



AJO BLANCO DE PERA CON TARTAR DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO

Ingredientes

- 150 gr. almendra tierna sin piel
- 500 gr. pera madura
- 10 gr. ajo
- 60 gr. de miga de pan blanco
- 80 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 30 ml. de vinagre de manzana
- 600 ml. de agua mineral

Para el tartar

- 350 g. de salmón fresco
- 200 g. de salmón ahumado
- 1 cebolleta
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 huevo duro
- 1 cucharada de alcaparras
- 3 pepinillos en vinagre
- 1 rama de perejil
- Eneldo fresco picado
- Sal y pimienta
- Una bolsa de germinados pequeños

Elaboración

Remojar las almendras con agua 24 horas en la nevera.

Pelar las peras y quitarle las semillas

Blanquear el ajo y quitarle el germen

Juntar todos los ingredientes en un recipiente alto. Triturar bien y dejar madurar 30 minutos. Rectificar de sazón.

Para el tartar

Picar finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; picar de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta.

Mezclar la cebolleta ciselé, el aceite, el jerez, la salsa de soja, la mostaza, las yemas de huevo y una pizca de pimienta. Cinco minutos antes de servir agregar el huevo duro picado, las alcaparras y pepinillos, así como las hierbas ya picadas.

Antes de servir, añadir el pescado picado y sazonar.

En medio de un plato sopero y con ayuda de un aro disponer el tartar de salmón y el ajo blanco por los lados y encima del tartar los germinados.



LOMO A LA SAL CON SALSA TARTARA

Ingredientes

- 500 gr de caña de lomo
- 2 kg de sal gorda
- ½ litro de aceite de girasol

Para la salsa tartara

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

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Poner el lomo en una bandeja y cubrir con sal aromatizada.

Cocer 25 min y pinchar con el termómetro hasta que el centro esté a 60°C. Sacar del horno y dejar reposar.

Para la salsa tartara

Hacer una mayonesa batiendo el huevo, la mostaza, las anchoas, el zumo de medio limón y la sal.

Emulsionar con aceite hasta que quede una mayonesa espesa.

Añadir las alcaparras, el pepinillo y la clara de huevo duro picada.

Servir el lomo con una cucharada de tartara



MANZANAS AL VINO Y HELADO DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 220gr de azúcar
- 1 litro de vino tinto
- 50 ml de coñac o brandy´
- 1 rama de canela
- 1 rama de laurel
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- 2 manzanas Golden.

Para el Helado.

- 150 g de almendras fileteadas
- 1/2 litro de nata para montar
- 4 claras de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 100 ml de licor de almendras

Elaboración

Reducir el azúcar, los alcoholes y las hierbas a fuego fuerte y luego bajar el fuego.
Reducir hasta textura sirope.

Pelar las manzanas y sacar bolas con ayuda de un boleador.
Introducir las bolas en el sipope y cocinar hasta que estén tiernas y no pierdan la forma.

Para el Helado

Tostar las almendras fileteadas en el horno y reservar.

Montar las claras a punto de nieve y añadir el azúcar hasta obtener un merengue.
Añadir las almendras y el licor de almendras removiendo con suavidad.

Semimontar la nata e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior sin dejar de batir.
Introducir en la heladora.

Presentar las bolas de manzana con el sirope y el helado de almendras.



MOUSSE DE QUESO FRESCO CON TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes

Para la mousse de queso fresco

- 400 gr de queso fresco
- 100 gr de queso crema
- 100 ml de crema de leche 35%
- 2 hojas de gelatina
- 20 ml de leche
- Sal y pimienta
- Ralladura de ½ limón

Para el Pesto de albahaca

- 12 hojas de albahaca
- 5 gr de piñones tostados
- 20 gr de parmesano
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva

Para el Tomate confitado

- 2 tomates medianos
- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- 10 gr de jengibre

Elaboración

Para la mousse de queso fresco

Hidratar la gelatina y desleír dentro de la leche a 60 °C.
Mezclar los quesos con la sal, la pimienta y la ralladura
Añadir la leche con la gelatina

Semimontar la crema de leche e incorporar los quesos
Colocar en manga y refrigerar un mínimo de 4 horas

Para el Pesto de albahaca

Escaldar la albahaca 30 segundos y parar cocción
Triturar con los piñones tostados el ajo escalado y el parmesano.
Emulsionar con el aceite al hilo y ajustar de sazón
Refrigerar hasta pase.

