

TEMPURA DE VEGETALES

Ingredientes

Para la masa

- 150 gr. harina
- 10 gr. levadura fresca
- 250 gr. de agua
- Una pizca de sal y de azúcar
- 50 gr. judías verdes
- 4 un. De espárragos
- 1 un. Zanahoria
- 1 un. Calabacín
- 1 un pimiento amarillo
- 1 brócoli pequeño
- 100 gr. langostinos

Elaboración

Limpiamos los vegetales y cortamos en trozos irregulares medianos.

Pondremos un cazo con agua y llevaremos a fuego hasta que hierva, le pondremos una pizca de sal.

Escaldaremos las judías verdes, los espárragos, el brócoli y la zanahoria, sumergiéndolos por tandas en el agua hirviendo por unos segundos. Retiraremos y pasamos inmediatamente los vegetales a un bol con agua helada para cortar la cocción. Retiramos y ponemos sobre una superficie con papel absorbente. Reservar

Para la masa de tempura disolveremos la levadura con 50 gr. de agua templada y una pizca de azúcar.

Aparte en un bol pondremos la harina con la sal y con la ayuda de unas varillas iremos mezclando con el resto del agua, pero en este caso es mejor que el agua este muy fría, una vez integrado esto por último unimos con la levadura

Una vez que tenemos todo listo pondremos un cazo con aceite para freír y una vez que tengamos el aceite a la temperatura adecuada empezaremos a sumergir nuestros vegetales y langostinos en la tempura napándolos de forma uniforme y friéndolos hasta que tomen un color dorado.

Retiramos sobre papel absorbente, y servimos acompañado de salsa de soja.

SUSHI ROLL

Ingredientes

- 700 gr. de arroz para “sushi” (arroz de grano corto)
- 800 gr. de agua
- 540 gr. de vinagre de arroz
- 162 gr. de azúcar
- 16 gr. sal
- De 6 a 10 un. Láminas de alga nori
- 2 ud. de aguacate
- 1 ud. de zanahoria
- 1 ud. de pimiento rojo
- 1 ud. de pimiento amarillo
- 1 ud. calabacín
- 1 ud. mango
- 150 gr. de langostinos o gambas
- 100 gr. de surimi
- 1 porción de salmón o atún
- 150 gr. de queso filadelfia
- C/N de salsa de soja para acompañar

Elaboración

En un bol pondremos el vinagre de arroz, el azúcar y la sal. Mezclamos y reservamos
Cortaremos los ingredientes en bastones y separaremos las variedades de vegetales y pescados.
El queso filadelfia lo pondremos en una manga pastelera. Reservamos

Lavaremos el arroz, para retirar el almidón. Para ello, debemos colocar el arroz en un cuenco, rellenarlo de agua fría, limpiarlo bien removiéndolo con las manos suavemente y retirar el agua con ayuda de un colador. Esta operación debe repetirse siete veces. La primera vez el agua saldrá muy turbia y la última casi transparente, lo que indica que lo hemos lavado correctamente. Tras esta operación, debemos dejar reposar el arroz sobre el colador durante unos minutos.

Vertemos el arroz en una olla, añadimos los 800 ml de agua fría, y llevamos a fuego fuerte. En cuanto el agua empiece a hervir, bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocinar durante 20 minutos aproximadamente
Pasados los 20 minutos apagamos el fuego y, tapamos, dejamos que el arroz repose durante 5 minutos aproximadamente. Destapamos la cacerola y pasamos el arroz a un recipiente de plástico –si es de metal el arroz se seguirá cocinando y podría quedar pastoso–.

Allí lo mezclamos bien con el condimento de vinagre, azúcar y sal, mezclando suavemente para no romper el grano de arroz y lo reservamos para elaborar el sushi.

