



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



SECRETO IBERICO CON EMULSION DE ESPINACAS A LA CATALANA

Ingredientes

- *1 pieza de secreto ibérico de cerdo.*
- *1l. zumo de piña. (tetra brik)*
- *Un limón.*
- *1 cucharada de miel.*
- *Vino blanco.*
- *Sal/ pimienta.*
- *Laurel y romero.*

Para las espinacas a la catalana

- *1 paquete de espinacas frescas.*
- *1 diente de ajo.*
- *1 puñado de pasas.*
- *1 puñado de piñones.*
- *Aceite de oliva.*
- *Vino moscatel.*
- *Sal/ pimienta.*

Elaboración

Elaboramos una marinada con todos los ingredientes, lo mezclamos bien en un bol o bandeja e introducimos el secreto unos 30 min. Reservar.

Una vez pasado este tiempo sacamos el secreto de la marinada, lo escurrimos y secamos bien y lo reservaremos. Con la marinada haremos una salsa dejándola reducir lentamente en un cazo hasta obtener la textura deseada. Reservaremos.

Para las espinacas a la catalana

Hidrataremos las pasas con el moscatel.

Doraremos ligeramente el diente de ajo en suficiente aceite de oliva, añadiremos las pasas escurridas y los piñones, les daremos apenas un minuto para añadir las espinacas, las salpimentaremos y las rehogaremos hasta que pierdan el agua.

Una vez cocinadas reservaremos unas pocas para decorar, con el resto lo turmizaremos en un vaso alto, emulsionando lentamente con aceite de oliva.

Marcamos en sartén a fuego vivo el secreto dejándolo con un tono dorado por los dos lados. Le añadiremos un poco de salsa de piña y lo seguimos cocinando 2 minutos más, para que quede glaseado.

Montaje

Ponemos una base de emulsión de espinacas, un poco de espinacas a la catalana y encima el secreto, decoraremos con un poco de salsa de piña.



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.



MOUSSE DE CALABAZA Y QUESO CON ESFERAS DE YEMA DE HUEVO

Ingredientes

Para la mousse

- 1 cebolla
- ¼ kg de calabaza
- 150 ml l de caldo de ave
- 100 gr de queso crema
- 40 gr de aceite de oliva
- 3 gr de lecitina de soja (opcional)
- 1-2 capsulas de gas

Para las Esferas

- 3 gr de alginato
- ½ l de agua
- 4 yemas de huevo
- Caldo de ave
- 1 c.c. de aceite de trufa
- Sal
- 2 gr de gluconolactato

Para el Crujiente de queso

- 50 gr de queso rallado

Elaboración

Para la mousse

Pelamos y cortamos la cebolla en ciselée.

Rehogamos en el aceite unos 20 minutos hasta que esté cristalina y haya adquirido un leve color. Incorporamos la calabaza cortada en macedonia y prolongamos cocción a baja temperatura hasta que esté blanda.

Mojamos con el caldo de ave y llevamos a ebullición.

Turmizamos, colamos y agregamos el queso crema

Emulsionamos y ajustamos de sazón.

Colocamos en sifón y cargamos con el gas.

Reservar en frío hasta pase.

Para las Esferas

Turmizamos el agua mineral con el alginato y reservemos hasta que desaparezcan las burbujas

Batimos las yemas de huevo con el aceite de trufa sal y pimienta hasta obtener una textura cremosa.

Reservamos en frío hasta pase.

Para el Crujiente de queso

Estiramos el queso en una sartén antiadherente hasta que este fundido

Dar vuelta y mantener un minutos más.

Al pase

Espumar la crema en el plato o copa de servicio

Sumergir con cuchara de esterificación las yemas en el alginato

Mantener 30 segundos y retirar

Colocar en agua y servir sobre la crema

Acompañar del crujiente



MEJILLONES CON HINOJO Y CREMA DE GAMBAS

Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 300 ml de agua
- Sal y pimienta
- 1 c. de pimentón agridulce
- 50 gr de crema de leche de 35%
- 1 cebolla
- 2 hojas de gelatina

Para la Crema de hinojo

- 1 bulbo de hinojo
- 1 c.c. de anís en grano
- 30 gr de aceite de oliva
- Agua y sal

Para la Crema de gambas

- 6 cabezas de gambas
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelamos y cortamos la cebolla en ciselée
Sofreiremos hasta que esté dorada unos 30 minutos y perfumamos con el pimentón
Abrimos los mejillones con el agua y sal.

Retiramos las conchas, mezclar con la cebolla, agregar la crema de leche hervida y añadimos líquido de cocción colado con las hojas de gelatina previamente hidratadas mientras todavía este caliente.
Ajustamos de sazón y colocamos en vaso o molde.
Refrigerar

Para la Crema de hinojo

Cortamos el hinojo en 6 trozos retiramos la parte rígida inferior y hervimos en agua salada hasta que esté tierno
Escurrimos y colocamos en vaso triturador con las semillas infusionadas en el aceite de oliva.
Emulsionamos y ajustamos de sazón.
Reservar y refrigerar.

Para la Crema de gambas

Confitamos las cabezas de gamba en el aceite de oliva con el ajo y el laurel unos 15 minutos.
Pasamos por chino y colamos y juntamos con la crema de leche.
Llevamos a ebullición y reducimos fuego.
Mantener unos 15 minutos hasta que reduzca a la mitad.
Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.



GRANIZADOS DE FRESAS CON VINO TINTO

Ingredientes

- 100 gr de fresas
- 1 rama de canela
- 6 bolas de pimienta
- 3 clavos de olor
- 2 tiras de piel de naranja
- 2 tiras de piel de limón
- Zumo de 1 naranja
- Zumo de ½ limón
- Gotas de vainilla líquida
- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 300 ml de vino tinto

Para el Cremoso de chocolate

- ½ hoja de gelatina
- 150 gr de cobertura de chocolate 70%
- 120 ml de leche
- 225 de crema de leche

Elaboración

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y los aromas.

Llevar a ebullición e introducir las fresas cortadas en mitad o cuartos en función del tamaño.

Mantener unos 5 minutos y apagar

Reservar en frío

Retirar las fresas y colar sólidos

Añadir el resto de componentes y mantecar hasta obtener consistencia de granizado.

Reservar en congelador hasta pase

Para el Cremoso de chocolate

Llevar a ebullición la leche y añadir la gelatina previamente hidratada.

Verter sobre el chocolate troceado y emulsionar dando vueltas hasta que se derrita.

Bajar temperatura a 40 °C y añadir la crema de leche montada en movimientos envolventes.

Refrigerar hasta pase.

Montaje

Colocar una pequeña quenelle de cremoso acompañando de las fresas

Al pase servir una pequeña cantidad de sorbete.



TIGRES CON GUACAMOLE Y BLOODY MARY

Ingredientes

- 25 de mejillones
- 2 aguacates
- 1/2 cebolla tierna
- 2 tomates rojos
- Cilantro
- Lima
- Sal
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Nachos
- Quicos

Para el Bloody Mary

- 1kg de tomates pera rojos
- 1 dl de vodka
- 2 ramas de apio
- 10 cubitos de hielo
- 1 limón exprimido
- Salsa perrins 4 golpes
- Tabasco
- Sal pimienta

Elaboración

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien.

Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.

Cando empiece a hervir remover y dejar cocer hasta que se abran.

Sacar la concha vacía y colocar la otra en una fuente reservada en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado.

Sumergirlos en agua fría. Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos.

Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.

Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante o tenedor.

Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos y guardamos tapado con film a ras de piel.

Picar unos quicos y unos nachos, para conseguir como un pan de rebozar.

Rellenar los mejillones con guacamole. Antes de servir cubrimos de picada de quicos y nachos.

Para el Bloody Mary

Escaldamos los tomates con agua hirviendo durante 15 segundos.

Los escurrimos y los sumergimos en un cuenco con agua fría para parar la cocción.

Pelamos los tomates, sacamos las semillas y trituramos.

En un vaso mezclador añadimos hielo, enfriamos el recipiente volteando los hielos en el interior.

Sacamos el exceso de agua fundida y añadimos el vodka y el jugo de tomate.

Removemos para enfriar con cuchara o agitador.

Añadimos limón, el licuado del apio, la salsa perrins, el tabasco, sal y un poco de pimienta.

Mezclamos removiendo con la cuchara.

Servimos el bloody Mary en un chupito sin los cubitos.



SOLOMILLO DE CERDO CON CEREZAS Y PATATA REJILLA

Ingredientes

- *1 filete de cerdo*
- *300 gr de cerezas*
- *100 gr de mantequilla*
- *100 gr de kirch*
- *2 cebollas*
- *1 zanahoria*
- *2 dl de fondo oscuro*
- *4 patatas agrias*
- *Sal pimienta*
- *Aceite*

Elaboración

Salpimentar el solomillo de cerdo. Dorarlo y reservar.

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

Pochar la cebolla y la zanahoria en la misma paella. Añadir la mitad de las cerezas deshuesadas y el kirch.

Dejar reducir y añadir el fondo oscuro. Pasar por el chino.

Reducir y ligar con un poco de mantequilla. Añadir el resto de cerezas. Cocer 2 min.

Cortar el solomillo a medallones de un dedo de ancho.

Marcarlos en una paella a fuego fuerte por los dos lados y desglasar con la salsa de cerezas.

Pelar las patatas y cuadrarlas. Cortar las patatas en dos lingotes.

Disponer dos palillos chinos a cada lado de la patata par hacer de tope.

Cortar cortes al bies paralelos hasta legar a los palillos.

Dar la vuelta a la patata y cortar por el otro lado en el sentido inverso con los palillos haciendo de tope.

Sumergir la patata en aceite caliente que cubra.

Con la ayuda de los palillos separamos la patata para que quede frita por el interior.

Escurrimos sobre papel absorbente.



RED VELVET

Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
- 5 gr de levadura en polvo
- 5 gr bicarbonato de sodio
- 5 gr de sal
- 30 gr de cacao en polvo (sin azúcar)
- 300 gr de azúcar
- 150 ml de mantequilla
- 2 huevos
- 240 ml leche
- 1 c.s. de extracto de vainilla
- 1 c.s. zumo de limón
- 1 c.s de vinagre de manzana
- 1 c.s de colorante rojo

Para el relleno de queso fresco

- 500 ml de queso cremoso (Philadelphia)
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 c.c. de extracto de vainilla
- 200 gr de azúcar glacé
- 1 bandeja de frambuesas

Elaboración

Precalentamos el horno a 165°C

Juntamos la leche, el zumo de limón y el colorante rojo. Diluimos batiendo con varillas pequeñas.