Para el Tomate confitado

Preparar un almíbar con todos los ingredientes e incorporar el tomate sin pepitas cortados en sextos.
Mantener en el almíbar a fuego suave hasta reducir la mitad del almíbar.
Refrigerar y reposar un mínimo de 12 horas.



BROCHETA DE SOLOMILLO CON CEREZAS

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 6 cerezas
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite de oliva
- Ralladura de ½ limón

Para el Jugo de cerezas

- 200 gr de cerezas
- 100 ml de vino
- 100 ml de fondo de ave
- 1 cebolla
- 1 rama de canela
- 1 c de semillas de anís
- 1 cebolla

Para las Cerezas encurtidas

- 12 cerezas
- 50 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de agua
- 20 gr de azúcar

Elaboración

Limpiar y cortar el solomillo en cubos.

Marinar con el resto de ingredientes y las cerezas troceadas unos 30 minutos en nevera.

Marcar en plancha al pase.

Para el Jugo de cerezas

Sofreír la cebolla en ciselée unos 20 minutos y agregar las cerezas deshuesadas.

Continuar cocción unos 5 minutos.

Desglasar con el vino y agregar las especias.

Reducir a la mitad y mojar con el caldo.

Tapar y cocer unos 10 minutos.

Retirar la canela y turmizar bien fino.

Pasar por chino y colador si es necesario.

Ajustar de sazón y engrasar con un poco de mantequilla en caso de que falte brillo.

Para las Cerezas encurtidas

Llevar a ebullición el vinagre, el agua y el azúcar.

Apagar fuego y verter sobre las cerezas deshuesadas..

Reposar en frío unas 8 horas



MOUSSE DE PIÑA; COCO Y GEL DE RON

Ingredientes

- 400 gr de puré de piña fresca muy madura
- 60 gr de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche
- Ralladura de ½ limón

Para el Cremoso de coco

- 300 ml de leche de coco de alta calidad
- 80 ml de nata
- 40 g de azúcar
- 2 yemas
- 2 hojas de gelatina
- 20 gr de coco tostado

Para el gel de ron

- 100 ml de ron
- 100 ml de agua mineral
- 100 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- Zumo de medio limón

Elaboración

Triturar la piña y calentar una tercera parte del puré con el azúcar.
Añadir la gelatina previamente hidratada y escurrida.
Incorporar el resto del puré frío y añadir el ron y la ralladura de lima.

Enfriar e incorporar la nata semimontada mediante movimientos envolventes.
Verter en moldes y congelar.

Para el Cremoso de coco

Calentar la leche de coco y la nata.
Mezclar yemas y azúcar y preparar una inglesa.
Añadir la gelatina hidratada y colar en caso de necesidad.
Enfriar y colocar sobre la mousse.

Para el gel de ron

Mezclar agua, azúcar y el ron
Llevar a ebullición durante 1 minuto.
Bajar fuego y mantener unos 10 minutos hasta reducir a la mitad
Apagar y añadir el zumo de limón.
Entibiar y agregar la gelatina
Refrigerar hasta gelificar.
Triturar hasta obtener un gel liso y brillante.



TRIO DE ATILLOS VEGETALES

Ingredientes

- *1 Remolacha de buen diámetro*
- *150 gr Anacardos*
- *1 Naranja*
- *Cúrcuma*
- *Ppimienta negra*
- *½ ajo*
- *1 yogurt*
- *Comino*
- *2 manzanas de buen diámetro*
- *250 gr de chistorra*
- *2 calabacines*
- *150 gr Queso de cabra*
- *20 cerezas*
- *¼ cebolla morada*
- *¼ pimiento rojo*
- *1 limón*

Elaboración

Hervir la remolacha con piel, sal y canela hasta que este tierna.
Poner en remojo los anacardos durante 30 min en agua caliente.
Rallar ¼ de la piel de la naranja exprimir la naranja.