Usaremos un bol con agua fría para ir mojando nuestras manos, esto nos ayudara a manipular el arroz para que no se nos pegue

En una esterilla, iremos poniendo las algas de a una, sobre las algas cubriremos toda la superficie con una capa de arroz no muy gruesa y en el extremo próximo a nosotros dejando un centímetro y medio aproximadamente desde el borde iremos poniendo los ingredientes según nuestras preferencias (no poner más de dos o tres ingredientes por roll) una vez tengamos el relleno iremos cerrando los roll haciendo una leve presión mientras enrollamos y cerramos. Repetimos el procedimiento con las demás algas

Por último, para obtener las piezas de sushi, cortaremos con un cuchillo muy afilado nuestro roll por la mitad esas mitades nuevamente por la mitad y esas mitades nuevamente por la mitad, de cada Roll obtendremos 8 piezas de sushi

Servimos y acompañamos de salsa de soja

HELADO DE TÉ MATCHA Y SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para el helado de té Matcha

- 450 gr. de leche entera
- 300 gr. nata
- 150 gr. yema
- 130 gr. azúcar
- 15 gr. de té matcha en polvo

Para la salsa de cacao

- 250 gr. glucosa
- 220 gr. agua
- 30 gr. cacao

Elaboración

Para el helado de té Matcha

En un cazo pondremos la leche y la llevaremos a un fuego medio hasta que comience a hervir, antes de que rompa el hervor completamente retiramos del fuego y le añadimos el té matcha; con la ayuda de unas varillas integraremos el té con la leche y dejaremos reposar unos segundos para que baje la temperatura y se temple.

A parte en un bol apto para usar en baño maría ponemos la nata, las yemas de huevo y el azúcar y mezclamos ligeramente para unificar, añadimos la leche con el té matcha templada y mezclamos.

Ponemos el recipiente al baño maría y cocemos a fuego lento sin parar de remover.

Retiramos cuando comience a espesar, y seguimos removiendo un poco más para ayudar a que baje la temperatura sobre otro bol con agua helada.

A continuación, pondremos la preparación en la máquina heladera para que nuestro helado se forme

Para la salsa de cacao

Pondremos la glucosa y el agua en un cazo al que llevaremos a fuego mínimo y mezclaremos hasta que la glucosa se unifique con el agua, retiramos y con la ayuda de unas varillas le incorporaremos el cacao.

Unificamos la preparación y colocamos en la nevera hasta el momento de utilizar.

SOPA DE POLLO ESPECIADO CON FIDEOS SOBA Y TOFU

Ingredientes

- 1 pollo entero
- 1 paquete de fideos soba
- 1 paquete de tofu
- Jengibre
- 1 c.s de canela en polvo
- 1 c.s de semillas de comino
- Cilantro
- Aceite de sésamo
- Vinagre de manzana
- Cebolla, zanahoria y apio

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Hacemos el despiece del pollo, retirando la piel, y separando el muslo del contra muslo y las pechugas que las cortaremos a tamaño patata brava.

Horneamos la carcasa con las verduras cortadas en mirepoix hasta dorar. Reservamos.

Incorporamos, la carcasa de pollo y las verduras en una olla con sal y cubrimos con agua.

Mantenemos cocción, no debe hervir, durante 30 minutos. Colamos y reservamos el fondo de ave.

Marcamos el resto del pollo, sazonado, en una sartén, hasta dorar. Reservamos.

Turmizamos la canela, las semillas de comino tostadas, el cilantro chiffonade con la cantidad suficiente de aceite de sésamo y vinagre hasta obtener una densidad cremosa. Reservamos.

En un wok amplio añadimos el pollo, el jengibre pelado y laminado, el especiado, el fondo de ave y los fideos soba.

Mantenemos cocción hasta que los fideos estén al dente según indicaciones del fabricante.

Emplatado

En un plato de copa vertemos la sopa con el pollo, el tofu cortado en dados de 2cm y decoramos con cilantro en chiffonade.

CURRY VERDE DE GALLINETA CON ARROZ BASMATI Y YEMA CURADA

Ingredientes

- *1 lomo de gallineta por persona limpio de espinas*
- *Jengibre*
- *Ralladura de limón*
- *Cilantro*
- *Perejil*
- *Albahaca*
- *1 cebolla pequeña*
- *2 dientes de ajo*
- *Semillas de cilantro y comino*
- *Una yema de huevo por persona*
- *Soja*
- *100gr de arroz basmati por persona*

Elaboración

Turmizamos el jengibre pelado y fileteado, la ralladura de limón, el cilantro, perejil y albahaca chifffonade, la cebolla brunoise, el ajo escaldado y las semillas tostadas con la cantidad suficiente de agua hasta obtener una consistencia pastosa cremosa. Rectificamos de sal y reservamos.

