtido de germinados

Para la vinagreta

- 50 gr. de nueces
- 3 partes de aceite 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.

Para la vinagreta

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



CANELONES FRÍOS DE ESPUMA DE SALMÓN CON LACTONESA DE LIMÓN

Ingredientes

Para la espuma

- 150 gr. de salmón ahumado
- 150 gr. de salmón fresco
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de requesón
- 50 gr. de yoghurt griego
- Sal y pimienta rosa
- Láminas de canelón
- Eneldo fresco

Para la lactonesa

- 100 ml. de aceite de oliva
- 100 ml. de crema de leche de 35%
- Zumo de 1/2 limón
- Eneldo fresco
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la espuma

Picar los salmones muy finamente limpios de espinas y piel.
Disponerlos en una fuente, agregar la mantequilla pomada, el eneldo, el requesón y el yogurt.
Salpimentar y mezclar bien todos los ingredientes. Reservar en el frigorífico.

Cocer la pasta de la manera habitual. Retirar y enfriar.
Rellenar con la farsa y mantener en frigorífico hasta el momento de pase.

Para la lactonesa

Incorporar todos los elementos y batir a alta velocidad hasta que adquiera textura cremosa pero no compacta.
Rectificar de dulzor con un poco de miel en caso de acidez.

Cubrir los canelones con la salsa y decorar con ralladura de limón y eneldo fresco.



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.

Para dar estabilidad a la naranja le practicamos un corte muy fino y sin perforar la parte hueca de la naranja en la parte inferior.

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.

En 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.



ENSALADA ALEMANA (KARTOFFELSALAT)

Ingredientes

- 900 gr de patatas
- 5 salchichas ahumadas (de cerdo o de mezcla de vacuno y cerdo)
- 1/2 cebolla morada
- 12 pepinillos agridulces
- 1 cucharada colmada de alcaparras
- 4 c.s. de mayonesa
- 4 c.s. de nata o crema de leche ligera
- 1 c.s. rasa de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollino fresco para decorar (opcional)

Elaboración

Lavamos las patatas y las ponemos a cocer enteras con su piel en abundante agua hasta que estén suaves pero firmes. Sacamos las patatas del agua de la cocción y las dejamos enfriar muy bien antes de quitarles la piel y cortarlas en cubitos. Asamos las salchichas en una plancha sin aceite, las cortamos en rodajas y reservamos.

Preparamos el aderezo mezclando la mayonesa con la nata y la mostaza, salpimentamos al gusto. Reservamos el aderezo en refrigeración hasta el momento de montar la ensalada.

Echamos en una ensaladera grande las patatas cortadas en cubos, agregamos las verduras picadas en daditos, los encurtidos y las salchichas asadas. Mezclamos bien y servimos inmediatamente bien fría.



POLLO RELLENO A LA NARANJA

Ingredientes

- *4 muslos de pollo deshuesados*
- *200 ml vino blanco*
- *2 huevos cocidos*
- *1 pimiento rojo escalibado*
- *4 lonchas bacon*
- *4 lonchas queso*
- *2 cebollas*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *125 cointreau*
- *200 ml zumo de naranja*

Elaboración

Escalibar el pimiento y pelar, cocer el huevo enfriar y pelar.

Estirar el pollo con un rodillo poner una loncha de bacon, una de queso, unas tiras de pimiento y un trozo de huevo.

Enrollar y atar con la ayuda de una cuerda o malla.

En una cazuela con aceite marcar los rollos y reservar

En el mismo aceite hacer un sofrito con la cebolla cortada en juliana el puerro y la zanahoria a rodajas cuando empiece a coger color añadir el cointreau reducir y añadir el zumo

Poner los rollos y cocer 20 min reservar.

Pasar la salsa por el turmix y colar con un chino.

Cortar los rollos en rodajas y salsear.



PASTEL FRIO DE QUESO Y OREO

Ingredientes

Para la base

- 250 gr oreo
- 50 gr mantequilla

Para el relleno

- 300 ml nata
- 300 g crema de queso tipo philadelphia
- 100 g azúcar
- 4 yemas
- 15 g gelatina
- 1 paquete chips ahoy

Elaboración

Triturar las oreo y mezclar con la mantequilla pomada y utilizar de base para un molde de 22cm

Poner las hojas de gelatina en remojo, semimontar la nata y agregar la crema de queso.

Blanquear las yemas al baño maría junto con el azúcar y añadir a la crema

Disolver la gelatina y añadir a la mezcla.

Integrar bien todos los ingredientes.

Rellenar el molde y enfriar 6/8 horas

Desmoldar y decorar con las chips ahoy y virutas de chocolate



SOPA DE PEPINO

Ingredientes

- *2 pepinos*
- *1 yogurt*
- *½ cebolla fresca*
- *1 diente de ajo*
- *1 cs de vinagre de manzana*
- *Aceite de oliva*
- *Menta fresca*
- *sal*

Elaboración

Lavar, pelar y cortar a dados el pepino. Reservar unas rodajas para decorar
Pelar y picar el ajo y la cebolla.

Poner en el vaso de la batidora las verduras, el vinagre y triturar, agregar el aceite y el yogurt y seguir triturando hasta obtener una crema fina, si queda muy espesa podemos añadir unos cubitos de hielo y triturar.

Enfriar mínimo 6 h , poner en vasos y decorar con rodajas de pepino y menta y unos dados de pepino muy pequeños.



VITELO TONNATO

Ingredientes

- *1 redondo de ternera.*
- *1 cebolla.*
- *1 puerro*
- *1 ramita de apio*
- *1 ramita de perejil*
- *1 hoja de laurel*
- *1 zanahoria*
- *100 ml de vino blanco seco*
- *Sal y pimienta*

Para el adobo

- *2 huevos*
- *250 ml de aceite de oliva suave o de girasol*
- *120 g de atún en lata escurrido*
- *18 alcaparras*
- *8 anchoas*
- *2 cucharaditas de zumo de limón.*

Elaboración

Limpiaremos y cortaremos las verduras en ciselée.

Sofreímos unos 30 minutos. Agregamos la carne y doramos unos 5 minutos. Reducimos el fuego y mojamos con el vino.

Dejamos que evapore y retiramos la carne. Enfriamos y filetearemos.

Colocamos sobre un plato y reservamos en frío.

Para el adobo

Prepararemos una mayonesa de la forma habitual y cuando este emulsionada añadimos el resto de componentes.

Estiramos sobre la carne y dejamos refrigeramos unas 2 horas

Coceremos el otro huevo y pasaremos por el chino.

Decoramos por encima de la carne



CREMOSO DE VAINILLA Y ALMENDRA CON HELADO DE MIEL

Ingredientes

- *½ l de crema de leche 35%*
- *6 yemas de huevo*
- *65 gr de azúcar*
- *1 cc.cd e vainilla*
- *3 hojas de gelatina*
- *50 gr de almendras*

Para el helado de miel

- *475 gr de leche*
- *100 ml de crema de leche 35%*
- *120 ml de miel*
- *6 yemas de huevo*
- *100 gr de dextrosa*
- *30 gr de azúcar*
- *35 gr de leche en polvo*

Elaboración

Para el helado de miel

Llevar a ebullición los lácteos e incorporar la miel y el resto de azúcares.
Batir los huevos y verter al hilo la preparación sobre los huevos batidos.
Volver al fuego y remover unos 10 minutos a hasta que adquiera consistencia de crema ligera.
Retirar y dejar madurar toda la noche.
Mantecar al día siguiente.

Para el cremoso de vainilla

Preparamos una crema inglesa con las yemas, el azúcar y la nata.
Añadimos la gelatina previamente hidratada y disolvemos bien.
Tostar las almendras y triturar con un poco de aceite de girasol
Incorporar y dejar gelificar en frío

A momento de pase batir con varillas y colocar en la copa de servicio.