Enjuagar y escurrir los anacardos juntar la cúrcuma, la pimienta molida, 70 ml de zumo de naranja o agua+zumo de naranja. Triturar para obtener una pasta untuosa.
Reservar en nevera 30 min.

Escurrir y enfriar la remolacha. Pelar cortar a discos finos con la mandolina. Usaremos los de diámetro más largo.
Rellenar los discos con la crema de anacardos pinzar por tres lados consiguiendo sombreros de napoleón.

Triturr parte de las puntas de remolacha con el yogur, aceite, sal y comino.

Descorazonar la manzana y lonchar a mandolina. Escaldar 5 segundos en agua hirviendo. Enfriar y secar.
Cortar la chistorra en cilindros y envolver con loncha de manzana.
Pintar con miel y acabar con toque de horno 200° 7 min.

Cortar el calabacín en tiras. Salpimentar y rociar con zumo de limón. Dejar marinar.

Hacer una crema con el queso de rulo de cabra.

Preparar una vinagreta con aceite, zumo de limón, hierbas frescas y picadillo de pimiento rojo, cerezas deshuesadas y cebolla morada.

Poner 2 lonchas de calabacín en forma de cruz y en el centro poner una cucharada de relleno de queso de cabra.
Cerrar el calabacín doblando las puntas. Rociar con vinagreta de cerezas.



POLLO A LA SAL CON CHIMICHURRI Y BONIATO FRITO

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo
- 1 kg de sal
- 2 claras

Para el chimichurri

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

Para los boniatos

- 2 boniatos
- 3 c.s de maicena
- Sal y pimienta

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C.

Adobar las pechugas con pimienta y hierbas.

Mezclar la sal con las claras.

Disponer las pechugas en el fondo de una bandeja de horno y cubrirlas con un dedo de sal.

Hornear hasta que la temperatura interior del pollo esté a 75°C. Enfriar y laminar.

Para el chimichurri

Poner la mitad el aceite, la guindilla, los ajos y la cebolla bien picaditos en un cazo a fuego suave.

Cuando estén tiernos y el aceite esté perfumado añadir el orégano. Remover y añadir el pimentón y el vino blanco.

Reducir un poco y añadir el cilantro picado o perejil. Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta.

Para el boniato

Limpiar el boniato y cortar a bastones con la mandolina o a cuchillo.

Sumergir en agua fría durante 30 min para extraer almidón. Aclarar, escurrir, secar.

Pasar los bastones de boniato por maicena.

Freír a 140 ° C 4 min hasta que estén tiernos pero no dorados y dar otra fritura a 180° 1 min.

Ecurrir sobre papel secante y salpimentar.



PASTEL RIZADO CON CIRUELAS FRESCAS

Ingredientes

- 8 Hojas de pasta filo 1 por persona
- 100 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 400 gr de leche
- 100 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- Piel de limón vainilla
- Azúcar glas
- 300 gr de ciruelas

Elaboración

Pintar las hojas de pasta filo con mantequilla fundida

Plegar como un vano y enrollar colocando trozos de ciruela cortados entre el rollo.

Rellenar moldes individuales y cocer al horno 20 min a 180°C.

Infusionar la nata y la leche con la piel de limón y la vainilla.

Batir los huevos con el azúcar y escaldar con la leche infusionada.

Rellenar con esta mezcla las rosas de pasta filo y volver a hornear durante 15 min.

Enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar glass.

Decorar con una perla de ciruela pelada.



MIGAS DE AJO CON BOQUERONES EN VIANGRE Y MAYONESA DE COCO

Ingredientes

Para las migas de pan

- 150 gr de pan seco
- 50 ml de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- Sal y pimienta

Para los boquerones en vinagre

- 12 boquerones
- 100 ml de vinagre blanco
- 100 ml de agua
- 8 gr de sal
- Ralladura de ½ limón
- Aceite de oliva

Para la mayonesa de coco

- 100 ml de leche de coco
- 1 huevo
- 100 ml de aceite de girasol
- 1 c de vinagre blanco
- Sal y pimienta