Marcamos a fuego fuerte, con aceite de oliva, la gallineta sazonada, por ambos lados. Reservamos.

Hervimos el arroz, con la cantidad justa de agua con sal, siguiendo las indicaciones del fabricante.

Separamos la clara y la yema del huevo. En un bol metálico incorporamos, con cuidado, las yemas y las cubrimos con la soja.

Dejamos macerar durante 20 minutos, volteándolas cada 5 minutos.

A más tiempo de maceración mayor será su curación.

Emplatado

En un plato plano y con la ayuda de un aro metálico grande presentamos el arroz, en la parte superior la yema curada y en el centro, en diagonal, la gallineta napada con el curry verde.

CREMA DE PAPAYA Y COCO CON CRUJIENTE DE KIWI

Ingredientes

- *1 papaya grande y madura*
- *1 bote de leche de coco*
- *Coco rallado*
- *1 yogurt griego por persona*
- *2 kiwis*
- *Canela en polvo*

Elaboración

Turmizamos la papaya pelada con la leche de coco y el yogurt.
Rectificamos la densidad con el coco rallado hasta obtener una consistencia cremosa.

Precalentamos el horno a 180 grados.
Con la ayuda de un rodillo y entre dos papeles de horno estiramos el kiwi pelado y fileteado y horneamos hasta obtener el crujiente.

Emplatado

En una copa presentamos la crema, decoramos con el crujiente y espolvoreamos la canela.

NOODLES CON LANGOSTINOS Y SALSA DE OSTRAS

Ingredientes

- 400 gr fideos chinos
- 12 langostinos
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla fresca
- ¼ col
- 3 cucharadas salsa ostras
- 1 diente ajo
- 1 guindilla
- 2 cs salsa soja
- 120 ml agua

Elaboración

Cortar las verduras en juliana y saltear, reservar el tallo verde de las cebollas frescas y picar en ciseler. Reservar para decorar al final.

Pelar los langostinos, saltear y reservar.

En la misma sartén añadir el ajo picado, la guindilla, las cabezas y pieles de los langostinos.

Chafar bien las cabezas y retirarlas de la sartén.

Añadir la salsa de soja, de ostras y el agua reducir hasta obtener una salsa homogénea.

Pasar por el colador chino.

Hervir la pasta escurrir y seguidamente mezclar con las verduras y la salsa de ostras, poner los langostinos por encima y terminar con el tallo de cebolla espolvoreado por encima.

POLLO BROASTER

Ingredientes

- 8 jamoncitos de pollo
- sal pimienta
- 2 cc comino polvo
- 1 cc pimentón ahumado
- 2 cc ajo polvo
- 1 cc cayena molida
- 30 ml vinagre manzana
- 150 g harina
- 125 g maicena
- 200 ml. de leche
- Salsa tomate o barbacoa para acompañar

Elaboración

Quitar las plumas y la piel de los jamoncitos, salpimentar.

En un bol añadir la cayena, el ajo molido y el vinagre, pintar bien los jamoncitos y dejar macerar.

En un bol mezclar la mitad de la harina y la maicena con la leche hasta obtener una pasta, pasar los jamoncitos integrando bien. Mezclar el resto de las harinas con el comino y pimentón y hacemos un segundo rebozado con esto a los jamoncitos.

Freír en abundante aceite a 180° unos 7 min por lado vigilando que no esté muy fuerte el aceite o muy flojo.

Acompañar con una salsa de tomate o barbacoa.

PLÁTANOS FLAMEADOS CON TEQUILA Y CREMA INGLESA

Ingredientes

- 4 plátanos
- 200 gr azúcar
- 100 ml tequila
- 100 gr mantequilla

Para la crema inglesa

- 250 gr leche
- 1 cc vainilla
- 60 gr azúcar
- 2 yemas huevo
- 1 piel naranja

Elaboración

Poner la mantequilla en una sartén y los plátanos, añadir el azúcar y fundir hasta obtener un caramelo. Calentar el tequila y agregar a los plátanos, con mucho cuidado encender la sartén y dejar que se apague.