ROLLITO DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETE Y AGRIDULCE

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1/2 lechuga romana o trocadero
- Albahaca o menta fresca
- 250 gr Fideos de arroz (vermiceli)
- 1 lima
- 2 c.s de aceite de sésamo.
- 6 Obleas de arroz
- 1 pepino
- 1 lata de leche de coco
- 100 gr de cacahuets tostados
- 1 c.c. jengibre rallado

Para la salsa agridulce

- 3 ajos
- 1c.s.jengibre
- 100gr de vinagre de arroz
- 100gr de azúcar
- 3 c.s. Salsa de pescado thay
- 50 gr de agua
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 1 c.s pimiento picante seco picado
- 1 c.s de maizena
- 3 c.s. de agua.
- 1 Zumo de naranja
- 1c.s de menta picada

Elaboración

Cocer los langostinos en abundante agua hirviendo, máximo 3 min. Después enfriar en agua fría y pelar.

Cocer los vermiceli según las instrucciones. Enfriar y escurrir.

Aliñar los fideos con aceite de sésamo, un chorro de zumo de lima.

Poner en remojo las obleas de arroz.

Cuando estén hidratadas rellenarlas con cuidado de hojas de lechuga, langostinos, hojas de albahaca ermiceli y menta.

Envolver el rollito.

Para la salsa triturar el coco y los cacahuets tostados.

Servir los rollitos cortados, con su bol de salsa.

Decorar con sésamo tostado

Si tenemos salsa agridulce comprada la rectificaremos con el zumo de 1 naranja y las hojas de menta picadas.

Para hacer la salsa ponemos en una olla el vinagre de arroz, el azúcar, el agua, la salsa de pescado, el vinagre de jerez, el ajo, el jengibre y la pimienta. Llevamos a ebullición y reducimos a fuego suave durante 10 min.

Añadimos la maizena diluida en agua y dejamos ligar durante 3 min.

Añadimos la menta picada y el zumo de limón.

Servimos el rollito con salsa agridulce, salsa de coco y sésamo tostado.



TARTAR DE TERNERA CON PATATAS SUFLE Y PEPINO MARINADO

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
- 4 patatas agrias o kenebek o viejas.
- 1 pepino

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.

Pelamos las patatas y las cortamos a daditos regulares. Las freímos en aceite abundante a fuego medio, hasta que estén tiernas por dentro. Las retiramos de la sartén.

Antes de servir, las sumergimos en aceite bien caliente para que se doren y queden crujientes por fuera.

Las escurrimos en un recipiente cubierto con papel secante y las aliñamos con sal, pimienta y pimentón rojo.

Cortamos el pepino a rodajas finas. Lo dejamos marinar aliñado con sal, azúcar, mostaza y vinagre de manzana.

Montamos el tartar en cucharas de aperitivo. Primero ponemos una rodaja de pepino marinado.

A continuación el tartar y coronamos con daditos de patata sufle y cebollino picado.



COULANT DE CHOCOLATE CON ALBARICOQUES EN ALMIBAR Y 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

Para el Helado de vainilla

- 500 gr de nata
- 4 yemas
- 50 gr de azúcar
- Vainilla
- 30 gr procrema

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 con mantequilla y cacao.

Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Cocinar los albaricoques con un poco de agua, azúcar, las pasas y un trocito de canela en una olla tapada a fuego suave.

Preparamos una crema inglesa escaldando las yemas batidas y el azúcar con la nata infundada con la vainilla.

Cocemos al baño María hasta que llegue a 83 °C.

Incorporamos el procrema trituramos y pasamos a la mantecadora.

Servimos el coulant con una bola de helado de vainilla y los albaricoques sin hueso.



GAZPACHO DE CEREZAS CON LANGOSTINOS CONFITADOS

Ingredientes

- 250gr de cerezas.
- 250 de tomate maduro t.p.m.
- 1 pimiento rojo pequeño.
- 1 pepino.
- 1 diente de ajo.
- Aceite de oliva.
- Vinagre de jerez
- Sal.

Para los langostinos.

- 200gr de langostinos de tamaño grande
- Aceite de oliva suave.
- Jengibre fresco.
- 1 diente de ajo.
- Romero fresco.

Para el Picadillo.

- 1 cebolla roja.
- 1 huevo duro.
- 1 jamon serrano en lonchas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde.
- Jengibre fresco.
- Aceite de confitar los langostinos
- Sal.

Elaboración

Escaldar los tomates cortar y despepitar, descorazonar las cerezas, cortaremos los pimientos quitaremos las semillas, el pepino pelado y el diente de ajo.

Marinar todo en un bol una media hora, junto con un pizca de sal , azúcar, vinagre y aceite.

Una vez marinado y ablandado turmizaremos y colaremos. Rectificaremos de sabor.

Para los langostinos.

Pelaremos la cola de los langostinos y le sanaremos las patas de la cabeza.

Pondremos un cazo con aceite hasta cubrir los langostinos, un trozo de jengibre, 1 diente de ajo y el romero fresco.

Cuando llegue a 80° tiraremos los langostinos y retiraremos del fuego.

Dejaremos infusionar hasta que estén ligeramente cocinados. Retirar los langostinos y reservar junto con el aceite.

Para el Picadillo.

Cortarlo todo a brunosie y el jengibre a ciseler. Juntarlo todo en un bol, añadir un poco de aceite de confitado y sal.

Rectificar de sabor.

Acabado: poner picadillo, encima los langostinos servir en jarra el gazpacho.



SECRETO IBÉRICO MARINADO CON HIERBAS FRESCAS Y COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

- *4 secretos ibéricos*
- *Manojo de hierbas aromáticas*
- *1/4 l. de aceite de oliva*
- *Sal ahumada*
- *Pimienta de jamaica*

Para la compota

- *4 manzanas golden o reineta*
- *100 gr. de azúcar moreno*
- *1 rama de canela*
- *20 gr. de piñones*
- *50 gr. de pasas, orejones y ciruelas secas*
- *100 ml. de Pedro Ximenez*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Colocaremos el aceite con las hierbas aromáticas y la pimienta en una bandeja y dejaremos marinar unas 24 horas con los secretos.

Marcaremos los secretos en una plancha bien caliente 1 minutos por lado para sellar poro.
Bajar temperatura y acabar cocción.

Para la compota

Pelaremos las manzanas reservando la piel y cortaremos en macedonia.

Fundiremos la manteca en una sartén y doraremos la manzana, añadiendo la piel unos 5 minutos con el azúcar moreno. Añadimos los piñones y las frutas secas previamente hidratadas en el Pedro Ximenez y añadimos la canela. Mantenemos al fuego hasta que reduzca el alcohol. Retirar y salpimentar. Dejar enfriar. Recuperar en la sartén hasta temperatura de pase.

Servir el secreto regando con un poco de aceite aromático, acompañar con la compota.
Decorar con hierbas frescas y un hilo de reducción de Pedro Ximenez. Decorar con sal Maldón



HELADO DE LECHE DE COCO CON PINCHO DE PIÑA ESPECIADA

Ingredientes

- *1 piña natural*
- *200 gr. de azúcar*
- *750 gr. de agua*
- *1 clavo de olor*
- *3 anís estrellado*
- *6 granos de cardamomo*
- *7 de pimienta en grano*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Hojas de menta*

Para el Helado de leche de coco

- *1 bote de leche de coco*
- *Crema de leche para montar*
- *Azúcar*

Elaboración

Poner los ingredientes del almíbar a hervir durante unos minutos, pelar y cortar la piña, añadirla al almíbar y cocinar durante 15 minutos. Retirar del fuego, sacar la piña y dejar enfriar.
Colar el almíbar y reducir a textura de salsa. Reservar.

Para el Helado de leche de coco

En bol mezclar la leche de coco con la mitad de la crema de leche líquida, montar la otra mitad y añadir a la preparación. Añadir el azúcar y llevar a la heladora. Helar y reservar en frío.

Montar el plato sobre una base de salsa de reducción del almíbar, poner una canel de helado de leche de coco y acompañar de un pincho de piña y hoja de menta.

Decorar con el anís estrellado utilizado en el almíbar y alguna hoja de la piña.