En un bol mediano, añadimos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, la sal y tamizamos..

En un bol grande, combinamos el azúcar y la mantequilla pomada.

Batimos con las varillas mecánicas hasta que quede una crema lisa y esponjosa.

Añadimos un huevo, batimos y cuando esté integrado añadimos el siguiente.

Después agregamos la leche cortada y la vainilla y el vinagre.

Juntamos los ingredientes secos mezclando con una lengua.

Elegimos 3 moldes del mismo diámetro.

Recortamos 3 círculos de papel de horno del tamaño de la base del molde.

Recortamos 3 cintas para cubrir las paredes del molde.

Vertemos la masa en los 3 moldes forrados.

Horneamos las tartas en la bandeja del medio del horno unos 30-40 minutos,

La dejamos enfriar en el molde hasta que podemos tocar el molde sin quemarnos.

Desmoldamos encima de una rejilla para terminar de enfriar.

Batimos la mantequilla pomada con el azúcar y la vainilla. Cuando esté integrado el azúcar añadimos el queso crema y seguimos batiendo con las varillas. Cubrimos las tartas con relleno de queso fresco y las colocamos una sobre otra.

Podemos decorar con frambuesas.



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.



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.



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 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 pan, el jengibre rallado el agua y la leche de coco.
Triturar bien fino, pasar por el chino y guardar en el frigo.

Pelar los langostinos dejando la colita.

Mezclar el panko con el coco rallado.

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.



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.



EMPANADILLAS DE FRUTA CON PACHARAN

Ingredientes

- *1 Paquete de obleas de empanadillas*
- *2 manzanas bien maduras*
- *1 puñado de pasas*
- *1 puñado de arándanos deshidratados*
- *200 ml de pacharán*
- *una c/s de azúcar moreno*
- *Canela*
- *2 magdalenas durillas (o cualquier resto de brioche)*
- *Perlas de chocolate negro*
- *Azúcar y canela*
- *Huevo batido*

Elaboración

Pelar y cortar la manzana a trozos pequeño.

Poner a remojo, las pasas y los arándanos con el pacharán para que vayan hidratándose.

Mezclar las manzanas con las pasas y arándanos y el licor.

Añadir el azúcar moreno y una cucharada de café de canela.

Poner la mezcla, a fuego suave y dejar que se mezclen y cuezan un poco todos los ingredientes durante unos 15 minutos.

Retirar del fuego y deja enfriar.

Una vez fría la mezcla, añadir las perlas de chocolate y las magdalenas desmenuzadas en trocitos.

En una fuente de horno y con papel parafinado o una base de silicona estirar las obleas

Poner una cucharada sopera del relleno en cada una de ellas.

Tapar con otra oblea y aprieta firmemente los bordes para cerrar y que no se escape el relleno.

Pintar con huevo batido y añade un puñadito de azúcar mezclada con canela por encima.

Hornear en un horno precalentado a 180° durante unos 15-20 minutos



CREMA FRÍA DE PUERROS

Ingredientes

- 250 g puerro (*parte blanca*)
- 250 g patatas
- 50 g mantequilla
- ½ caldo de ave
- 100 ml crema de leche
- sal y pimienta

Elaboración

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

Pelar y cortar en rodajas las patatas y saltear junto al puerro y seguidamente añadir el caldo y cocer 30 min.
Salpimentar y triturar, pasar por el chino
Agregar la crema de leche y volver al fuego hasta que empiece a hervir.
Enfriar y servir frío

Picar cebollino muy fino y espolvorear por encima.



CARPACCIO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 300 gr champiñón portobello
- 100 gr. de jamón Serrano
- 16 Gambas
- Aceite de oliva
- Cebollino

Elaboración

Limpiamos los champiñones de tierra con un paño húmedo, los colocamos en un cazo con laurel y romero (podéis aromatizar con cualquier hierba), cubrimos de aceite de oliva y dejamos a fuego bajo 15 minutos. Reservamos

Pelamos y limpiamos las gambas de cabeza, cáscara y tripa.

Colocamos tres gambas entre dos plásticos, aplastamos con una maza y congelamos.

Para el aceite verde

En un vaso de turmix colocamos el cebollino, añadimos aceite de los champiñones y trituramos, colamos y reservamos.

Hacer unas chips de jamón para decorar.

Laminar los champiñones y poner en la base del plato encima la gamba y por último el chip de jamón y el aceite de cebollino.

Poner un poco de sal maldon.



HELADO DE TARTA DE QUESO

Ingredientes

Para el helado

- 200 g queso crema (tipo philadelphia)
- 175 g azúcar
- 40 g miel
- 300 gr nata montar
- 150 leche

Para el crunch galleta

- 8 galletas
- 1 cs azúcar
- q cs mantequilla

Para la mermelada de fresa

- 1 bolsa fresas congeladas ½ g
- 250 g azúcar
- 4 gotas de limón

Elaboración

Para el crunch galleta

Derretir la mantequilla, agregar el azúcar y las galletas trituradas, mezclar y reservar.

Para la mermelada de fresa

Poner en un cazo las fresas, el limón y el azúcar, cocer 35/40 min removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a espesar apagar y enfriar.

Para el helado

En un cazo calentar la leche y deshacer el azúcar y la miel cuando esté integrado enfriar y reservar.

Poner el queso en un bol y batir hasta que quede una crema

En un bol batir la nata sin llegar a montar y agregar el queso y cuando esté fría la leche con el azúcar mezclar bien y poner en la mantecadora.

Cuando esté el helado ir agregando un poco de mermelada de fresa.

Servir en bols con el crunch de galleta y mermelada



SOPA FRÍA DE GAMBAS CON ESCABECHE

Ingredientes

- 1 rama de apio
- 2 puerros
- 2 cebollas medianas de Figueras
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 2 tomates rojos maduros
- 100 ml de vino blanco seco
- Cabezas y retales de gambas rojas
- 1 ½ litro de caldo de pescado o agua

Para el escabeche ligero

- 12 gambas
- ¼ l de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 puerro
- ¼ de pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 3 ramas de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 6 granos de pimienta
- 1 c. de pimentón
- Harina
- 50 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de vino de jerez seco
- Sal

Elaboración

Para el escabeche ligero

Limpiamos las gambas retirando hilo intestinal. Secamos bien, enharinamos y freiremos en un poco de aceite 1 minuto. Limpiamos y cortamos la cebolla y el pimiento en juliana. Rehogamos unos 20 minutos en la mitad del aceite con las hierbas aromáticas. Añadimos el ajo fileteado y freiremos 3 minutos, espolvoreamos con el pimentón. Reducir el vino y el vinagre a la mitad y agregar el resto de aceite. Salpimentar y cocer tapado unos 5 minutos, apagar y poner las gambas. Dejar reposar en frío 24 horas y rectificar de sazón al día siguiente. Decorar con perejil al pase.

Para la sopa

Cortar la cebolla en ciselée y el apio y la zanahoria en brunoise. Sofreír unos 25 minutos y añadir el tomate sin pepitas cortado en brunoise. Espolvorear con un poco de azúcar y alagar cocción hasta obtener un sofrito parecido a una mermelada. Añadir los ajos ciselée y las cabezas de gambas. Freír bien y perfumar con pimentón. Desglasar con vino y reducir. Mojar con el caldo y dejar cocer a fuego bajo unos 30 a 45 minutos.

Pasar por chino colar y ajustar de sazón
Reservar en frío hasta pase.



CARPACCIO DE POLLO CON SETAS

Ingredientes

Para la crema de setas

- 200 gr de setas
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 100 ml de leche
- 20 gr de mantequilla

Para el Carpaccio

- 1 pechuga de pollo
- ¼ kg de setas variadas
- Aceite de oliva para confitar
- Hierbas aromáticas
- ½ cebolla y 1 diente de ajo
- Clavo de olor

Para la Holandesa de setas

- 75 ml de aceite de confitar setas
- 75 gr de mantequilla
- Zumo de ½ limón
- 2 yemas de huevo
- Sal y pimienta

Para la Romana

- 100 gr de maicena
- 25 gr de harina floja
- 10 gr de impulsor químico
- 1 yema de huevo
- ¼ l de agua
- Aceite para freir

Elaboración

Para la crema de setas

Pelar la cebolla y cortar en ciselée. Rehogar unos 20 minutos e incorporar los champiñones brunoise. Subir fuego y sofreír unos 10 minutos hasta que pierdan agua. Incorporar el ajo y mantener fuego fuerte 3 minutos.

Mojar con la leche y llevar a ebullición

Turmizar hasta obtener una crema suave añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Ajustar de sazón y refrigerar hasta pase

Elaboración carpaccio

Llevar el aceite hasta 80 °C con los aromas y agregar las setas. Mantener temperatura a unos 60°C

Mantener 10 minutos y retirar. Reservar en frío hasta pase

Marcar la pechuga a la plancha unos 4 minutos e introducir en el aceite de confit. Mantener temperatura unos 15 minutos a 65°C. Retirar y refrigerar hasta pase

Elaboración holandesa

Colar el aceite, llevar a ebullición y verter al hilo en un vaso triturador con la mantequilla en dados, el zumo de limón y las yemas de huevo. Emulsionar hasta que adquiera una consistencia cremosa

Sazonar y mantener en caliente hasta pase

Para la Romana

Turmizar todos los ingredientes menos el aceite y colocar en un biberón. Refrigerar

Al pase hacer hilo sobre el aceite caliente y freír por inmersión. Retirar y escurrir.



PANNACOTA DE FRAMBUESAS CON SORBETE DE REMOLACHA

Ingredientes

Para la pannacotta

- 250 gr de frambuesas
- 200 ml de crema de leche 35%
- 50 gr de leche
- 100 gr de azúcar
- 4 hojas de gelatina

Para la Compota de remolacha y frambuesas

- 150 gr de remolacha
- 150 gr de remolacha
- 80 gr de azúcar
- 4 gr de pectina NH
- Zumo de ½ limón

Para el Sorbete de remolacha

- 100 gr de remolacha
- 200 gr de chocolate blanco
- 180 gr de agua
- 160 gr de leche
- 50 gr de estabilizante 14 gr de dextrosa
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Para el Sorbete de remolacha

Fundir el chocolate blanco troceado con la leche al baño maría. Añadir el resto de ingredientes y turmizar. Dejar madurar toda la noche y mantecar al día siguiente.