Elaboración

Para los boquerones en vinagre

Congelar los boquerones limpios un mínimo de 5 días
Mezclar el agua, el vinagre y la sal
Introducir los boquerones un mínimo de 2 horas y un máximo de 4, escurrir y secar
Aliñar con el aceite de oliva y ralladura de limón
Reservar en frío hasta pase

Para las migas de pan

Triturar el pan hasta obtener migas
Dorar los ajos fileteados 2 minutos y retirar
Incorporar las migas de pan al aceite y sofreír unos minutos hasta que estén crujientes y hayan cogido color
Retirar y escurrir de aceite
Añadir los ajos fileteados y sazonar

Para la mayonesa de coco

Incorpora todos los ingredientes en un vaso triturados menos el aceite
Emulsionar añadiendo el aceite poco a poco
Reservar en frío hasta pase.



TARTAR DE POLLO; YEMA CURADA Y CREMA DE MOSTAZA

Ingredientes

Para el tartar

- 4 contra muslo de pollo con piel
- 2 chalotes
- 12 gr de pepinillos
- 12 gr de alcaparras
- 1 cc de mostaza de Dijon
- 1 c.c.de Mostaza antigua
- 20 ml de aceite de oliva
- 1 c de salsas Perrins
- Ralladura de ½ limón
- Sal y pimienta

Para las yemas

- 2 yemas de huevo
- 100 gr de sal fina
- 100 gr de azúcar

Para la crema de mostaza

- 50 gr de mayonesa
- 15 gr de mostaza antigua
- 1 c.c.de miel

Elaboración

Brasearemos el pollo unos 20 minutos y refrigeramos
Retiramos piel y huesos y desmigamos

Mezclar con el resto de ingredientes picados en brunoise y refrigerar hasta pase

Para las yemas

Colocar las yemas en una bandeja y cubrir con sal y azúcar
Refrigerar unas 2 horas.

Retirar la sal y mezclar las yemas batidas con el pollo

Para la crema de mostaza

Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.



PUDDING DE CHOCOLATE BLANCO CON CREMA DE LIMON Y CEREZAS AL VINO

Ingredientes

- 125 ml de leche
- 125 ml de crema de leche 35%
- 60 gr de chocolate blanco
- 2 yemas de huevo
- 20 gr de azúcar
- 40 gr de brioche o pan dulce

Para la crema de limón

- 120 ml de zumo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 80 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 80 gr de mantequilla

Para las cerezas al vino

- 100 gr de cerezas deshuesadas
- 100 ml de vino tinto
- 40 gr de azúcar
- ½ rama de canela
- Piel de naranja

Elaboración

Calentamos los lácteos, apagamos fuego y añadimos el chocolate troceado.
Removemos hasta homogeneizar

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y agregamos los lácteos y el pan troceado.
Colocaremos en molde de flanera y cocemos al baño maria a 80 °C unos 18 minutos.
Enfriar

Para la crema de limón

Mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla y cocemos al baño maria.
Cuando haya espesado retiramos del fuego y colamos en caso de necesidad.
Incorporamos los dados de mantequilla fría
Colocar sobre el pudin

Para las cerezas al vino

Llevar a ebullición el vino y el azúcar con los aromas y enfriar
Introducir en bolsa de vacío con las cerezas
Sellar al vacío a máxima presión sin romper las cerezas
Reservar en frío 8 horas.



TARTAR DE ATUN ROJO, BREVAS Y EMULCION DE AGUACATE

Ingredientes

- 400 gr. Lomo de atún rojo
- 150 gr Brevas (higos tempranos)
- 1 un. Aguacate maduro
- 20 gr. Zumo de lima o limón
- 25 ml. Salsa de soja
- 10 ml. Aceite de sésamo
- 8 gr. Cebollino fresco picado
- 15 gr. mantequilla de cacahuete
- 4 un. Obleas de arroz o 250 gr. fideos de arroz
- c/n Aceite para freír
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 15 un. de olivas negras

Elaboración

Cortar el atún en dados de 2 cm. aprox.