GAZPACHO DE TOMATE ASADO CON MEJILLONES Y VERDURAS EN ESCABECHE

Ingredientes

Para 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
- hoja de laurel
- 2 clavos de olor
- Pimienta en grano
- Agua y sal

Para el gazpacho

- 1 kg de tomates
- ½ 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
- Hojas de albahaca
- Cominos
- 4 rebanadas de pan seco
- ¾ l de agua de botella

Elaboración

Para el escabeche

Rehogar en una cazuela las verduras con aceite.

Agregar el vinagre y un decilitro de agua, así como las especias y hierbas. Salar y cocer a fuego lento unos 7 min.

Cocer al vapor los mejillones y sacar de sus valvas.

Introducir la carne de los mejillones en el escabeche un par de horas.

Para el gazpacho

Cortar el tomate a pétalos y asarlos, 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, trituramos y colamos. Damos el punto de sal.

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



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.



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

Para la crema

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

Elaboración

Para la crema

Trituraremos todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Reservaremos en frío.

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.



CANELONES DE VERANO

Ingredientes

- 16 lonchas de jamón dulce
- 3 patatas
- 4 zanahorias
- 300 gr judías verde
- 3 huevos duros
- 2 latas atún
- azúcar

Para la mayonesa

- 1 Huevo
- 160 ml aceite oliva suave
- gotas limón
- sal

Elaboración

Pelar y cortar en dados pequeños las verduras, cocer por separado en agua fría unos 15 min enfriar y reservar.
Cocer los huevos 12 min y enfriar.

En un bol poner el huevo la sal y el chorro de vinagre, añadir el aceite y con el turmix emulsionar.
Reservar en frío.

Cuando las verduras estén frías agregar el huevo y el atún y mezclar con la mayonesa.
Estirar las lonchas de jamón como si fuesen placas de canelón, poner ensaladilla y enrollar.
Cuando estén todos los canelones quemar con azúcar por encima y emplatar



FIDEUA MARINERA

Ingredientes

- 400 g fideos n1
- 1 sepia grande
- 430 g gambas peladas
- 200 g carne de mejillón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 1 ½ fumet de pescado

Elaboración

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

Hornear los fideos a 120° mezclando de vez en cuando hasta que estén dorados

En la paella, marcar la sepia, agregar las gambas y los mejillones sofreír 2 min y reservar

En el mismo aceite sofreír los pimientos y la cebolla, cuando coja color agregar el tomate y finalmente el ajo.

Agregar el marisco, mezclar y agregar los fideos.

Seguidamente añadir el caldo caliente cocer 12 min y los últimos 4 en el horno.

Se puede acompañar con all i oli al servir



MAGNUM CASERO DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 3 yogur griego sin azúcar
- 200 ml nata líquida
- 1 cc vainilla
- 100 g azúcar
- 3 hojas gelatina
- 50 g frambuesas
- 50 g arándanos
- 50 g almendra granillo
- cobertura chocolate blanco

Elaboración

Hidratar hojas gelatina

Batir los yogures con el azúcar y la vainilla.

Montar la nata reservando un poco para calentar calentar y fundir la gelatina.

Cuando esté disuelta agregar al yogur y seguidamente el resto de nata montada.

Agregar los frutos rojos y la almendra y mezclar con suavidad.

Rellenar moldes de helados tipo magnum y congelar.

Fundir el chocolate al baño maría y cuando los helados están listos cubrirlos con la cobertura y volver a congelar.

Se puede presentar espolvorear frutos rojos deshidratados y granillo de almendras caramelizadas por encima del helado antes de que se endurezca la cobertura.



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.

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 en brunoise.

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



CROQUETON DE PULPO A LA GALLEGA CON ALLIOLI DE PIMENTON

Ingredientes

- *1 pata de pulpo cocido*
- *½ kg. de patatas (2 o 3 patatas medianas)*
- *1 cucharadita de pimentón dulce y picante*
- *1 o 2 cucharadas soperas de leche*
- *Sal y aceite de oliva*
- *2 huevos*
- *Pan rallado*

Elaboración

Lavamos y cocemos suavemente las patatas con piel en agua con sal durante 25-30 minutos evitando que se rompan. Escurrimos y pelamos. Las pasamos por un pasapurés sin utilizar túrmix ya que quedarían de textura gomosa. Añadimos el pimentón, la leche y una pizca de sal. Mezclamos y reservamos.

Picamos el pulpo en daditos pequeños y se lo añadimos al puré de patatas junto con un chorrito de aceite de oliva, el pimentón y la leche. Ponemos a punto de sal y mezclamos. Tapamos y reservamos.

Formamos bolas con pequeñas porciones de la mezcla.

Pasamos las bolas por pan rallado, seguidamente por huevo batido y acabamos pasándolas otra vez por pan rallado.

Freímos en abundante aceite caliente durante un minuto aproximadamente.

Sacamos a papel de cocina para quitarles el exceso de grasa.

Acompañamos las bolas con un trozo de pulpo cocido y marcado a la plancha



SMOOTHIE DE FRESAS Y ALBAHACA FRESCA

Ingredientes

- *Hojas de albahaca*
- *200 g de fresas limpias*
- *Vinagre de PX*
- *1 yogur natural*
- *200 ml. de leche*
- *1 c/c de miel*

Elaboración

Juntar todos los ingredientes en la batidora y triturar
Si queremos que esté frío, añadir una cucharada de hielo en escamas.



GAMBAS AL FINO

Ingredientes

Para el jugo

- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 12 gambas
- 250 ml de jerez seco
- 40 gr de aceite de oliva
- Sal

Para el Aceite especiado

- ¼ l de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo laminados,
- 8 bolas de pimienta,
- 1 c.c.de estragón seco
- 20 gr de jengibre

Otros

- Cebolla roja
- Cilantro fresco

Elaboración

Para el jugo

Pelar y filetear el ajo.

Pelar y cortar las verduras en ciselée y brunoise

Rehogar en un poco de aceite unos 15 minutos con una pizca de sal.

Añadir las cabezas y prolongar cocción 5 minutos.

Añadir el alcohol y reducir a la mitad recuperando el fondo de cocción.

Pasar por chino y colar.

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Para el Aceite especiado

Llevar el aceite a ebullición, añadir los ingredientes. Retirar del fuego, tapar e infusionar unas 2 horas.

Al pase

Confitar unos 3 minutos las gambas en el aceite especiado

Colocar una cucharada de aceite de especias

Colocar las gambas encima y decorar con cebolla ciselée y cilantro picado.

Servir delante del cliente el jugo de cocción bien frío



CALAMAR A LA PLANCHA CON MERLUZA Y SALSA DE TINTA

Ingredientes

- 400 gr de meluza
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de crema de leche de 35%
- 4 dientes de ajo
- 2 briznas de azafrán
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de pimiento choricero

Para la Salsa de tinta

- 1 c.s.de tinta de calamar
- 50 ml de vino blanco
- 50 ml de aceite
- 100 ml de fumet de pescado
- 2 dientes de ajo
- 1 anchoa
- Goma xantana

Elaboración

Pelar los ajos y limpiar la merluza de piel y espinas

Calentar el aceite y rehogar los ajos y la merluza con el azafrán unos 6 minutos.

Retirar y colocar en un vaso triturado.

Añadir el pimiento choricero freír 1 minuto y cremar con la nata.

Llevar a ebullición, retirar del fuego y verter sobre la merluza. Turmizar y ajustar de sazón.

Reservar en frío hasta pase.

Para la Salsa de tinta

Pelar y filetear los ajos.

Rehogar 3 minutos y añadir la tinta de calamar y la anchoa. Cocer 30 segundos.

Incorporar el vino, mantener 30 segundos y mojar con el fondo.

Llevar ebullición, reducir fuego y tapar.

Cocer tapado 10 minutos.

Pasar por chino y colar.

Ajustar de sazón y consciencia con la goma. Refrigerar.

Al pase

Limpiar el calamar, abrir entallar y aceitar. Marcar a la plancha 3 minutos.

Colocar una base de merluza y disponer encima el calamar salpimentado.

Decorar con unas tiras de salsa de tinta.