Para la Compota de remolacha y frambuesas

Introducir la remolacha troceada y las frambuesas con 60 gr de azúcar en una reductora unos 15 minutos. Agregar el resto de azúcar y la pectina. Llevar a ebullición y agregar el limón. Mezclar y refrigerar hasta pase

Para la pannacotta

Introducir todos los ingredientes menos la gelatina en una reductora y cocinar a fuego suave unos 20 minutos. Disolver la gelatina previamente hidratada y color en moldes de servicio

Refrigerar unas 8 horas



ENSALADA DE BERENJENA ASADA CON PESCADITO FRITO

Ingredientes

- 300 gr Boquerones o sonsos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- Harina de arroz, garbanzo, maíz o trigo
- Sal
- 3 berenjenas
- ½ cebolla tierna
- 1 tomate maduro
- 1 pimiento verde
- 4 rabanitos
- 2 c.s. Menta
- Aceite
- Comino molido
- Limón

Elaboración

Cocinar las berenjenas en 3 diferentes tipos de cocción. 1 escalibada, 1 pelada y hervida y 1 pelada y pochada en aceite de oliva.

Una vez cocidas ponerlas en un chino a escurrir.

Picar bien finas la menta, el comino, el tomate, la cebolla, el pimiento y el rabanito.

Mezclar la berenjena con la picada y rectificar de sal, pimienta, comino, zumo de limón, opcional de naranja y aceite de oliva. Reservar hasta la hora del emplatado en un recipiente tapado.

Cortamos la cebolla y el pimiento verde a juliana lo juntamos con los lomos de boquerón sin espinas.

Salamos y pasados en último momento por harina de arroz.

En una sartén honda freír con el aceite bien caliente.

Rellenar un timbal con la berenjena y cubrir con una fogata el pescadito frito.

Para picapica podemos poner una cucharada de aperitivo llena de berenjena coronada con dos piezas de pescadito frito.

Rallamos un poco de piel de limón.



ALBONDIGAS DE PAVO CON SALSAS DE ALBARICOQUES Y ROSTI DE PATATA

Ingredientes

- 500 gr de pechuga de pavo o picada de pavo
- 200 gr de panceta fresca
- 1 huevo
- 2 cebollas
- 2 rebanadas de miga de pan remojadas con leche
- Perejil
- Sal, pimienta, canela.
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 100 ml de brandi
- 300 ml de fondo de ave
- 200 gr de albaricoques

Para el Rosti de patata

- 8 patatas agrias
- 100 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortamos la cebolla a brunoise y la pochamos a fuego suave con un poco de aceite.

Picamos a cuchillo la panceta y el pavo bien fino.

Amasamos juntando el huevo, la miga de pan remojada sal, pimienta, canela, perejil picado y la cebolla pochada.

Preparamos las albóndigas y las pasamos por harina. Las freímos por tandas y reservamos.

Ponemos las albóndigas en una cazuela tapada con un dedo de agua y cocemos a fuego suave.

En otra cazuela pochamos el puerro y la zanahoria. Añadimos los albaricoques deshuesados. Pochamos 5 min.

Flameamos con brandi. Reducimos y añadimos el fondo de ave.

Reducimos 20 min pasamos por el chino.

Añadimos la salsa a las albóndigas y cocinamos 20 min mas. Ligamos con mantequilla.

Rallamos la patata agria. Aliñamos con sal y pimienta. La ponemos en una paella antiadherente con un poco de mantequilla fundida. Preparamos como si fuera una tortilla sin huevo. Volteamos y cocinamos por el otro lado pintando la base con un poco de mantequilla.



PASTEL DE PISTACHOS CON CREMA DE LIMÓN Y MENTA

Ingredientes

- 250 gr. de pistachos pelados
- 200 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 100 gr. de mantequilla

Para la crema de limón Lemon curd

- 4 de huevos,
- 200 gr de azúcar,
- 200 gr de zumo de limón
- la ralladura de un limón
- 30 grs de mantequilla.
- 200 gr de agua
- 10 ramas de menta
- 1 hojas de gelatina

Elaboración

Montamos los huevos con el azúcar hasta que queden bien esponjosos.

Incorporar la mantequilla fundida y pistacho picado.

Encamisar un molde y cocer al horno durante 20 min. a 180°C.

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese, 83 °C.

Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría, baño inverso. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera

Hidratamos las hojas de gelatina.

Preparamos una infusión de menta.

Batimos la infusión con las hojas de gelatina. Enfriamos.

Servimos el pastel con la crema de limón y la salsa menta.



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 frio, el helado y aliñar con el aceite verde.



LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TAPENADE DE ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA CRUJIENTE Y COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes

- 4 supremas de bacalao
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta en grano

Para la tapenade

- Aceitunas negras
- 4 a 6 anchoas
- Aceite de oliva

Para la compota de tomate

- 250 g. de Tomates maduros
- 125 g. de azúcar
- Tomillo
- Zumo de limón

Otros

- Un bote de cebolla frita crujiente
- Una bolsa de rucula

Elaboración

Sumergir el bacalao en el aceite preparado con la piel hacia arriba. Confitar durante 6 minutos a 75°. Reservar.

Trituramos las aceitunas, las anchoas y añadimos el aceite de oliva poco a poco.

Le añadimos el cebollino picado por encima.

Escaldamos los tomates, los pelamos, los cortamos a cuartos, les quitamos las semillas y los cortamos a dados. En un cazo ponemos el azúcar, el tomillo y los tomates. Cocemos hasta textura compota, añadimos el zumo de limón y dejamos hervir un minuto.

Ponemos la tapenade en la base de un plato, el lomo encima y la compota de tomate y terminamos con el crujiente de cebolla y rucula por encima



ARROZ CON LECHE, CHOCOLATE Y CAFÉ

Ingredientes

Para la crema de arroz

- *1/2 l de leche*
- *80 g de arroz*
- *65 g de azúcar*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 palo de canela Cáscara de limón*
- *3 hojas de gelatina*

Para las perlas de café

- *100 ml de café*
- *1 gr de agar agar*
- *200 ml de aceite de girasol*

Para la crema de chocolate

- *1/4 l de leche*
- *20 gr de cacao*
- *20 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*

Elaboración

Para la crema de arroz

Poner en un cazo la leche, y añadir un palo de canela, el azúcar y la cáscara de limón. Cocemos 4 minutos a fuego bajo, Echamos el arroz y ponemos a fuego medio-bajo. Ir removiendo de vez en cuando. Cuando esté cocido el arroz retirar el palo de canela y la cáscara de limón. En este punto estará casi sin caldo. Echar la cucharada de mantequilla. Dar vueltas con unas varillas a fuego muy bajo hasta que se forme una crema. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colocar en molde y dejar enfriar. El tiempo dependerá del tipo de arroz, pero fácilmente nos llevará unos 20-25 minutos hacerla.

Para las perlas de café

Ajustar el café de gusto

Mezclar el café y el agar en frío y llevar a ebullición removiendo continuamente

Colocar en un gotero y tirar gotitas sobre un recipiente con el aceite de girasol bien frío.

Para la crema de chocolate

Batir las yemas con el azúcar y el cacao.

Llevar a ebullición la leche y escaldar sobre la preparación anterior.

Volver a fuego suave unos 5 minutos removiendo continuamente hasta pasteurizar y adquiera cierta textura.

Retirar del fuego y calentar al pase.

Montaje

Colocar el molde de arroz en el centro del plato y colocar unas perlas encima.

Salsear con el chocolate caliente



SALMOREJO DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes

- *2 manojos de espárragos trigueros*
- *1 bote de espárragos blancos grandes y gordos*
- *2 o 3 rebanadas grandes de pan del día anterior*
- *1 diente de ajo*
- *15 g. de vinagre*
- *100 g. de aceite de oliva*
- *Agua*
- *4 huevos duros*

Elaboración

Limpiamos los espárragos de lo más duro, los lavamos y los cocemos en agua reservando las puntas, cuando estén tiernos los pasamos por agua muy fría para que no pierdan su verdor reservando el caldo de la cocción.

En el vaso ponemos el pan, los espárragos blancos escurridos, los trigueros, un huevo duro, 1/2 vaso con el caldo reservado, 1 diente de ajo, vinagre y sal. Trituramos

Una vez triturado, añadimos el aceite al hilo, trituramos bien y reservamos

Saltearemos las puntas de espárragos en una sartén manchada con una poco de aceite en el fondo.

Servimos bien frío adornado con las puntas de los espárragos trigueros, los huevos duros cortados en cuartos y un chorrito de aceite de oliva.



ESPECIADO DE FINGUERS DE POLLO CON SALSA KETCHUP CASERA

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Zumo de limón*
- *Ajo en polvo*
- *Pimentón dulce*
- *Curry*
- *Otras especias al gusto*
- *Sal*
- *Huevo*
- *Panko o pan rallado*

Para la Salsa ketchup

- *El zumo de 2 naranjas*
- *1 C.S de miel*
- *200 gr. de tomate triturado*
- *Concentrado de tomate*
- *Orégano*
- *1 C.S de vinagre de manzana*
- *Salsa de soja*
- *Picante*

Elaboración

Cortar la pechuga de pollo a tiras y aliñar en un recipiente plano procurando embadurnar las tiras de pollo con las especias. Dejar reposar en nevera para que absorban sabor. Seguidamente pasar el pollo por huevo y panko, dos veces si fuera necesario y freír en aceite caliente procurando que las tiras de pollo queden crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Para la Salsa ketchup

Poner a cocinar en un cazo los ingredientes en el orden indicado, primero el zumo de naranja, la miel, el tomate triturado y el orégano, arrancar ebullición y añadir el concentrado de tomate, reducir, añadir el vinagre de manzana, un poco de salsa de soja y si se desea, algo de picante, rectificar y reservar.

Presentar las tiras de pollo en falsa rejilla de freidora junto con un bol de salsa ketchup



MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

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

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera.

En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando 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 fresitas. Presentar en copa de coctel



MEJILLONES MARINERA

Ingredientes

- *1 kg de mejillones*
- *1 cebolla*
- *1 diente ajo*
- *1 vaso vino rancio*
- *Picada (perejil, frutos secos , galletas y coñac)*
- *6 tomates maduros*

Elaboración

Limpiar los mejillones, rallar los tomates, reservar

Limpiar y cortar en juliana la cebolla y rehogar en una cazuela

Cuando empiece a coger color agregar el ajo picado y seguidamente el tomate rallado. Sofreír unos 10/15 min.

Añadir el vino y dejar evaporar el alcohol, añadir la picada y los mejillones bien limpios.