Para la crema inglesa

Infusionar la leche con la vainilla y la piel de naranja

Blanquear las yemas con el azúcar

Verter la leche infusionada y colada en las yemas sin dejar de mezclar.

Volver al fuego y sin que llegue a hervir y removiendo constantemente hasta obtener el punto de crema.

Cubrir con un film y enfriar.

Poner los plátanos en un plato y salsear por encima con la crema inglesa.

DÖNER FALAFEL

Ingredientes

Para el Falafel

- 500 gr. de garbanzos cocidos
- 1 ud. de cebolla
- 4 ud. diente de ajo pelado
- 35 gr. de cilantro
- 25 gr. perejil fresco
- 3 gr. comino molido
- 3 gr. de paprika
- 6 gr. bicarbonato de sodio
- 100 gr. Harina de garbanzo
- 80 gr. de pan rallado
- Sal/pimienta al gusto

Para el pan Pita

- 500 gr. harina de fuerza
- 15 gr. sal
- 25 gr. levadura fresca
- 220 gr. agua
- 15 gr. aceite
- 5 gr. azúcar

Para el Baba Ganoush

- 500 gr. berenjenas
- 5 gr. Tahini
- 2 gr. ajo
- 1,5 gr. perejil
- 7 gr. aceite de oliva
- Una pizca de comino
- Unas gotas de zumo de limón (opcional)
- Sal/pimienta al gusto

Guarnición

- 1 un. cebolla morada
- Algunas hojas de Lechuga o berro
- 1 un. zanahoria rallada
- 1 un. tomate
- 1 un. de pepino

Elaboración

Para el Falafel

Turmizar el perejil, el cilantro, la cebolla, y los dientes de ajo pelados hasta que los ingredientes estén finamente picados. Agregar los garbanzos previamente escurridos y procesar hasta conseguir una masa uniforme. Condimentar con, sal, pimienta negra, paprika, comino y el bicarbonato de sodio para que la masa esponje. Mezclar bien. Agregar la miga de pan y la harina de garbanzos, unimos bien todo, tapamos y dejaremos reposar en nevera 30min. Formar bolitas medianas presionando con las manos hasta formar esferas de 3 cm de diámetro aprox. En una olla precalentar el aceite y freír los falafeles hasta que estén dorados, retiramos y reposar en papel absorbente.

Para el pan Pita

Disolver la levadura con 20 gr. de agua templada, el azúcar y una cucharada de la harina. Mezclamos y reservamos. En un bol pondremos la harina y mezclaremos con la sal, incorporamos el agua, el aceite y mezclamos ligeramente. Por último, incorporamos la levadura ya disuelta y comenzamos a unir la preparación. Amasamos durante 10 minutos aproximadamente. El resultado será una masa elástica, homogénea y ligeramente pegajosa, pero manejable. Si este no fuera el caso, podemos añadir un poco más de harina y seguir amasando hasta conseguir la textura mencionada. Tapamos la masa con un paño o papel fil y dejamos reposar durante una hora o hasta que duplique el volumen. Dividimos en porciones de 60 a 80 gr. aprox y boleamos cada una de ellas. Espolvoreamos un poco de harina sobre la superficie de trabajo y estiramos cada porción con un rodillo, formando un disco. Los colocamos sobre papel de horno. Cubrimos los discos con el paño y dejamos reposar durante unos 10 minutos aproximadamente. Horneamos los panes a 250° sobre una bandeja caliente durante cinco minutos aprox. Cuando los saquemos los envolvemos en caliente en un paño hasta el momento de consumir.

Para el Baba Ganoush

Cortamos las berenjenas a lo largo y le hacemos unos cortes a la pulpa, las asamos al horno a 190° Turmizamos la pulpa de las berenjenas con los demás ingredientes hasta formar una pasta uniforme.

Montaje

Hacemos una incisión en los panes los untamos con la pasta de berenjena rellenamos con los ingredientes de guarnición a gusto y terminamos colocando de 3 a 4 bolitas de falafel.