CEREZAS CON CREMA Y SORBETE DE LIMON

Ingredientes

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

Para el Sorbete de limón

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

Elaboración

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

Añadir el zumo de limón, mezclar y colar.

Colocar en un mantecadora hasta que adquiera consistencia de sorbete

Para el Sorbete de limón

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

Retirar y colocar en frío.

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

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

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

Retirar del fuego y refrigerar en la copa de servicio

Montaje

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



ENSALADA DE BROTES VERDES, PAPAYA Y ATUN MARINADO **CHUPITO DE TOMATE ASADO CON ALBAHACA**

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 400 gr de papaya al punto
- 1 dl de soja
- 2 c.s de jengibre rallado
- Rúcula, canónigos, espinacas baby
- Pipas peladas
- 1 dl Aceite de girasol
- 1 c.c. de aceite de sésamo
- 3 c.s de salsa de soja
- 1 c.s. Vinagre de arroz
- 5 tomates
- 4 ajos
- Albahaca
- Sal y pimienta
- 100 gr Queso feta o manchego

Elaboración

Cortar el atún a dados y marinarlo 10 min en soja, jengibre y aceite de sésamo.
Cortar la papaya a dados. Guardar en la nevera con film a piel.

Preparar una vinagreta de aceite de girasol, soja, jengibre, vinagre de arroz.

Preparar un lecho de rúcula y berros previamente aliñados en un bol
Disponer el atún y la papaya. Decorar con pipas tostadas.

Asar los tomates y los ajos con un poco de aceite, en recipiente al horno.
Triturar con la albahaca y unos cubitos de hielo. Pasar por el chino.
Cortar el queso a daditos. Cubrir el chupito con daditos de queso.



SECRETO DE CERDO CON CHIMICHURRI Y PATATAS DELUXE

Ingredientes

- 400 gr. de secreto de cerdo ibérico

Para el chimichurri

- Orégano seco
- Cilantro o perejil fresco
- 3 ajos
- 1 cebolla tierna
- 2 dl Aceite
- 75cl de vino blanco
- Pimentón
- Sal
- Guindilla

Para las Patatas deluxe

- 6 patatas agrias
- 100 gr de harina
- 1 c.s de ajo molido
- 2 c.s de pimentón
- 1c.s de orégano.
- 1c.c de sal
- Pimienta

Elaboración

Filetear el secreto y adobarlo con pimienta y hierbas.

Para el chimichurri

Poner el aceite en un cazo con la guindilla y los ajos y la cebolla bien picaditos.+
Cuando estén tiernos y el aceite esté perfumado añadir el orégano. Remover y añadir el pimentón.
Rápidamente añadir el vino blanco. Reducir un poco y añadir el cilantro picado o perejil.
Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta.

Para las Patatas deluxe

Limpiar bien las patatas y cortarlas a gajos. Semi cocer en agua hirviendo.
Ecurrir bien y rebozar con la harina y las especias. Freír en aceite de girasol hasta que quede crujiente.
Ecurrir sobre papel secante.
Servir el secreto pasado por la plancha con chimichurri y las patatas Deluxe.



BIZCOCHO DE CACAO CON SORBETE DE MELOCOTON

Ingredientes

- 250 gr. agua
- 50 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 400 gr. azúcar moreno o parte azúcar parte melaza
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 250 gr. harina floja
- 265 gr. nata

Para el almíbar

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de licor de café
- 100 gr de agua
- 5 pastillas de regaliz (Juanola)

Para el Sorbete

- 1 kg de melocotones o nectarinas de agua.
- 30 gr de prosorvet

Elaboración

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar.

Escaldar la harina y la levadura con la mezcla caliente.

Mezclar los huevos con la mantequilla fundida y añadir la mezcla anterior.

Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C.

Preparar un almíbar con TxT de licor de café, agua, azúcar y 5 rombos de regaliz negro

Emborrachar el bizcocho con el almíbar.

Pelar los melocotones o las nectarinas, triturar con el prosorvet y pasar por la mantecedora.

Servimos un trozo de pastel con una bola de helado.



LANGOSTINOS CON MISO

Ingredientes

Para la salsa de miso

- 20 gr de miso
- 100 ml de agua
- 30 ml de aceite de gambas
- 1 cebolla tierna
- 15 salsa de soja
- 30 gr de azúcar moreno

Para la Mermelada de melocotón y jengibre

- 4 melocotones
- 100 gr de azúcar
- 200 ml de agua.

Otros

- langostinos hervidos
- Cilantro
- Cebolla roja

Elaboración

Para la Mermelada de melocotón y jengibre

Pelar los melocotones, retirar el hueso y cortar en cuartos.
Llevar a ebullición el almíbar y escaldar los melocotones 5 minutos tapado.
Retirar los melocotones y dejar reducir el almíbar a la mitad.
Colocar los melocotones de nuevo en el almíbar y triturar

Para la salsa de miso

Rehogar la cebolla en el aceite de gambas unos 15 minutos
Añadir el resto de ingredientes y remover
Volver a fuego y mantener unos 10 minutos.
Pasar por chino y ajustar de sazón y consistencia. Reservar en frío

Para los Langostinos

Pelar los langostinos y retirar el hilo intestinal.
Abrir en forma de mariposa y colocar en agua con sal 30 min.
Escaldar 1 minuto en agua hirviendo y parar cocción en agua salada.
Escurrir y reservar en frío hasta pase

Al pase colocar una base de salsa de miso y una punta de puré de melocotón
Colocar el langostino y decorar con cilantro picado y cebolla ciselée



CORDERO ESPECIADO CON BERENJENA A LA MIEL

Ingredientes

- ½ kg de cordero
- 20 gr de azúcar moreno
- 5 gr de orégano
- 50 gr de pimentón
- 20 gr de ajo en polvo
- 15 gr de cebolla en polvo
- Sal y pimienta
- 10 gr de semillas de anís
- Mostaza

Para la Mermelada de berenjena

- 1 berenjena
- 125 gr de azúcar
- 80 gr gr de miel
- 100 ml de agua
- 1 rama de canela
- 2 rodajas de jengibre

Otros

- Crema agria con mostaza
- Patatas

Elaboración

Limpiamos el cordero de huesos y cortamos en cubos. Colocamos en una salmuera del 10% 30 minutos. Calentar manteca de cerdo y confitar a 65 °C unos 20 minutos. Retirar y escurrir de grasa. Pintar con mostaza y cubrir con la mezcla de especias. Reservar en frio hasta pase

Limpiar las patatas en agua y cortar en cubos. Confitar en la manteca de cerdo unos 10 minutos hasta que empiecen a estar tiernas. Reservar con la carne

Para la Mermelada de berenjena

Cortar la berenjena en cubos y cocer en agua salada hirviendo unos 15 minutos. Retirar y parar cocción Preparar un almíbar con el agua y azúcar y colocar la berenjena, dejar cocer 15 minutos más. Retirar del almíbar y dejar enfriar y regar con la miel

Al pase

Saltear las patatas con la carne deshilachada 2 minutos. Colocar en el plato de servicio y acompañar de la crema agria con mostaza.



PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS, AGUACATE Y CEREZAS

Ingredientes

- *¼ l de crema de leche 35%*
- *125 gr de frutas rojas*
- *1 hoja de gelatina*

Para la Crema de aguacate

- *1 aguacate*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *50 gr de azúcar*
- *½ rama de canela*
- *100 l de crema de leche de 35%*
- *10 hojas de menta*

Para las Cerezas

- *200 gr de cerezas*
- *20 gr de mantequilla*
- *Piel de limón*
- *½ rama de canela*
- *Hojas de menta para decorar*

Elaboración

Escaldar 30 segundos las frutas rojas

Llevamos a ebullición la crema de leche y agregamos las frutas rojas, reducir fuego y mantener unos 10 minutos a fuego bajo, removiendo de vez en cuando.

Agregar la hoja de gelatina previamente hidratada y disolver.

Probar de sazón y colocar en las copas de servicio.

Refrigerar unas 2 horas hasta pase.

Para la Crema de aguacate

Pelar y retirar el hueso del aguacate.