Tapar y mezclar bien, cuando se abran todos apagar el fuego.



CALAMARES A LA ROMANA

Ingredientes

- 2 calamares enteros

Para la pasta orly

- 100 g harina
- 100 ml cerveza bien fría
- ½ sobre levadura química
- 1 huevo
- 2 claras de huevo
- 1 cuchara sopera aceite oliva suave
- Sal
- Aceite para freír

Para la mayonesa de pesto

- 100ml aceite
- 150 gr parmesano
- 50 gr albahaca
- 100 gr piñones

- 125 ml aceite suave
- 1 huevo
- gotas de vinagre manzana o zumo de limón

Elaboración

Limpiar los calamares, cortar en aros y escaldar en agua hirviendo con sal y 1 hoja de laurel. Cuando vuelva a arrancar el hervor apagar y dejar 4 min en el agua y escurrir.

Para la pasta orly

En un bol poner la harina, la sal, la levadura, la cerveza y el huevo. Triturar, poner la cuchara de aceite y sin mezclar reservar 30 min. Montar las claras de huevo e iremos añadiendoles a la masa integrando con suavidad.

Enharinar los aros de calamar y sacudirlos bien
Retirando exceso de harina y pasar por la pasta orly
Ecurrir y freír en aceite caliente y abundante.



PASTEL MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes

- 200 gr galletas
- 100 gr mantequilla
- 6 hojas de gelatina neutra
- 3 claras de huevo
- 500 ml nata
- 125 gr azúcar
- 3 limones
- gelatina polvo sabor limón

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Triturar las galletas, cortar la mantequilla en dados y mezclar hasta obtener una pasta.
Poner en un molde y aplastar formando una base.

Montar las claras de huevo a medio montar agregar la mitad de azúcar y seguir montando hasta llegar a punto de nieve
Montar la nata igual que las claras y a medio montar agregar el resto de azúcar. Reservar los 2 en la nevera.

Rallar los limones y luego exprimir. Llevar al fuego hasta que empiece a hervir

Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar bien, dejar atemperar.

Mezclar las claras y la nata con suavidad en movimientos envolventes

Añadir las ralladuras y el limón con la gelatina.

Mezclar bien con suavidad.

Rellenar el molde y alisar.



PATATAS ASADAS CON BRANDADA DE BACALAO Y CREMA DE PIMIENTOS ESPECIADOS

Ingredientes

- 4 patatas nuevas
- Ajo
- Perejil
- Sal gorda

Para la brandada

- 2 dientes de ajo
- ¼ kg de bacalao
- 50 ml de aceite
- 50 ml de crema de leche
- Pulpa de patata
- 1 hoja de laurel

Para la crema de pimientos

- 125 gr de pimientos asados
- 50 gr de nueces
- 1 diente de ajo
- 1 c.c. de pimentón
- 1 c.c. de comino
- 1 c.s. de azúcar moreno
- 1 c.s. de miel
- 50 ml. de aceite de oliva

Elaboración

Cocemos las patatas partiendo de agua fría con sal y laurel. Cuando lleven unos 15 minutos retiramos y acabamos cocción en una rustidera con aceite, ajo laminado y perejil. Retirar y vaciar con un descorazonador. Aprovechar la patata para la brandada.

Para la brandada

Freímos los ajos y el laurel unos 3 minutos y añadimos el bacalao desgajados y a punto de sal. Freímos unos 5 minutos y cremamos con la nata. Llevamos a ebullición y dejamos reposar unos 15 minutos. Retiramos el laurel y turmizamos con los restos de patata. Ajustar de sazón y consistencia. Colocar en manga y rellenar las patatas.

Para la crema de pimientos

Limpiamos bien los pimientos asados de semilla y escurrimos de líquido. Añadimos todos los ingredientes en un batidora y turmizamos agregando el aceite al hilo. Ajustar de sazón y consistencia. Regar por encima de las patatas al pase



ARROZ A LA MILANESA CON HELADO DE PARMESANO Y TOMILLO

Ingredientes

- 500 g. de arroz bomba
- 1 cebolla ciselée
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 litro y medio de fondo de ave
- Azafrán
- Unos 50 g. de mantequilla salada
- 50 g. de queso parmesano rallado

Para el helado

- 250 g. de nata
- 250 g. de leche
- 6 yemas
- 20 g. de tomillo
- 50 g. de queso parmesano rallado
- 60 g. de azúcar

Para la vinagreta

- Una parte de mostaza a la antigua
- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Elaboración

Rehogar la cebolla con mantequilla y un poco de aceite, cuando este transparente le añadiremos el azafrán, rehogamos y añadimos el vino dejamos que reduzca.

A continuación, incorporamos el arroz, lo sofreímos un poco. Vamos añadiendo el caldo caliente poco a poco mientras removemos. No debemos añadir el siguiente cazo de caldo hasta que el anterior esté totalmente absorbido. Salpimentamos.

Cuando esté casi hecho, agregamos el resto de la mantequilla y el queso sin dejar de remover hasta que el arroz esté en su punto. Nos tiene que quedar el arroz caldoso pero no mazacote.

Para el helado

Calentamos la leche y la nata y dejamos infusionar el tomillo. Aparte hacemos una papilla con las yemas y el azúcar, vertemos la leche y la nata caliente infusionada con el tomillo, lo colamos y lo cocemos a la inglesa a 85° C. Vertemos la mezcla en la heladora.

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta y rectificar de sazón

Ponemos el risotto en un plato hondo, lo servimos con el helado de parmesano tomillo unas líneas de vinagreta

Servimos enseguida, con una bola de helado de tomillo por encima y lascas de queso parmesano por encima



PANA COTA DE YOGURT CON CEREZAS AL VINO

Ingredientes

- 2 yogurt griego
- 200 ml. de crema de leche de 35%
- 2 hojas de gelatina
- 80 g. de azúcar

Para las cerezas al vino

- ¼ l. de vino
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de glucosa
- Piel de naranja y limón
- 1 rama de canela

Elaboración

Llevar a ebullición la crema de leche y reducir a fuego bajo unos 15 minutos.
Disolverle el azúcar y la gelatina previamente hidratada.
Entibiar y mezclar el yogurt.
Colocar en los moldes o copas de servicio y estabilizar en frío unas 4 horas.

Para las cerezas al vino

Preparamos un almíbar con todos los ingredientes. Llevamos a ebullición, colocamos las cerezas deshuesadas y dejamos cocer a fuego suave uso 10 minutos.
Apagar fuego y dejar reposar toda la noche en frío.
Retirar las cerezas y reducir al almíbar a fuego suave hasta que adquiera consistencia.
Enfriar

Montaje

Colocar las cerezas sobre el panacota y mojar con el almíbar bien frío.



ENSALADA GRIEGA CON CALAMARES CONFITADOS

Ingredientes

Para el Puré de aceitunas

- 50 gr de aceituna negra
- 2 anchoas
- 6 hojas de albahaca
- 1 diente de ajo escaldado
- 20 ml de vinagre
- 50 ml de agua
- 1 c.c. de mostaza estragón.
- Sal y pimienta

Para los Calamares confitados

- 400 gr de calamares limpios
- 10 gramos de sal
- ¼ l de aceite de oliva
- ½ cabeza de ajo, en rodajas horizontales
- 1 chalote, en rodajas
- Hojas frescas de romero
- Ralladura de 1 limón

Para el Puré de perejil y feta

- 15 gramos de hojas de perejil
- 100 gramos de queso feta
- 2 c.s de leche
- Sal y pimienta

Para la Ensalada griega

- 100 gramos de tomates
- 40 gramos de pepino
- 1 cebolla roja
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el Puré de aceitunas

Poner todos los ingredientes en una trituradora y emulsionar añadiendo el aceite al hilo

Para los Calamares confitados

Verter el aceite de oliva en una cacerola grande con la sal y las bolas de pimienta

Agregar los calamares limpios y troceados en 3 cm, el ajo, la chalota, el romero y la ralladura de limón. Calentaremos a fuego medio y llevar el aceite a 100. Una vez caliente, taparemos y reduciremos el fuego. Cocinaremos una hora, o hasta que el calamar esté completamente tierno. Retiraremos y dejaremos enfriar

Para el Puré de perejil y feta

Escaldamos las hojas de perejil 30 segundos en agua hirviendo

Pondremos el perejil, el queso feta, la leche y la sal en una trituradora y haremos puré durante 1 minuto o hasta que esté completamente suave. Reservar en frío

Para la Ensalada griega

Pasaremos los tomates, el pepino y la cebolla roja por una licuadora. Mezcle los jugos y sazonamos con el jugo de limón, sal y pimienta. Deje enfriar la mezcla y colar al pase

Al pase

Colocaremos varios puntos de aceituna negra y salsa de feta en la base de un plato soper.

Salteamos 1 minuto los calamares y los disponemos en el plato.

Regamos con la salsa

ALITAS DE POLLO CONFITADAS

Ingredientes

- 12 alitas de pollo
- ¼ l de aceite de oliva
- 1 guindilla
- 1 c.c. Pasta de achiote

Para el Puré de apio

- 300 gramos de apio
- 300 ml de leche entera
- 100 gramos de queso de cabra o queso azul
- 10 gramos de vinagre de vino blanco
- Sal y pimienta

Para el Apio escalfado con mantequilla

- 100 gramos de apio
- 225 gramos de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Ponemos el aceite, la guindilla y la pasta de achiote en una cacerola mediana a fuego medio y cocinaremos a fuego lento. Agregar las alas y reducimos el fuego.

Mantendremos 60 minutos hasta que las alas estén tiernas y se desprendan de los huesos. Apartamos, dejamos enfriar poco y retiramos la carne de las alas de los huesos.

Desechamos la piel y los huesos y mantendremos la carne picada caliente en una cacerola pequeña con el aceite hasta que esté lista para emplatar.

Para el Puré de apio

Limpiamos y desbarbamos la raíz de apio y juntamos con la leche y el queso en una cacerola mediana a fuego medio. Llevamos a ebullición, reducimos fuego y cocinamos durante 30 a 45 minutos, hasta que el apio esté tierno.

Turmizamos agregamos el vinagre y la sal hasta que quede suave. Mantener en caliente o frío según se desee.

Para el Apio escalfado con mantequilla

Pelaremos el apio y cortamos en brunoise.

Derretimos la mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Agregamos el apio y la sal y reducimos fuego.

Mantendremos a fuego bajo unos 30 minutos

Colaremos el apio reservando la mantequilla

Al pase

Pondremos una cucharada de puré de apio en cada plato.