Pelar con delicadeza las brevas y cortar del mismo tamaño. Reservar en frío por separado

En un bol mezclar la salsa de soja, el aceite de sésamo, la mantequilla de cacahuete y el cebollino finamente picado. Reservar en frío

Turmizar la pulpa de aguacate con el zumo de lima, sal y 20 ml de agua helada hasta obtener una crema lisa y untuosa. Colocar en manga pastelera.

Descarozar las olivas negras y secar en microondas para formar un polvillo

Cortar las obleas de arroz en cuatro y freír.

Incorporar los dados de atún con el aliño, agregar las brevas suavemente para no romper.

En un plato ayudarnos con un aro, disponer el tartar.

Decorar con unos puntos de crema de aguacate y terminar con el crocante de arroz y el polvillo de olivas negras



LUBINA CON ESCAMAS DE PATATA, COGOLLOS GRILLADOS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 400 gr de lubina (o 4 filetes de lubina)
- c/n Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- 3 ud de patatas

Para la vinagreta de frambuesa

- 200 gr. frambuesas
- 60 gr. vinagre balsámico
- 200 gr. de aceite de oliva
- 40 gr. zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Para la guarnición

- 4 un. Cogollo de lechuga
- 100 gr. Frutos secos variados
- c/n Aceite de oliva

Elaboración

Limpiamos la lubina sacando los lomos y las espinas

Pelamos las patatas y con una mandolina hacemos finas láminas de patata y con un cortante aremos pequeños círculos en la patata

Poner una lámina de patata encima de otra consecutivamente hasta formar las escamas de patata

Dorar con el fuego muy lento y un poco de aceite de oliva para que queden cocidas y muy crujientes.

Voltear el pescado y terminar con 1 minuto más.

Para la vinagreta de frambuesa

Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Para la guarnición

Cortaremos los cogollos en dos y doramos en la plancha durante 5 minutos, sin apretar ni excedernos en la cocción aunque esté dorada y tome temperatura, la lechuga no pierda su toque crujiente.

Servimos los cogollos templados, cubriéndolos con unos pocos frutos secos por encima



PIÑA ROSTIZADA Y NATA DE COCO

Ingredientes

Para la piña

- 2 un. Piña
- 300 gr. azúcar
- 6 gr. pimienta de Jamaica
- 6 ml. De Rhum
- 500 gr. agua
- 200 gr. pulpa de maracuyá
- 1 un. de vaina de vainilla

Para la nata de coco

- 400 ml. de leche de coco en lata
- 40 gr. azúcar glas

Para la tuil

- 10 gr. Harina floja
- 55 gr. Agua de coco
- 60 gr. Aceite de Girasol
- Una pizca de sal

Elaboración

Para la piña

Pelar la piña, y cortar en rodajas de 1 cm y medio aproximadamente, con la ayuda de un cortante retirar el centro. Reservar los anillos
Mezclar el agua, la pulpa de maracuyá y la vainilla entera previamente abierta. Integrar y reservar

En una olla de paredes bajas y amplias realizar un caramelo rubio con el azúcar, incorporar la pimienta de Jamaica. Una vez que el caramelo llega al color deseado, retirar del fuego y desglasar con el Rhum, introducir la piña sin superponerlas y volver al fuego medio. Dorar la piña por ambas caras, incorporar la mezcla de agua, maracuyá y vainilla. Bajar el fuego y cocinar por 10 a 15 min.
Retirar y enfriar (también se puede servir tibio)

Para la nata de coco

Meter la lata de leche coco en la nevera la noche anterior preferentemente
También dispondremos en la nevera un bol grande y las varillas al menos 15 minutos antes de montar la leche de coco.
Retirar la lata de coco con cuidado, sin agitarla ni inclinarla. En la parte de arriba quedará una capa sólida y en la de abajo una especie de agua la cual la reservaremos. La parte sólida poner en el bol
Batir hasta obtener una consistencia similar a la nata montada. Agregar el azúcar glas tamizado y volver a batir durante al menos 2 minutos para integrar.

Para la tuil

Mezclar los ingredientes y turmizar.
En una sartén antiadherente caliente disponer una porción de mezcla y bajar el fuego cuando comience a evaporar el líquido. Retirar sobre papel de horno o silpac.