Trocear y regar con el zumo de limón

Llevar a ebullición la crema de leche y disolver el azúcar.

Retirar del fuego y agregar la rama de canela.

Infundir unos 30 minutos. Retirar la canela y turmizar con el aguacate y las hojas de menta escaldadas.

Colocar en manga

Para las Cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar unos 5 minutos con los aromas y la mantequilla hasta que empiece a dejar jugos.

Refrigerar

Al pase

Cubrir una capa del panacotta con la crema de aguacate y decorar con las cerezas frías y unas hojas de menta.



BLINIS DE QUESO DE CABRA CON FOIE Y MANZANA

Ingredientes

- 150 gr de foie o micuit
- 1 rulo de queso de cabra
- 1 manzana ácida
- 1 c.s.de azúcar
- 1 c.s.de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Para los blinis

- 300 gr de harina
- 350 gr de leche
- 1 huevo
- 8 gr de levadura química
- 20 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 20 gr de mantequilla

Elaboración

Cortaremos la manzana en macedonia y salteamos 5 minutos en un poco de mantequilla. Espolvorear en último momento de cocción azúcar y mantener 3 minutos. Retirar.

Cortar unas rodajas de rulo de cabra de ½ cm.
Marcar 1 minuto en la sartén por cada lado hasta que funda.

Para los blinis

Mezclaremos todos los ingredientes con ayuda de una batidora eléctrica.
Taparemos el recipiente y dejaremos reposar en nevera unos 30 minutos.
En una sartén antiadherente fundiremos la mantequilla y freiremos los blinis de 6 cm de diámetro durante 2 a 3 minutos.
Retirar y reservar.

Montaje

Colorar el blinis, encima una rodaja de foie.
Cubrir con el queso caliente y decorar con la manzana caramelizada.
Regar con la crema de balsámico y un bouquet de rúcula.



“MENJAR BLANC” DE COCO CON PLATANOS FLAMBEE

Ingredientes

- 300 ml. De leche de coco
- 150 ml de leche condensada
- 1 yogurt
- Ralladura de limón
- 4 hojas de gelatina
- Plátanos
- 3 plátanos maduros
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche de coco con la leche condensada.

Añadiremos las hojas de gelatina hidratadas y deshacemos bien.

Añadiremos el yogurt y la ralladura de limón.

Mezclamos y rectificamos de gusto.

Colocamos en las copas de servicio, refrigeramos.

Pelamos los plátanos y los cortamos en rodajas de ½cm.

Doramos en un poco de mantequilla y flameamos con el ron.

Colocamos encima del coco.

Al pase, espolvorear con azúcar moreno y quemamos



BRAZO DE PATATA Y ATÚN

Ingredientes

- *1k de patatas*
- *4 huevos*
- *4 varitas de surimi*
- *2 latas de atún*
- *1 cebolleta tierna*
- *1 lata de olivas*
- *1 bote pimientos piquillo*
- *Mayonesa*
- *25g mantequilla*

Elaboración

Cocer los huevos con sal durante 12 min.

Lavar y cocer las patatas con piel 15 min aprox y dejar enfriar
Pelarlas y chafarlas con un tenedor, añadir sal y mantequilla.
Extender la patata encima de papel film.

Picar todos los ingredientes muy finos (reservar un poco de cada sin picar para decorar el brazo) agregar 2 cucharadas de mayonesa, el atún y extender sobre la base de patata.

Enrollar y enfriar en la nevera, acabamos de decorarlo con lo que hemos reservado y la mayonesa restante.



BARAT EN ESCABECHE DE NARANJA

Ingredientes

- *6 lomos de barat frescos*
- *½ cabeza de ajos*
- *1 cebolla*
- *1 laurel*
- *1 rama de tomillo*
- *60 ml de vinagre de manzana*
- *350 ml de aceite de oliva virgen extra*
- *100 ml cerveza*
- *150 ml de zumo de naranja*
- *piel de naranja*

Elaboración

Limpiar el pescado y quitar espina central, enharinar los lomos y freír en aceite de oliva, reservar
Cortar la cebolla en juliana y los ajos laminados y sofreír en una cazuela, cuando coja color añadir las hierbas, el vinagre, el zumo de naranja, la piel de naranja, la cerveza y el aceite incorporar las sardinas y cocer. Reposar 12h min.

Presentar encima de una tostada muy fina de hojaldre y crujiente y un gajo de naranja



COCA DE SANT JOAN

Ingredients

- 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
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada
- Azúcar escarchado

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, 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



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 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.

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

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.



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 litro de aceite de girasol

Para la salsa tartara

- 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

Precalear 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.

Ecurrir sobre papel secante.

Para la salsa tartara

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 tartara y los chips de yuca.



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 parte. 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 alargar cocción unos 5 minutos más. Retirar y enfriar.

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



BLOODY MARY CON ESPUMA DE QUESO

Ingredientes

Para la espuma de queso

- 100 gr de queso azul
- 100gr de nata
- 100 gr de leche

Para el Bloody Mary

- ½ l de zumo de tomate
- 40 gr de vodka
- Zumo de ½ limón
- 1 c.s.de salsa perrins
- 2 gotas de tabasco
- 25 gr de dextrosa
- Sal y pimienta
- 50 gr de prosorbet

Otros

- 1/ cebolla tierna
- 1 /2 rama de apio
- 20 gr de aceituna negra picada

Elaboración

Para el Bloody Mary

Mezclar el zumo y el Vodka y llevar a 90 °C, añadir la dextrosa y los estabilizantes.

Mezclar bien e incorporar las salsas y salpimentar

Dejar madurar toda la noche y mantecar al día siguiente

Para la espuma de queso

Llevar a ebullición los lácteos y mixar con el queso troceado.

Incorporar en un sifón y refrigerar mínimo de 4 horas



TARTAR DE SALMON, PASAS, VINO DULCE Y LECHE DE TIGRE

Ingredientes

- 300 gr de salmón fresco congelado
- 40 gr de pepinillos y alcaparras
- 40 gr de pasas
- 10 gr de pimentón ahumado
- 50 ml de moscatel

Para la mahonesa

- 1 huevo
- 60 ml de aceite de oliva
- 60 ml de aceite de girasol
- 80 gr de pasas

Para la Cebolla encurtida

- 1 cebolla
- 100ml de agua
- 100 ml de vinagre blanco
- 10 gr de sal
- 2 clavos de olor
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel

Para la Leche de tigre

- 25 gr de cilantro picado
- 200 ml de leche de coco
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar el salmón de piel y espinas

Picar a cuchillo bien fino y mezclar con el pimentón. Reservar en frío hasta pase

Hidratar las pasas con el moscatel unos 30 minutos. Escurrir y triturar con los encurtidos.

Reservar en frío hasta pase.

Para la mahonesa

Preparar una mahonesa normal e introducir las pasas hidratadas en moscatel en último momento.

Reservar en frío hasta pase.

Para la Cebolla encurtida

Pelar las cebollas y cortar en juliana. Blanquear 5 minutos

Introducir en la vinagreta caliente con las especias y cocer 5 minutos más.

Retirar del fuego y enfriar por separado. Juntar de nuevo y reservar toda la noche en frío.

Para la Leche de tigre

Mezclar todo y reservar en frío



HELADO DE MANZANILLA Y ANÍS CON SOPA DE MANZANA Y APIO

Ingredientes

Para la sopa de manzana

- 3 manzanas ácidas
- 1/2 limón
- 100 ml de tpt.
- 1/2 rama de apio sin hojas

Para el helado de manzanilla y anís

- 475 gr de leche
- 100 ml de crema de leche 35%
- 100 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 100 gr de dextrosa
- 4 bolsas de manzanillas
- 50 gr de licor de anís
- 35 gr de leche en polvo

Elaboración

Para el helado de manzanilla y anís

Llevar a ebullición los lácteos e incorporar la manzanilla y el resto de azúcares.

Dejar infusionar 30 minutos y restirar las bolsas.

Volver a ebullición y añadir el anís

Batir los huevos y verter al hilo la preparación sobre los huevos batidos.