Colcaremos la carne de las Alitas de Pollo Confitadas cubriendo el apio escalfado con mantequilla.

Decoraremos con unas hojas de apio

HELADO DE NUEZ CAMELIZADA CON MOUSSE DE QUESO

Ingredientes

Para el helado de nuez

- 100 gr de nueces caramelizadas
- 200 gr de leche
- 200 gr de crema de leche
- 110 gr de azúcar
- 3 gr de sal
- 30 gr de pro crema

Para la Mousse de requesón

- ¼ kg de requesón
- 50 ml de leche
- 3 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Para la Mousse de requesón

Hidratar las hojas de gelatina y diluir en la leche caliente

Por otro lado montar la nata y agregar el requesón.

Añadir la leche con la gelatina y mezclar bien cortando con lengua

Colocar en manga y rellenar en moldes pequeños.

Refrigerar unas 4 horas.

Desmoldar y acompañar de una bola de helado de nuez y unas nueces caramelizadas

Para el helado de nuez

Llevar a ebullición los lácteos y agregar el azúcar, la sal y el estabilizante.

Abatir temperatura y turmizar con las nueces caramelizadas

Dejar reposar toda la noche y mantecar al día siguiente.

CEVICHE DE CORVINA CON CHIPS DE PLATANO MACHO

Ingredientes

- 500 gr de corvina
- 100gr de gambas congeladas
- 1 cebolla roja
- 3 tomates rojos
- 3 limones
- 1 lima
- 1 trozo jengibre
- Cilantro fresco
- Sal pimienta salsa Perrins
- Aceite de oliva
- 1 mango
- 2 plátanos macho verdes o poco maduros

Elaboración

Pelar y sacar las espinas del filete de pescado.

Cortarlo a dados. Juntar las gambitas. Marinar con el zumo de limón y la lima durante 1 hora.

Si tenemos espinas se puede hacer un caldo corto con mucho apio para añadir a la leche de tigre. También se pueden escaldar las gambitas en este jugo.

Rallar un trozo de jengibre y juntar el jugo al ceviche. Opcional poner un toque picante de tabasco o chile. Pelar el tomate y el mango y cortar a dados. Picar la cebolla y el cilantro. Mezclar con el pescado. Salpimentar.

Pelar el plátano macho y cortar con mandolina para hacer chips.

Freír en aceite abundante hasta que el ritmo de las burbujitas disminuía y el chip quede crujiente.

Ecurrir sobre papel de cocina. Salpimentar.

Servir el ceviche en un vaso para aprovechar todos los jugos.

Acompañamos con un chip de plátano macho.

CHURRASCO CON PATATAS DE LUX Y CHIMICHURRY

Ingredientes

- 600 gr de churrasco o entraña
- 8 patatas
- 50 g de harina
- 1/2 c.c de pimentón dulce
- 1 c.c. de ajo en polvo
- 1 c.c. de orégano seco
- 1 c.c. de estragón seco
- 1 c.c. de tomillo seco
- 1 c.c. de sal
- Aceite de oliva para freír

Para la crema

- 50 g de queso crema
- 75 g de mayonesa
- 25 g de cebolleta fresca
- 1 c.c. de albahaca fresca
- 1 c.c. de orégano seco
- 1 c.c. de mostaza

Para el chimichurri

- 2 cebollas
- 3 ajos
- 10 tallos de perejil
- 5 tallos de cilantro
- 2 c.s. de orégano
- Sal, pimienta, pimentón y chile
- 2 dl Aceite de oliva
- 1 dl de vinagre
- 1 dl de vino blanco de jerez

Elaboración

Poner todos los ingredientes de la crema en el vaso de la batidora y triturar hasta conseguir una masa homogénea. Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Poner en una olla con agua hirviendo las patatas cortadas en gajos. Cocer durante 5 minutos. Escurrir. En un bol mezclar la harina, el pimentón, el orégano, el tomillo, el estragón y la sal. Añadir las patatas y mezclar bien hasta que queden bien impregnadas. Freír las patatas en abundante aceite a fuego medio hasta que estén bien doradas. Retirar y escurrir encima de papel absorbente. Servir con la salsa.

Para el chimichurri

Cortar la cebolla a brunoise y picar el ajo bien fino. Confitar con aceite a fuego suave con un chile. Añadir las hierbas picadas y el orégano. Perfumar 2 min y añadir el pimentón. Remover e inmediatamente añadir el vino de jerez. Dejar evaporar el alcohol y añadir el vinagre. Rectificar de sal y pimienta. Reducir. Guardar para que coja sabor.

Marcar la carne a la plancha y servir con las patatas y las dos salsas.

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Ralladura de limón

Para el relleno

- 600gr de cerezas
- 60gr. de azúcar
- 6 c.s. de miel
- 10 c.s de kirsh
- 6 huevos
- 200 gr mascarpone
- 4 Dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base

Mezclar la harina con la mantequilla formando migas.
Añadir el huevo y el azúcar y la ralladura de limón.
Mezclar formando una bola fina y uniforme
Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada.
Pinchamos el fondo con un tenedor.
Ponemos papel de horno sobre la masa y rellenamos con garbanzos
Precocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno

Sacamos los huesos de las cerezas.
Batimos el azúcar con el mascarpone.
Añadimos la miel, el kirsh, y los tres huevos.
Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.
Meter al horno a 180° C durante 35 min.
Decorar con nata montada.

TOSTAS DE SURIMI CON ACEITUNAS

Ingredientes

Para la Bechamel

- 300 ml de leche
- Sal y pimienta
- 20 gr de mantequilla del surimi
- 10 gr de harina
- Hoja de laurel

Para el Relleno

- 200 gr de surimi
- 100 gr de pies de champiñones
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 40 gr de mantequilla
- Perejil
- Zumo de limón

Otros

- 50 gr de Tapenade de aceituna negra

Elaboración

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos con la mantequilla unos 20 minutos hasta que esté tierna. Añadimos los pies de los champiñones cortados en brunoise y alargamos cocción unos 10 minutos mas Incorporamos los dientes de ajo ciselée y el surimi cortado en rodajas de 1 cm.

Mantenemos cocción unos 10 minutos evitando que adquiera color.

Espolvoreemos con la harina y cocemos 3 minutos.
Mojamos con la leche caliente al hilo hasta adquirir una textura cremosa.
Ajustamos de sazón, refrescamos con perejil y dejamos enfriar.

Cortamos láminas de pan de molde en cuartos y tostamos al fuego.
Cubrimos con el relleno y horneamos 1 minuto hasta que esté dorado añadiendo un poco de queso si se desea

Decorar con unas puntas de tapenade.

SOLOMILLO DE PAVO CON CHIMICHURRI

Ingredientes

- 1 solomillo de pavo
- 1 cebolla roja
- Sal y pimienta
- 4 panecillos de sándwich
- Rulo de queso de cabra
- Rucola

Para el Guacamole

- Aguacate
- Perejil fresco
- Cilantro fresco
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 1 c.s.de zumo de limón

Para el Chimichurri

- 2 dientes de ajo
- Sal
- Perejil fresco
- 50 ml de agua
- 1 /2 cebolla tierna
- ¼ de pimiento rojo
- 1c. de orégano seco
- 1 c. de pimentón
- Sal y pimienta
- 1 c de pimentón
- 50 ml de vinagre blanco
- 50 ml de aceite de oliva

Elaboración

Para el Chimichurri

Escaldar el ajo y majar a mortero con la sal, la pimienta, el perejil picado y el orégano.

Cortar la cebolla ciselée y el pimiento en brunoise.

Colocar en un bol y añadir la pasta de ajo

Añadir el agua y el pimentón y reposar unos 15 minutos.

Añadir el vinagre y reposar 15 minutos más

Añadir al final el aceite al hilo. Reposar toda la noche

Para el Guacamole

Preparar el guacamole picando todos los ingredientes escaldando el ajo

Chafar bien y refrigera hasta pase

Pelar la cebolla y cortar en rodajas

Cortar unos medallones de queso de cabra y refrigerar

Cortar unos filetes de pavo y marinar en el chimichurri

Al pase

Colocar la cebolla, la Rucola y el queso de cabra sobre el pan.

Colocar un poco de guacamole.

Marcar el solomillo de pavo al gusto regando con el chimichurri.

Acabar con la otra lamina de pan y servir de inmediato.

ARROZ CON LECHE Y CEREZAS

Ingredientes

Para el arroz con leche

- ½ l de leche
- 40 g de arroz de grano redondo
- 30 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 1 cáscara de limón
- 1 rama de Canela
- 20 ml de pacharán

Para las Cerezas glaseadas en su jugo

- 200 g de cerezas
- 40 g de azúcar
- 100 ml de vino tinto

Para la Crema de queso

- 25 g de queso Philadelphia
- 75 ml de leche
- 40 ml de nata
- 100 g de azúcar
- 125 g de queso fresco

Elaboración

Para las Cerezas glaseadas en su jugo

Abrir las cerezas y quitarles el hueso. Reservar 100 g.

Poner el resto de las cerezas al fuego en una cazuela con el vino tinto y reducir a la mitad.

Pasar todo por la batidora de vaso y dejar cocer durante 5 minutos más. Colar la salsa.

Echar el azúcar en la sartén y hacer un caramelo rubio, añadir las cerezas reservadas, dar unas vueltas con la espátula y volcar la salsa de cereza y el vino tinto.

Dejar cocer unos minutos, para que se funda bien el caramelo y se glaseen las cerezas.

No tienen que quedar muy cocidas.

Para la Crema de queso

Calentar la leche y el azúcar y fuera del fuego mezclar el resto de ingredientes.

Guardarla muy fría y batirla justo antes de comer.

Servirla con las cerezas.

Para el arroz con leche

Hervir la leche con la canela y la cáscara de limón.

Cuando rompa a hervir, retirar los aromas y añadir el arroz.

Remover durante 15 minutos aproximadamente. Ha de tener un hervor muy suave y continuo.

Añadir la mantequilla y remover otros 15 minutos a fuego muy suave. Finalmente, subir ligeramente el fuego, añadir el azúcar y los alcoholes, removiendo continuamente, para que no se agarre.

Dejar templar y distribuirlo en boles o en tazas.

Si se enfría en la nevera, sacarlo con la suficiente antelación como para que no esté muy frío al comerlo.