Volver al fuego y remover unos 10 minutos a hasta que adquiera consistencia de crema ligera.

Retirar y dejar madurar toda la noche.

Mantecar al día siguiente.

Para la sopa de manzana

Licuar dos manzanas y media con el apio y añadir el zumo de 1/2 limón

Preparar el tpt. con las pieles del limón y dejar reposar infusionar 1 hora.

Añadir la mitad del TPT a la preparación anterior y probar de gusto.

Reservar bien frío hasta pase.



BLINIS DE MISO DE GARBANZOS Y FOIE

Ingredientes

Para el miso de garbanzos y azafrán

- *½ kg de garbanzos cocidos*
- *25 gr de miso*
- *1 cebolla tierna*
- *2 dientes de ajo*
- *Sal y pimienta*
- *Agua o aceite si es necesario*

Para el Foie

- *50 gr de foie*
- *50 gr de crema de leche*
- *1 c.s.de vermut negro*
- *1 c.s.de vino de oporto*
- *1c.s.de brandi*
- *Sal y pimienta*

Para los blinis

- *300 gr de harina*
- *350 gr de leche*
- *1 huevo*
- *8 gr de levadura química*
- *20 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*
- *20 gr de mantequilla*

Elaboración

Para el miso de garbanzos y azafrán

Pasar por agua los garbanzos y turmizar con el ajo escaldado y el miso Salpimentar y añadir la cebolla ciselée. Ajustar de sazón

Para el Foie

Macerar el foie con los alcoholes unos 30 minutos.

Colocar al fuego 30 segundos y cremar con la nata.

Llevar a ebullición , reducir fuego y mantener cocción 1 minuto a fuego suave

Retirar del fuego y turmizar. Ajustar de sazón y refrigerar.

Para los blinis

Mezclaremos todos los ingredientes con ayuda de una batidora eléctrica.

Taparemos el recipiente y dejaremos reposar en nevera unos 30 minutos.

En una sartén antiadherente fundiremos la mantequilla y freiremos los blinis de 6 cm de diámetro durante 2 a 3 minutos.

Retirar y reservar.



RAPE CURADO CON CREMA FRÍA DE GAMBAS

Ingredientes

- 1 cola de rape
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de comino
- 20 gr de mostaza
- 20 gr de cilantro fresco
- 80 gr de sal
- 80 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón

Para la crema de eneldo

- 150 ml de crema de leche de 35%
- Hojas de eneldo o hinojo

Para la crema de gambas

- 1 cebolla
- 1 apio
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- Pizca de pimentón
- 200 gr de cabezas de gambas
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Para la crema de eneldo

Reducir a la mitad la crema de leche a fuego suave con las hojas de neldo.
Turmizar y ajustar e sazón
Refrigerar hasta pase.

Para el rape

Limpiar el rape y cubrir con una mezcla de todas las especias.
Reservar en frío unas 2 horas.
Al pase cortar en láminas finas.

Para la crema de gambas

Pelar y cortar las verduras en brunoise.
Sofreír en un poco de aceite y mantequilla
Añadir las cabezas de gambas y subir el fuego 5 minutos. Dorar bien y añadir los ajo.
Mantener 3 minutos y espolvorear con pimentón.
Bajar el fuego al mínimo añadir la mantequilla y tapar.
Proteger con un poco de agua en caso de necesidad. Mantener 15 minutos
Pasar por chino y ajustar e sazón y consistencia.
Refrigerar hasta pase.

Montaje

Colocar una base de crema fría y disponer el rape escalopado
Decorar con las tiras de crema de eneldo y unas hojas.



CEREZAS GRATINADAS CON CREMA SABAYONA DE CAFE IRLANDES

Ingredientes

- 200 gr de cerezas
- 100 gr de crema de leche de 35%
- 3 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 1 c.c.de café descafeinado soluble
- 4 c.s de whisky

Elaboración

Deshuesar las cerezas y rehogarlas en un poco de mantequilla hasta que desprendan jugo.
Retirar y refrigerar

Desclarar los huevos y batir las yemas con el azúcar al baño maria hasta que doblen volumen.
Añadir el café disuelto en el alcohol y seguir batiendo.
Cremar con la nata hervida al hilo mezclándola con movimientos envolventes.

Por último montar las claras al baño maria e incorporar cortando a la preparación anterior fuera del fuego.
Refrigerar

Colocar las cerezas en el plato de servicio y cubrir con la crema
Espolvorear con azúcar y quemar con soplete.



MEJILLONES GRATINADOS

Ingredientes

- *1kg de mejillones*
- *1/4 l de crema de leche*
- *50 gr de almendras*
- *2 dientes de ajo*
- *50 gr de jamón*
- *100 gr de queso rallado*
- *2 rebanados de pan*
- *100 ml de vino*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de aceite*
- *20 ml de vinagre*
- *Perejil fresco*

Elaboración

Limpiar los mejillones y abrirlos en una olla tapada con un poco de aceite y el vino blanco durante 3/5 minutos.
Tirar los que no se hayan abierto, quitar una de las conchas y reservar en frío.

Tostar el pan con el ajo ciselee y el jamón en brunoise
Majar al mortero y añadir el vinagre

Llevar a ebullición la crema de leche y agregar el queso.
Añadir la picada y alargar con un poco del jugo de cocción de los mejillones.
Ajustar de sazón y agregar perejil picado.

Colocar los mejillones en una fuente y verter la salsa
Gratinar 2 minutos.



MOUSSE DE PESCADO CON GAMBAS

Ingredientes

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

Elaboración

Escaldaremos el pescado en una olla con agua hirviendo y unos 2 minutos. Retirar y enfriar
Limpiar de piel y espinas y reservar en frío

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

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



CREMA DE MELOCOTON

Ingredientes

- 4 melocotones
- 3 yemas de huevo
- 300 ml de leche
- 80 ml de ron
- 2 melocotones en almíbar
- 1 naranja
- 1 limón
- 300 ml de azúcar
- Nueces y canela para decorar

Elaboración

Preparar un tpt con 200 gr de azúcar, piel de limón y una rama de canela durante 10 minutos a fuego bajo. Enfriar

Pelar los melocotones, cortar en macedonia y mezclar con el zumo de limón.

Añadir el ron y turmizar añadiendo el almibar frio hasta obtener una crema fina. Reservar en frio

Blanquear las yemas de huevo con 100 gr de azúcar y verter la leche caliente. Mezclar y volver al fuego

Mantener 5 minutos a fuego muy suave y refrigerar.

Mezclar con el almíbar de fruta

Al pase

Servir bien frio con gajos de naranja y frutos secos.



ENSALADA DE PASTA CON SALPICÓN DE MARISCO

Ingredientes

- 200 gr de pasta al gusto
- 200 gr de gambas
- 200 gr de calamar
- 200 gr de mejillones
- 5 gr de cilantro fresco
- Sal y pimenta
- 1 cebolla tierna

Para la salsa

- 100 gr de mayonesa
- 50 gr de crema de leche
- 50 gr de queso crema
- 10 gr de mostaza

Para la crema de gambas

- 1 cebolla
- 1 apio
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- Pizca de pimentón
- 200 gr de cabezas de gambas
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Cocemos la pasta a la inglesa el tiempo indicado en el paquete y paramos cocción. Abrimos los mejillones al vapor y picamos en brunoise. Reservar en frío en un bol

Limpiar las gambas y cocer en agua salada 1 minuto.

Parar cocción y cortar en brunoise. Mezclar con la preparación anterior.

Limpiar los calamares y escaldar 2/3 minutos en agua salada. Parar cocción y picar en brunoise.

Mezclar con la preparación anterior.

Picar la cebolla en ciselée y refrescar con el cilantro. Aceitar un poco y reservar en frío hasta pase.

Para la salsa

Preparamos la mayonesa de la manera habitual e incorporamos la crema de leche reducida a la mitad y el queso crema. Añadimos la mostaza y turmizamos. Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase

Para la crema de gambas

Pelar y cortar las verduras en brunoise. Sofreír en un poco de aceite y mantequilla

Añadir las cabezas de gambas y subir el fuego 5 minutos. Dorar bien y añadir los ajos.