Montaje

Disponer la crema de queso sobre el arroz y cubrir con la salsa de cerezas

TOMATES FRÍOS RELLENOS DE QUESO

Ingredientes

- 8 tomates pequeños maduros
- 250 g de queso fresco cremoso frío
- Aceite de oliva virgen
- Perejil picado
- Zumo de 2 limones
- 2 chalotas
- Mostaza suave
- Cebollino
- Hojas de albahaca
- Hojas de estragón
- Sal y pimienta

Para la Salsa fría

- 150 g. de pulpa de tomate
- 50 g. de nata líquida
- Aceite de oliva virgen
- 1 pizca de cayena
- 100 g. de pimientos rojos asados
- 1 pizca de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

Además

- Hojas de perifollo
- Hojas de perejil
- Hojas pequeñas de albahaca
- Bastones de cebollino
- Vinagreta de hierbas
- Lascas de parmesano

Elaboración

Mezclar sobre hielo pilé en un bol, el queso, añadimos perejil, zumo de limón , aceite de oliva, las chalotas picadas, mostaza al gusto, cebollino picado, las hojas de albahaca y estragón picadas y salpimentar.

En una batidora hacer la salsa batiendo todos los ingredientes excepto la nata.
Una vez bien batido incorporar la nata. Conservar la salsa en una jarra metida en hielos.

Pelar y vaciar los tomates conservando las tapas.
Salpimentarlos por dentro y rellenarlos con el queso. Enfriar.
Aliñar las hierbas con la vinagreta.
Colocar la salsa al fondo, cubrir con la ensalada, apoyar tomates rellenos.
Añadir lascas de queso, bastones de cebollino y regar con la vinagreta de hierbas

TORRONADA DE PATATA Y QUESO CON BEICON, MORCILLA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- *2 patatas blancas medianas*
- *Una ¼ parte del volumen de patata en queso rallado Emmental*
- *1 morcilla o butifarra negra*
- *3 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 níscalos.

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.

NATILLAS DE CHOCOLATE CON NATA Y CÍTRICOS

Ingredientes

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

Para la nata de cítricos

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

Elaboración

Derretir el chocolate con el agua.
Hervir la leche con la vainilla.
Blanquear las yemas con el azúcar.
Verter la leche hirviendo sobre las yemas y remover bien.
Añadir el chocolate derretido y mezclar.
Ponemos la mezcla al fuego hasta que llegue a 83°C.
Rellenamos las copas y las ponemos a enfriar.

Para la nata de cítricos

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y las cortezas de los cítricos cortadas a juliana.
Montar la nata añadiendo poco a poco el almíbar en frío.
Agregar las claras montadas a punto de nieve.
Reservar en un sitio frío.
Rellenar las copas de chocolate con la nata y decorar con las pieles de cítricos.

COCA DE SANT JOAN

Ingredients

- 125 g. de harina fuerte
- 125 g. de harina floja
- 20 g. de levadura fresca
- 40 g. de mantequilla
- 40 g. de azúcar
- 6 g. de sal
- 1 huevos
- 55/60 ml. de agua aprox.
- 7 ml. de agua de azahar
- 7 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
- Crema pastelera

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 en forma ovalada, 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 o la crema pastelera.

Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad.

Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. dependiendo del tamaño de la coca

ENSALADA DE SARDINA CONFITADA, HELADO DE PAN CON TOMATE Y OLIVADA

Ingredientes

Para las sardinas confitadas

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

Para el helado de pan con tomate

- Un kilo de tomate en conserva de buena calidad
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta blanca
- Pan de buena calidad

Para la olivada

- 250 g. de aceitunas de Aragón
- 4 filetes de anchoa
- 38 g. de alcaparras
- Una c. s de mostaza
- c/s de aceite de oliva
- gotas de zumo de limón
- una bolsa de mezcla de ensalada

Elaboración

Para las sardinas confitadas

Filetear y limpiar de espinas y escamar las sardinas.

Ponerlas a confitar con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guindilla. Unos 10 minutos a 80 ° C.

Para el helado de pan con tomate

Triturar el tomate con aceite sal, pimienta y el pan.

Tiene que quedar una textura de sopa espesa. Seguidamente ponerlo en la heladora.

Para la olivada

Triturar todos los ingredientes y rectificar de condimentación.

Al pase por ración

Hacer una vinagreta con el aceite de confitar las sardinas y un poco de vinagre agridulce. Emulsionarla con las varillas.

En el plato con un pincel grueso pintar una ancha ralla de olivada. En un lado colocar las sardinas escurridas en forma de reja. Al lado colocar un bouquet de ensalada, una quenelle de helado. Aliñarlo con la vinagreta y dados de pan tostado.

FALAFEL CON PAN DE PITA

Ingredientes

- 250 g de garbanzos cocidos
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de harina de trigo.
- 3 ramitas de perejil
- 3 ramitas de cilantro
- Comino
- Aceite de oliva

Para el pan de pita

- 250 g de harina de trigo
- 5 g de levadura fresca
- 15 g de azúcar
- 130 ml de agua
- Sal

Para la salsa de yogur

- 300 g de yogur
- 1 diente de ajo
- 1 medio limón
- Menta picada
- Cebolla picada.
- Comino

Elaboración

Escurrir los garbanzos y secarlos.

Triturar con la cebolla y el ajo picados, las hierbas frescas, una pizca de comino y la harina.

En una bandeja cubierta con papel para hornear, colocar bolas de pasta de falafel y regarlas con un chorrito de aceite de oliva. Llevar al horno durante 20 minutos a 190 ° en calor rotativo.

Para el pan de pita

En un recipiente verter la harina, el agua ligeramente tibia, la levadura y luego el azúcar y 1 g de sal.

Amasar la masa para formar una bola. Dejar que crezca durante una hora a temperatura ambiente (la masa debe duplicar su volumen). También puedes dejarla crecer una noche en el frigorífico.

Cuando la masa de pita esté bien hinchada, formar bolas de masa y extenderlas de 3-4 mm de espesor.

Colocar la pasta extendida en una bandeja enharinada.

Dejar reposar otros 10 minutos antes de llevarlos al horno a 250°C durante 2-3 minutos.

Para la salsa de yogur

En un tazón, mezclar el yogur con una pizca de comino, limón, ajo picado y pasta de sésamo.

Poner sal y pimienta.

TORTITAS DE CEREZAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la Mousse

- 200 gr de cobertura 70% de chocolate
- 20 ml de licor de naranja
- 40 ml de zumo de naranja
- 3 huevos
- 20 gr de azúcar
- 30 gr de miel
- 200 gr de crema de leche 35%

Para las tortitas

- 125 gr de harina floja
- Pizca de sal
- 1 huevos
- 180 ml de leche
- 40 gr de mantequilla
- 8 gr de impulsor
- 40 gr de azúcar
- Cacao para decorar

Elaboración

Para la Mousse

Trocear el chocolate y fundir al baño maría.

Añadir al hilo el licor y el zumo de naranja y emulsionar con espátula

Blanquear los huevos con el azúcar y la miel al baño maría unos 10 minutos hasta conseguir una masa estable. Incorporar el chocolate a la mezcla anterior con espátula y movimientos envolventes y dejar entibiar a 20 °C

Montar la nata e incorporar en tercios con movimiento envolvente.

Para las tortitas

Tamizar la harina, batir los huevos, fundir la mantequilla y juntar el conjunto, salvo el impulsor en un robot.

Batir 30 segundos hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar en frío una hora.

Mantener en frío hasta pase.

Deshuesar y caramelizar las cerezas e incorporar a la masa con la levadura

Dorar en sartén

BRANDADA DE BACALAO Y CHORIZOS AL VINO TINTO

Ingredientes

Para la brandada de bacalao

- ¼ kg de bacalao desalado
- 1 hojas de laurel
- 3 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- Guindilla opcional

Para los Chorizos al vino tinto

- 1/4 kg de chorizo
- Aceite de oliva para confitar
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 c de pimentón
- 200 ml de vino tinto
- Azúcar o miel para corregir acidez
- 10 gr de harina
- Caldo o agua en caso de necesidad
- Sal y pimienta

Para el Coral

- 10 gr de harina
- 50 gr de agua
- 50 gr de aceite de girasol
- Pizca de sal

Elaboración

Para la brandada de bacalao

Confitar el bacalao, el ajo y el laurel en aceite a 45 °C unos 10 Minutos.

Llevar a ebullición la crema de leche y apagar

Ecurrir el bacalao de aceite y colocar en una trituradora con los ajos y la crema de leche

Turmizar y añadir el aceite al hilo.

Salpimentar y reservar en frío hasta pase.

Para los Chorizos al vino tinto

Confitar los chorizos en el aceite de oliva a 65°C unos 15 minutos.

Con unos 50 gr del mismo aceite sofreír la cebolla en ciselée unos 30 minutos.

Añadir los ajos fileteados y dorar 3 minutos.

Espolvorear la harina y cocer 3 minutos. En el último tramo perfumar con el pimentón y tostar 30 segundos.

Mojar con el vino y llevar a ebullición.

Reducir fuego y agregar los chorizos.

Mantener a fuego suave tapado una hora.

Apagar fuego y reservar en frío toda la noche

Corregir la día siguiente sazón y consistencia

Para el Coral

Turmizar todos los ingredientes y verter 1 cucharada sopera sobre una sartén antiadherente

Mantener 2 minutos hasta que el agua borbotee y retirar con ayuda de una espátula

Dejar enfriar

Montaje

Colocar una base brandada y colocar un chorizo encima

Regar con la salsa y terminar con una cúpula de coral

SALMON Y GAMBAS CON CREMA DE LIMON Y CURRY

Ingredientes

- 675 ml de caldo de pollo o de pescado
- unas ramitas de tomillo
- unas hebras de azafrán
- 260 g de filetes de salmón ligeramente ahumado y sin piel
- 200 g de gambas crudas, peladas y desvenadas

Para la salsa

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 chalotas
- 80 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de curry en polvo suave
- 200 g de arroz basmati
- 2 huevos
- Perejil o albahaca
- Zumo de 1 limón y ralladura

Elaboración

Llevar a ebullición el caldo con el romero y el azafrán
Incorporar el salmón limpio de piel y espinas y cocer 4 minutos.
Retirar y parar cocción con agua helada.

Limpiar las gambas y retirar el hilo intestinal
Introducir 1 minuto y parar cocción

Picar el salmón y las gambas a cuchillo y proteger con un poco de aceite.
Reservar en frío hasta pase.

Para la salsa

Pelar y picar las chalotas ciselée
Rehogar unos 15 minutos y agregar el curry.
Remover 30 segundos y mojar con 100 ml de caldo colado y el zumo de limón.
Llevar a ebullición, reducir fuego y agregar 80 gr de mantequilla pomada y troceada.
Emulsionar, ajustar de sazón y agregar el perejil picado y ralladura de limón
Mantener a fuego muy suave hasta pase, mojando con más caldo en caso de necesidad

Cocer el huevo de manera habitual y picar o rallar.

Cocer tapado el arroz basmati con su peso en agua.
Añadir una hoja de laurel y salpimentar.
Cocer tapado a fuego bajo unos 14 minutos y agregar unos dados de mantequilla al final
Apagar fuego y mantener tapado.

Montaje

Colocar una base de arroz y disponer encima el salmón y las gambas
Decorar con huevo picado y napar con la salsa caliente

PARFAIT DE DOS CHOCOLATES

Ingredientes

Para la Base de Parfait

- 150 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 5 yemas de huevos grandes

Acabado.

- 100 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate con leche troceado
- 300 ml de nata espesa ligeramente batida
- 200 g de cerezas

Elaboración

Para la Base de Parfait

Preparar un almíbar a fuego lento con el agua y el azúcar.

Una vez preparado subir fuego y hervir unos 8 minutos hasta obtener un almíbar espeso pero que no forme bola

Mientras batir las yemas de huevo con una batidora eléctrica hasta que estén fluidas y esponjosas.

Agregar con cuidado el almíbar caliente batiendo vigorosamente hasta que la mezcla este espesa, brillante y haya aumentado al triple de su volumen.

Dejar enfriar y reservar

Fundir al baño maria los chocolate por separado y dejar enfriar a unos 18 /20 °C y agregar la mitad de la base en los dos chocolates con movientes envolventes

Montar la nata a punto de nieve y repartir en los boles de chocolate de la misma manera.

Deshuesar y caramelizar las cerezas y colocar en la base de una taza

Cubrir con el parfait y congelar un mínimo de 4 horas

CREMA DE TOMATES ESCALIVADOS CON CARPACCIO DE HIGOS Y ESFERIFICACIÓN DE QUESO FETA

Ingredientes

- 10 tomates maduros
- 2 cebollas
- 5 higos o brevas
- Sal
- Albahaca

Para la Esferificación

- 1 yogur
- 100 gr de queso feta.
- Baño de alginato
- 1 litro de agua embotellada
- 5 gr de algin
- agua embotellada

Elaboración

Para preparar el carpacho congelar levemente los higos para que queden firmes y poder cortarlos a lonchas finas. Disponerlas sobre un plato con papel de horno y congelar.

Poner los tomates en una fuente y escalibarlos al horno a 250°C con sal y aceite.
Sofreír la cebolla en una ollita. Agregar los tomates asados unos cuantos cubitos de hielo, la albahaca y triturar.
Pasar por el chino y enfriar en el frigorífico. Rectificar de sal.

Triturar el queso feta con el yogur.

Preparar un baño de alginato batiendo 0,5 l de agua mineral y 5 gr de algin., durante 2 minutos.
Añadir los 0,5 l de agua restantes. Dejar reposar. Preparar un baño con agua fría.

Colocar una cucharada de la mezcla de yogur y feta dentro del baño de alginato.
Esperar 1 min para que se haga piel. Aclaremos en el baño de agua natural.

Servir la crema en boles con unas lonchas de higo y una esterificación de feta.

CODORNICES EN ESCABECHE, PUERROS Y PAPAS ARRUGAS

Ingredientes

- 4 codornices
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Laurel, pimienta
- Pimentón de la vera
- $\frac{3}{4}$ partes de aceite
- $\frac{1}{4}$ parte de vino blanco
- $\frac{1}{4}$ parte de vinagre
- 3 tomates rojos
- 4 puerros
- 3 huevos duros

Elaboración

Sacar las pechugas y los muslos de las codornices.

Salpimentar y pasar por harina. Dorar friendo en aceite de oliva. Reservar.

En el mismo aceite pochar daditos de zanahoria, cebolla, el ajo, las hojas de laurel y la pimienta.

Añadir el tomate rallado. Integrar las codornices.

Añadir el pimentón de la vera e incorporar el vino blanco. Dejar reducir y añadir el vinagre.

Limpiar los puerros y cortarlos a cilindros de 4 cm.

Escaldar 6 min y acabar la cocción en el horno con sal, pimienta y un chorrito de aceite.

Cocinar los huevos duros en agua hirviendo con un poco de sal y vinagre durante 12 min. Enfriar y pelar.

Poner las patatas en una olla con agua que cubra y un buen puñado de sal.

Cocinar las patatas hasta que se evapore toda el agua y se forme una rebozado de sal alrededor de la patata.

TORTITAS CON HELADO DE CEREZAS Y LAVANDA

Ingredientes

Para la masa

- 200gr. de harina de trigo
- 4 huevos
- 100gr. de azúcar
- 2 c.s. de miel
- 1 sobre de levadura en polvo
- 160 ml de agua

Para el Helado de cerezas y lavanda

- 400 gr de nata
- 300 gr de cerezas
- 1c.s lavanda
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de procrema

Elaboración

Tamizar la harina. Batir el huevo, agregar el azúcar y la miel, seguir mezclando.
Añadir la harina y la levadura, mezclar e ir añadiendo el agua poco a poco.
Dejar reposar 30 min. a temperatura ambiente.

Hacer las tortitas de unos 5 cm en una plancha, marcar primero por un lado hasta que se formen burbujitas y entonces darles la vuelta para que se hagan por el otro lado.
Disponer en un plato cubierto con un plato para que mantenga el calor.

Llevar a ebullición la nata y el azúcar.
Infusionar la lavanda durante 5 min.

Triturar las cerezas sin hueso con la thermomix.
Añadir el procrema y la infusión de nata y volver a triturar. Pasar a la mantecadora.

Servir el helado entre dos tortitas.

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.

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.

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.

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

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.

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 infundir 30 minutos y retirar 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 infundir 1 hora.

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

Reservar bien frío hasta pase.

CANAPE DE CHANGURRO DE MORCILLA

Ingredientes

- *Pan de canapé*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *200 gr de morcilla de cebolla o arroz*
- *2 dientes de ajo*
- *1 puerro*
- *1 zanahoria*
- *½ pimiento rojo*
- *100 ml de tomate natural*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml de brandy*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil fresco*
- *1 huevo*

Elaboración

Cocer el huevo de la manera habitual

Destripar la morcilla y freír unos 5 minutos. Retirar

En el mismo aceite rehogar el puerro cortado en aros finos unos 10 minutos con sal y el laurel.

Añadir la zanahoria pelada y cortada en ½ macedonia y alargar cocción unos 10 minutos.

Incorporar el pimiento en ½ macedonia y alagar 5 minutos más.

Freír el ajo ciselée unos 3 minutos y espolvorear con el pimentón 30 segundos

Flamear con el brandy y desglasar el fondo

Mojar con el tomate.

Llevar a ebullición y reducir fuego cociendo 5 minutos.

Refrescar con el perejil picado, añadir la morcilla y ajustar de sazón

Refrigerar toda la noche.

Servir sobre la tosta de pan con el huevo rallado

PLATILLO DE PATATAS BABY CON SALMON Y SETAS

Ingredientes

- 300 gr de patatas baby
- 100 gr de salmón ahumado
- 100 gr. de queso fresco
- 100 gr de champiñones
- 1 cebolla roja
- 8 rabanitos
- Sal y pimenta

Para la Salsa

- 50 ml. de aceite de girasol
- 1 huevo
- Zumo de ½ limón
- 1 yogur
- 1c. de mostaza de Dijon
- Sal y pimenta

Elaboración

Cocemos las patatas partiendo de agua fría con sal y laurel
Mantener cocción media hasta que las patatas estén tiernas. Parar cocción y partir por la mitad a lo largo.
Reservar en frío con un poco de aceite

Pelar la cebolla y cortar en ciselée

Retirar el tallo de los champiñones.
Escaldar el sombrero 5 minutos en agua salada con limón y parara cocción
Cortar en brunoise y juntar con la cebolla

Picar el salmón ahumado y desmenuzar el queso fresco evitando que deje agua.
Mezclar y añadir el rábano limpio y sin pelar rallado.
Mezclar el conjunto y aceitar.
Reservar en frío hasta pase.

Para la Salsa

Montar la mayonesa con todos los ingredientes menos el yogur
Añadir al final evitando batir en exceso.
Ajustar de sazón y mezclar la mitad con el relleno.

Al pase

Disponer una capa de patata.
Cubrir con el relleno y acabar con la otra mitad.
Napar con la salas y decorar con cebollino picado

VASITOS DE COCO Y RON

Ingredientes

- 50 gr de coco rallado
- 3 yemas
- 2 huevos
- 80 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 300 ml de crema de leche 35%
- 50 cl. de ron negro
- 1 c. de canela en polvo
- 50 gr de almendra troceada
- Frutos rojos para decorar

Elaboración

Tostaremos el coco en seco unos 2/3 minutos y retiramos

Montaremos al baño maria las yemas y los huevos con el azúcar 83 °C hasta que blanqueen y espumen.

Retiraremos 1/3 de la crema y añadimos el ron y el coco rallado

A los otros 2/3 les añadimos la gelatina y cuando esté bien disuelta retiramos del baño e incorporamos a la mezcla anterior.

Montamos la crema de leche a punto de nieve y mezclamos en movimientos envolventes.

Colocamos en tazas de servicio y refrigeramos toda la noche

Al pase

Tostamos las almendras con su mismo peso en azúcar y colocamos encima

Decorar con unas frutas rojas

CREMA FRIA DE PUERRO Y ESPÁRRAGOS CON ESQUEIXADA DE BACALAO

Ingredientes

- 400 gr o 1 lata de espárragos blancos
- 2 puerros
- 2 patatas
- 200 gr de lomo de bacalao congelado
- 3 tomates rojos
- ½ cebolla picada
- 4 c.s de aceitunas negras
- 1 c.s de perejil picado

Elaboración

Limpian los puerros y cortarlos a juliana. Pelar las patatas y cortarlas a rodajas. Pochar en una olla con tapa el puerro con las patatas salpimentadas. Cocinamos a fuego suave. Cuando las patatas estén cocidas y el puerro tierno añadimos los espárragos escurridos. Guardamos el agua de los espárragos.

Trituramos con la thermomix para que quede un puré bien fino. Añadimos el agua de los espárragos y unos cuantos cubitos de hielo para bajar la temperatura. Rectificamos de sal y pimienta.