Mantener 3 minutos y espolvorear con pimentón.

Bajar el fuego al mínimo añadir la mantequilla y tapar.

Proteger con un poco de agua en caso de necesidad. Mantener 15 minutos

Pasar por chino y ajustar de sazón y consistencia. Refrigerar hasta pase.

Montaje

Colocar una base de crema fría y disponer los galets y el salpicón por encima

Decorar con la salsa.



RILLETE RAPIDO DE CONEJO A LA MOSTAZA

Ingredientes

- 400 gr de conejo limpio
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 5 gr de estragón seco
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vino rancio
- 100 ml de crema de leche
- 30 gr de mostaza de estragón
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiamos y cortamos las verduras en brunoise.
Rehogamos con un poco de aceite unos 20 minutos.

Troceamos el conejo en macedonia, aumentamos el fuego y salteamos 2 minutos.
Reducimos el vino y salpimentamos. Dejamos enfriar

Reducimos a la mitad la crema de leche con el estragón a fuego bajo y disolvemos la mostaza.
Agregamos a la preparación anterior y turmizamos.
Colocamos en un bote y dejamos enfriar toda la noche.
Acompañamos de pan tostado.



CHOCOLATE CON CEREZAS

Ingredientes

Para el chocolate con nata

- 100 gr de chocolate blanco
- 40 gr de whisky
- 200 gr de crema de leche de 35%

Para la Crema de chocolate

- 400 ml de leche
- 50 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- 20 gr de cacao en polvo

Para la Salsa de cerezas

- 150 gr de cerezas
- Zumo de 1 limón
- 60 gr de azúcar

Elaboración

Para la Crema de chocolate

Llevaremos a ebullición la leche con 2/3 de azúcar
Aparte batimos las yemas con el resto de azúcar y maicena.
Cuando arranque hervido retiramos del fuego la leche y agregamos el cacao.
Mezclamos bien y vertemos sobre las yemas al hilo.
Batimos enérgicamente y volvemos al fuego.
Mezclamos unos 30 segundos hasta que vuelva a hervir y retiramos del fuego.
Colocar en un cuenco y refrigerar enfilado.

Para la Salsa de cerezas

Deshuesamos las cerezas y ponemos al fuego con el azúcar, hasta que suelten jugo.
Añadimos el zumo de limón y llevamos a ebullición Turmizamos y ajustamos de sabor. Refrigerar.

Para el chocolate con nata

Para el chocolate reduciremos el whisky a la mitad a fuego suave y agregaremos la crema de leche y el chocolate blanco troceado.
Mantenemos unos 5 minutos a fuego suave y retiramos.

Montaje

Colocamos una base de crema de chocolate, encima la nata con chocolate blanco y acabamos con el culis de cerezas



AJO BLANCO DE ESPÁRRAGOS CON VIEIRA Y SALSA DE L'ESPINALER

Ingredientes

- 150 gr de almendras
- 100 gr de pan
- 3 ajos escaldados
- 150 gr lata de espárragos blancos
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 1 c.s. de vinagre blanco
- 1 l de agua
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal
- 200 gr de carne de vieira
- Ajo

Para la Salsa de l'espinaler

- 100 ml de vinagre
- 1 c.s de pimentón
- Pimienta negra
- ½ c.c. de comino molido y ajo molido
- Hierbas de Provenza

Elaboración

Escaldar los espárragos trigueros cortados en 3 trozos.

Refrescar y guardar las puntas para guarnición. Los tallos los trituraremos con el ajo blanco.

Pelar las almendras, escaldar los ajos para que no piquen.

Triturar los espárragos blancos y verdes con las almendras y los ajos.

Añadir la miga de pan remojada en agua. Añadir el vinagre y rectificar de sal y pimienta.

Añadir el aceite de oliva mientras seguimos batiendo.

Por último agregar el agua. Podemos substituir parte del agua por el caldo de los espárragos de lata.

Guardar en el frigorífico.

Preparar la vinagreta mezclando todos los ingredientes. Dejar reposar varios días para que coja sabor.

Antes de servir pasar las puntas de espárrago por la plancha y marcar las vieiras aliñadas con sal y aceite de oliva.

Servimos el ajo blanco con la vieira y los espárragos.



BROCHETAS DE PULPITOS CON PATATAS Y PUERRO

Ingredientes

- 15 Pulpitos
- 3 patatas
- 2 puerros
- 1 lima
- Cilantro
- 1 cebollita tierna
- 1 tomate rojo
- 1 huevo
- jengibre fresco
- aceite de girasol
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración

Cortar las patatas a láminas a modo de tortilla.

Cortar el puerro a daditos.

Freír las patatas a fuego suave junto con el puerro.

Escurrir el aceite sobrante y dejar que la patata se tueste un poco antes de servir.

Cocer los pulpitos en agua hirviendo hasta que estén tiernos. Escurrirlos y montarlos en las brochetas.

Preparar una mayonesa con jengibre rallado.

Picar la cebolla tierna, el tomate y el cilantro. Añadir aceite y zumo de lima.

Pasar las brochetas por la plancha y montarlas sobre un lecho de patata cocida.

Aliñar con el picadillo de verduras y la salsa de jengibre.



OMBLIGOS DE QUESO CON CEREZAS Y HELADO DE MIEL Y LAVANDA

Ingredientes

- 450 gr. de queso Philadelphia
- 100 gr. de yogur natural
- 150 gr. de leche condensada
- 5 huevos
- 50 gr de maicena
- 1 c.s. de levadura química
- ralladura de un limón
- vainilla
- 20 cerezas
- 200 gr de galletas
- 100 gr. de mantequilla

Para el helado

- 25 gr de flores de lavanda
- 50 gr de miel
- 500 gr de nata
- 4 yemas
- 30 gr de procrema

Elaboración

Picamos la galleta con la mantequilla en la thermomix.

Descorazonamos las cerezas.

Batimos todos los ingredientes del relleno de queso con el minipimer.

Estiramos la galleta y la mantequilla mezcladas al fondo de un molde y lo rellenamos con la crema de queso sin que llegue a cubrir las cerezas que repartiremos por la tarta. Cocemos al horno 40 min. a 180°C .

Cortamos la tarta a cuadrados que al subir forman ombligos alrededor de la cereza.

Podemos servir con un poco de nata montada.

Para el helado

Infusionar las flores de lavanda con la nata y la miel.

Colar y escaldar las yemas con la nata y preparar una crema al baño maria hasta llegar a 82°C.

Triturar con el pro crema y pasar a la mantecadora hasta que quede helado.



PATE DE POLLO CON MANZANA

Ingredientes

- 2 manzanas
- 1 cebolla
- 50 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de panceta fresca
- 100 gr de panceta salada
- 200 gr de pechuga de pollo
- 50 ml de brandy
- 50 ml de vino rancio
- 150 gr de crema de leche
- 40 gr de azúcar
- 20 gr de mostaza de Dijon
- ½ rama de canela
- Laurel
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortar el pollo y la manteca fresca en macedonia y sumergir en los alcoholes con sal y pimienta unos 30 min. Reservar en frío.

Reducir la crema de leche a fuego con la mostaza unos 10 minutos. Retirar y enfriar

Pelar la cebolla y cortar en juliana, rehogar en la manteca de cerdo, la panceta salada en macedonia con laurel y canela unos 15 minutos.

Añadir la manzana pelada y cortada en macedonia y prolongar cocción 15 minutos más, espolvorear con el azúcar en los últimos minutos de cocción y caramelizar.

Subir el fuego e introducir las carnes escurridas, salteado unos 3 minutos, bajar fuego y reducir el alcohol.

Retirar del fuego e introducir en un vaso triturador.

Agregar la crema de leche al hilo hasta obtener una masa homogénea.