Cortamos el bacalao semi-descongelado a daditos. Escaldamos los tomates durante 10 segundos y los enfriamos en agua fría. Los pelamos y los cortamos a daditos del mismo tamaño que el bacalao.

Picamos la cebolla. La marinamos con sal vinagre y agua para que pierda un poco de picante. Dejamos reposar y escurrimos. Juntamos los dados el bacalao con la cebolla y el tomate. Aliñamos con perejil picado, aceite de oliva y olivas negras cortadas. Servimos la crema con una cucharada de esqueixada y un poco de su aceite.

LUBINA A BAJA TEMPERATURA CON TUMBET MALLORQUI

Ingredientes

- 400 gr de filete de lubina
- Ajo negro
- Palo de Regaliz (opcional)
- 1 berenjenas
- 1 pimiento rojos de piel fina
- 1 pimiento verde italiano
- 1 calabacines
- 4 patatas
- 5 tomates maduros
- Aceite, sal, ajos, laurel

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas a daditos de 5 mm.

Ponemos aceite en la sartén, añadir patatas y los ajos chafados, fuego medio para que se vayan confitando, retirar y dejar escurrir.

Cortar berenjenas y calabacín a daditos, freír igual que las patatas y escurrir.

Cortar el pimiento a daditos regulares, freír y escurrir.

Por último rallar el tomate, poner a freír con una hoja de laurel, una pizca de azúcar y otra de sal.

Mezclar todas las hortalizas con la salsa de tomate. Cocer 5 min. Dejar reposar y servir.

Aliñar los lomos de lubina fileteados con el aceite, limón, tomillo, el ajo negro laminado y sal.

Introducir en una bolsa de vacío. Hacer el vacío y cocinar a 62 °C durante 9 minutos.

Sacamos del baño María y cortamos cocción sumergiendo la bolsa en agua con hielo.

Antes de servir abrimos las bolas de vacío, reservamos los jugos. Marcamos por el lado de la piel.

Serviremos el tumbet con la lubina y sus jugos.

CREMA DE CACAO CON PERAS Y CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

- 200 gr agua
- 40 gr azúcar
- 80 gr cacao
- 160gr nata
- 2 gr sal
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 5 Hojas de gelatina
- 12 peras de san juan
- 500 ml de vino blanco
- 50 gr de azúcar
- Semillas de anís
- canela
- mantequilla

Para el Crujiente de sésamo

- 60 Fondant
- 40 Glucosa
- 100 gr de Sésamo tostado

Elaboración

Llevar a ebullición el agua, el jengibre, el azúcar, el cacao y la sal.
Hidratar las hojas de gelatina. Fundirlas en la crema de cacao.
Añadir la nata. Tapar y enfriar mínimo 2 h.
Romper la gelificación batiendo con unas varillas o un minipimer a bajas revoluciones.
Rellenar una manga pastelera.

Cocinar las peras de san Juan con el vino azúcar y anís.

Para el Crujiente de sésamo

Llevar a ebullición suavemente el fondant y la glucosa hasta que llegue a 150°C
Mezclar el sésamo tostado. Estirar el caramelo entre dos hojas de silpat con un rodillo.
Si la temperatura es baja para dar fluidez al caramelo podemos calentar sobre una plancha o al horno.

Hacemos una circunferencia con la crema de cacao del tamaño del diámetro de la pera.
En el centro ponemos una pera y apoyamos un crujiente de sésamo a modo de galleta.

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
- ½ 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

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.

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.

CREMA DE BLOODY MARY CON PESTO ROJO Y COSTRONES

Ingredientes

- 1 cebollas moradas
- 1 dientes de ajo
- 1/2 cc pimienta cayena
- 80ml de ginebra
- 1kg de tomate rojo
- 1 cc azúcar
- 1 cc vinagre balsámico añejo
- 750cl caldo de ave
- 80ml crema de leche
- pimienta
- sal
- pan

Para el pesto rojo

- 100g tomate seco en aceite escurrido muy picado
- 50g queso parmesano
- 3 cs piñones
- 6 cs aceite de tomates seco
- 2 cs aceite de oliva

Elaboración

Precalear horno a 180°C

En una sartén con aceite de oliva sofreimos 4 minutos la cebolla roja, el ajo y la cayena .

Agregamos los tomates partidos por la mitad con lo cortado hacia abajo, sazonamos con sal, pimienta y azúcar.

Rociamos con la ginebra y el vinagre balsámico, cocinamos a fuego fuerte 4 minutos hasta que empiecen a caramelizar.

Removemos bien y asamos 20-25 minutos.

Pasamos a cazuela y añadimos el caldo de ave, llevamos ebullición 5 minutos,

Agregamos la crema de leche cocinando 3 minutos más a fuego fuerte.

Trituramos con el turmix hasta obtener una textura casi homogénea, pero con tropezones.

Para el pesto rojo

Tostar los piñones en una sartén hasta que se doren y reservarlos.

Ponemos los tomates picados en un mortero y los machacamos hasta triturarlos. Sazonamos

Añadimos los piñones y machacamos hasta conseguir una consistencia de pesto.

Agregamos el queso parmesano el aceite de oliva al hilo y suficiente cantidad de aceite de los tomates hasta conseguir una consistencia espesa

Servir caliente con un poco de pesto y los costrones de pan fritos o salteados.

COCA DE SARDINILLAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ACEITUNA NEGRA

Ingredientes

- *Tiras de pimientos del piquillo.*
- *Ajo.*
- *Hojas de albahaca.*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vinagre de jerez.*
- *Sardina marinada*
- *Tomate confitado.*
- *1 c.s. de tapenade.*
- *Hojas de rúcula.*
- *Queso parmesano*

Para la coca

- *100 g de harina*
- *20 g de agua*
- *20 g de manteca diluida*

Para la salsa tapenade

- *400 g de olivas negras*
- *2 dientes de ajo.*
- *6 filetes de anchoa.*
- *2 c.s. de alcaparras.*
- *Aceite de oliva virgen extra.*
- *Pimienta molida.*

Elaboración

En un bol poner el ajo picado, 1 cucharada de tapenade, pimienta y sal, aceite y vinagre de jerez, las hojas de albahaca rotas y las tiras de pimientos del piquillo partidos y sin las pepitas, añadir también los tomates confitados.

Esparcir la tapenade por las tostas, acomodar las anchoas y la ensalada aliñada.
Acomodar las sardinillas, los pétalos de tomate y las hojas de rúcula aliñadas.
Decorar con lascas de parmesano.

Para la coca

Hacer un volcán, juntar resto de ingredientes moldear al gusto y pasar por sarten, 4 minutos por cada lado

Para la salsa tapenade

En batidora colocamos olivas negras, ajo, alcaparras sin rabo, anchoa, mitad del aceite de oliva y pimienta.
Triturar a velocidad media, añadir poco a poco el aceite de oliva restante.
Guardar en un tarro bien tapado en la nevera

TARTA RÁPIDA DE QUESO MASCARPONE Y MANGO

Ingredientes

- *1 paquete de galletas María*
- *Mantequilla pomada*
- *Azúcar*
- *2 bandejas de queso mascarpone*
- *1 mango maduro*
- *TPT de agua y ron*
- *C/S de azúcar*
- *1 rama o esencia de vainilla*
- *1 clavo de olor*
- *Canela en rama*
- *Azúcar*
- *Azúcar moreno.*
- *1 bandeja de moras o de frambuesa*

Elaboración

Pomar la mantequilla y reservar fuera de la nevera

Turmizar las galletas

Poner en un bol la mantequilla y galletas e incorporar azúcar al gusto, mezclar bien.

Utilizar como base de un molde de aro del tamaño deseado.

Rellenar el molde con base de galleta con el mascarpone escurrido de suero.

Preparar un almíbar de agua, ron y azúcar acompañado de las especias.

Cortar el mango para utilizarlo como tapa del queso mascarpone, infusionar en el almíbar.

Reducir el almíbar a textura de salsa y reservar.

Montar tapa del mascarpone. Espolvorear con azúcar moreno y quemar con soplete.

Decorar finalmente el plato poniendo encima de cada pastelito una mora o una frambuesa.

ENSALADA ALEMANA (KARTOFFELSALAT)

Ingredientes

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

Elaboración

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

Cocer los huevos 12 min y enfriar.

Cortamos en brunoise el apio, la manzana, los pepinillos, las cebolletas y las salchichas y lo ponemos en un bol grande.

Cuando las patatas estén frías cortar en cubos, tipo brava y añadir al bol.

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

Servir bien fría y acompañar con unos bastones de pan

PASTEL FRIO DE PESCADO

Ingredientes

- 500 g de pescado (salmón , merluza o rape.)
- 2 zanahorias
- 1 cebolla fresca
- 150 g langostinos
- 2 huevos
- 200 ml nata para montar
- 5 láminas gelatina
- mayonesa de lima
- sal
- 1 sobre de pescado ahumados (salmón, arenque o atún)

Elaboración

Hervir el pescado 10 min en agua y laurel, escurrir y reservar
Poner en remojo las hojas de gelatina
Pelar y limpiar los langostinos, saltar en sartén y reservar.
Cortar el pescado a dados.

En la misma sartén rehogar la cebolla cortada a dados y la zanahoria.
Picar el pescado y los langostinos, reservando 2 o 3 para decorar.

Calentar $\frac{1}{3}$ de la crema de leche para disolver la gelatina
En un bol batir los huevos junto con la crema de leche, el salmón, langostinos y las verduras
Mezclar bien y poner en un molde rectangular o flaneras. Enfriar.
Desmoldar y decorar con el salmón ahumado, la mayonesa y langostinos.

MOUSSE DE CHUFA Y PISTACHOS

Ingredientes

- 200 ml horchata de chufa
- 200 ml nata
- 2 yemas
- 50 g azúcar
- 5 láminas de gelatina
- 1 paquete fartons

Elaboración

Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría.

En un cazo calentar la horchata sin que llegue a hervir junto con el azúcar, agregar la gelatina ya hidratada y disolver. Reservar.

Blanquear las yemas hasta doblar volumen y en otro bol montar la nata

Añadir las yemas a la horchata ya templada y batiendo bien la mezcla, seguidamente añadir la nata montada con la ayuda de una lengua y movimientos suaves a la mousse

Cuando esté bien mezclado verter en molde.

Cortar los fartons a la medida a modo de cubrir la base y congelar 6h.

Desmoldar dándole la vuelta, decorar con canela , pistachos picados y azúcar glass.