Refrigerar una noche y servir al día siguiente con pan tostado



TOSTA DE SECRETO REBOZADO Y CREMA DE QUESO

Ingredientes

Para la crema de queso

- 150 gr de parmesano
- 100 ml de leche
- 4 tomates secos
- Orégano seco
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de mostaza

Para el Secreto

- 1 cebolla
- 1/2 rama de apio
- 1 zanahoria
- 1 c.c.de pimentón
- Ralladura de 1/2 naranja
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de Aceite de oliva
- 1 pieza de secreto
- 50 gr de harina
- Sal y pimienta
- 3 huevos
- Aceite para freír

Otros

- 20 gr de pepinillo
- 20 gr de alcaparras
- 1 cebolla tierna
- Pan de molde o de barra

Elaboración

Para la crema de queso

Llevar ebullición la leche, retirar del fuego e introducir el queso rallado, el orégano, la mostaza y los tomates troceados. Apagar y tapar.

Calentar al pase con cuidado

Para el Secreto

Filetear el secreto bien fino y poner a marinar con las verduras brunoise, las especias, la ralladura y el aceite. Reservar en frío unos 30 minutos

Al pase escurrir, salpimentar y pasar por harina y huevo.

Freír 1 minuto por inmersión

Montaje

Colocar una base de pan, regar con la salsa caliente y disponer encima el secreto. Espolvorear con los encurtidos y la cebolla picada



PARFAIT DE LIMON

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- Zumo de 2 limones
- Ralladura de ½ limón
- 1 hoja de gelatina
- 100 ml de nata

Para la Crema de limón

- 1 huevo
- 3 yemas
- 220 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de zumo de limón
- Ralladura de limón

Elaboración

Llevamos a ebullición la crema de leche, retiramos del fuego y disolvemos la hoja de gelatina previamente hidratada. Blanqueamos al baño maría las yemas de huevo con el azúcar hasta que adquieran consistencia, añadiendo el zumo de limón al hilo y seguimos batiendo.

Retiramos del fuego agregamos la crema de leche con la gelatina. Espolvorear con la piel de limón y colocamos en el vaso de servicio. Colocar en el congelador.

Para la Crema de limón

Colocar todos los ingredientes menos la mantequilla al baño maría y mezclar hasta que espese. Retirar del baño maría e introducir la mantequilla troceada. Remover hasta mezclar y refrigerar hasta pase.



TOMATES RELLENOS DE BRANDADA DE ATÚN, RÚCOLA, PISTACHOS, CON VINAGRETA DE ALBAHACA Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

- 4 tomates grandes
- Bolsa de rúcola
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre de Módena

Para la vinagreta

- Albahaca fresca
- 3 partes de Aceite de oliva
- 1 Parte de vinagre

Para la brandada

- 300 gr. de atún en aceite
- 40 gr. de pistachos
- 20 gr. de mostaza antigua
- 100 gr. de mahonesa

Para la teja

- Pasta filo
- Parmesano rallado
- Pipas
- Mantequilla fundida

Elaboración

Escaldar los tomates pelarlos, vaciarlos y rellenarlos con la brandada de atún.

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y rectificar de salazón.

Desmenuzar el atún escurrido del aceite, añadir mostaza, la mahonesa y los pistachos picados. Salpimentar y rellenar los tomates.

Cortar la pasta filo en rectángulos y luego en triángulos. Extenderlos sobre papel de horno untarlos con mantequilla fundida y espolvorearlos con el parmesano y las pipas. Cocer en el horno a 180 ° C hasta que estén dorados.

En un plato poner un tomate relleno de brandada con la teja de parmesano, encima ponerle unas hojas de rúcola, aliñarlo con la vinagreta de albahaca y la reducción de vinagre.



XATONADA DE SITGES

Ingredientes

- 2 escarolas blancas
- 250 g bacalao desmigado
- 250 g atún
- 100 g aceitunas arbequinas

Para la salsa xato

- 100 gr almendras tostadas
- 60 gr avellanas tostadas
- 2 anchoas
- 2 dientes ajo
- 4 ñoras
- 1 trocito guindilla
- 2 rebanadas pan frito
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Elaboración

Ponemos aceite a calentar en una sartén. Después añadimos el pan y freímos con cuidado sin que se queme y reservamos.

En el mismo aceite u otro limpio freímos los ajos y reservamos.

Ponemos el ajo, guindilla, el pan y sal en un mortero y lo picamos con la mano del mortero, añadimos las almendras y picamos bien hasta que quede una pasta muy fina.

Incorporamos la pulpa de las ñoras y las anchoas, continuamos picándolo hasta obtener una pasta fina, añadir un poco del agua de las ñoras y aceite al hilo mientras vamos ligando la salsa.

Al pase

Disponemos en un plato profundo la escarola limpia, añadimos el bacalao desalado, el atún y las aceitunas encima.

Finalmente añadimos la salsa xato.

Para terminar el plato, incorporamos un par de anchoas.



MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE SPRITE

Ingredientes

- 200 gr. de melón troceado a triángulos
- 35 gr. de zumo de lima
- 15 gr. de vino Manzanilla.
- 2 c.c. de azúcar moreno
- 6 hojas de menta
- 1 rodaja de lima
- C.S. de bebida sprite
- Hielo pilé

Elaboración

Poner el melón cortado a triángulos en bolsa de vacío acompañado del zumo de lima y la manzanilla. Osmotizar. En caso de no disponer de máquina de envasado al vacío, dejar macerar el melón en vino y zumo durante 2 horas.

En un recipiente adecuado poner el azúcar, la menta y la lima, chafar con la mano de mortero. Una vez extractado, verter la preparación en el vaso de servicio del mojito, añadir hielo pilé y el sprite bien frío.



RILLETE DE PATO CON PASAS Y ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes

- 2 cebollas
- 2 lonchas de panceta
- 1 muslo de pato confitado
- 100 gr de pechuga de pollo
- 50 gr de pasas
- 50 gr de aceitunas negras
- Tomillo y romero fresco
- 100 ml de vino rancio
- 100 ml de crema de leche
- 50 gr de manteca de cerdo

Elaboración

Limpiar y cortar la cebolla en ciselée y rehogar junto con la panceta cortada en macedonia.

Cortar la pechuga de pollo en macedonia y deshuesar el pato.

Mezclar con las pasas y salpimentar.

Regar con el vino rancio y mantener en frío 30 minutos.

Llevar a ebullición la crema de leche, reducir fuego y agregar la manteca y las hierbas aromáticas, mantener unos 10 minutos y apagar.

Cuando la cebolla esté cristalina subir el fuego y agregar el pollo, el pato y las pasas bien escurridas, saltear unos 5 minutos y bajar fuego. Añadir el vino. Reducir a la mitad y colocar en un vaso triturador.

Turmizar con las aceitunas negras deshuesadas.

Ir agregando la nata y emulsionar hasta que adquiera consistencia sedosa.

Ajustar de sazón y refrigerar toda la noche.

Servir atemperado con tostas de pan.



HAMBURGUESAS DE QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 1 cebolla
- 100 gr de panceta de credo
- 100 gr de queso de cabra
- 300 gr de carne picada mixta
- 10 gr de cebollino
- 10 gr de hojas de albahaca
- Sal y pimienta

Para la Guarnición de verduras

- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 10 gr de jengibre
- 200 ml de vinagre blanco
- 150 gr de azúcar
- Pizca de sal

Elaboración

Para la Guarnición de verduras

Cortar las verduras en juliana
Escaldar 5 minutos en agua hirviendo

Mezclamos el vinagre, el azúcar, el jengibre y la sal y llevamos a ebullición.
Reducimos fuego e incorporamos las verduras escaldadas.
Dejar cocer 5 minutos y retirar.

Enfriar ambas preparaciones por separado y mezclar unas vez frías

Para las hamburguesas

Cortar la panceta en macedonia y saltear 2 minutos en una rehogadora.
Picar la cebolla ciselée y rehogar 20 minutos.
Retirar del fuego y enfriar

Colocar la carne en un cuenco con las hierbas aromáticas picadas, la cebolla y el queso de cabra picado.
Salpimentar, mezclar y reservar en frío 30 minutos.

Bolear las hamburguesas en piezas de 25 gr y marcarlas en la sartén a fuego fuerte una vez aceitadas