FATAY (EMPANADAS ÁRABES)

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina de fuerza
- 220 ml de agua
- 12 g de levadura fresca
- 5 gr. de azúcar
- 50 ml de aceite de oliva
- 7 gr. de sal

Para el relleno

- 300 gr. de carne de ternera picada
- 1 ud. de cebolla tierna
- 1/2 pimiento morrón rojo
- 2 tomates
- 1 manojo pequeño de perejil picado
- 1 rama de menta
- 1 pizca de pimienta de Jamaica
- 1 pizca de ají molido o pimentón
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/3 de cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Zumo de 1 limón
- Sal al gusto

Para acompañar

- Cilantro picado
- Gajos de limón

Elaboración

Para la masa

Disolvemos la levadura en 20 gr. de agua templada y le agregamos el azúcar. Reservamos. Pondremos la harina en un bol y le añadimos el resto del agua, el aceite, la sal y mezclamos ligeramente. Por último, le incorporamos la levadura ya disuelta. Amasamos bien hasta que la masa esté lisa y elástica. La dejaremos tapada alrededor de una hora para que relaje.

Para el relleno

Mezclamos la carne picada con las verduras cortadas en brunoise y el tomate en concasse y las hierbas aromáticas. Le añadimos la mezcla de especias y el zumo de limón. Mezclamos bien todo y dejamos macerar en nevera.

Montaje

Dividimos la masa a la mitad, estiramos una de las mitades en la superficie de trabajo espolvoreando harina y marcamos círculos de 12 cm de diámetro aproximadamente. Luego procedemos igual con el resto de la masa. Escurrimos la carne bien y ponemos 1 cucharada aproximadamente de relleno en el centro de cada círculo. Las doblamos y las sellamos formando un triángulo abierto en el medio. Las colocamos en bandejas de horno y horneamos durante 20 minutos a 180°, hasta que estén bien doradas por encima. Las retiramos y las dejamos enfriar un poco. Las decoramos con cilantro picado y las servimos acompañadas de unos gajos de limón.

BAKLAVA Y HELADO DE LECHE

Ingredientes

Para el Baklava

- 10 láminas de pasta filo
- 250 gr. de pistachos
- 150 gr. de nueces
- 200 gr. de miel
- 1 cucharadita de canela
- 150 g de mantequilla
- 200 ml de agua
- Ralladura y zumo de medio limón

Para el helado de Leche

- 600 cc. leche entera
- 100 gr. nata
- 50 gr. azucar
- 5 gr. procrema o estabilizante para helados
- 100 gr. Glucosa
- 50 gr. Leche en polvo

Elaboración

Picamos los pistachos junto con las nueces para el relleno. Reservamos un poco para usarlos en la decoración. Añadimos la canela.

Por otro lado, fundimos la mantequilla.

En una fuente apta para horno, colocamos una primera capa de masa filo y pintamos con mantequilla.

Repetiremos este proceso 4 veces más hasta haber puesto en el molde 4 capas de masa filo.

Ponemos el relleno presionando bien antes de seguir con más capas de pasta filo.

Colocamos otra capa de pasta filo sobre el relleno, la pintamos con mantequilla y hacemos lo mismo con las otras 4 láminas de pasta filo que quedan. Pintamos la capa superior de pasta filo con mantequilla.

A continuación, cortamos todas las capas en porciones más o menos iguales.

Horneamos a 180° durante unos 30 minutos aproximadamente

En un cazo pondremos el agua, la ralladura y el zumo de limón, la de miel y llevamos a fuego medio hasta que rompa el hervor, dejamos un minuto más y retiramos inmediatamente del fuego. Reservamos y templamos

Sacamos el pastel del horno y le vertemos el sirope repartiéndolo bien por toda la superficie de manera uniforme.

Para terminar, espolvoreamos los pistachos molidos que habíamos reservado.

Para el helado de Leche

Pondremos la leche líquida, la nata y la glucosa en un cazo y llevaremos a fuego medio para que reduzca solo 1/3.

Retiramos.

Aparte mezclaremos el azúcar con el procrema y la leche en polvo y con la ayuda de unas varillas lo incorporamos a la leche reducida (sin batir demasiado para evitar incorporar demasiado aire, solo para disolver la posibilidad de algunos grumos)

Pondremos la preparación en la heladora para formar el helado.

CURRY DE COLIFLOR Y SOPA DE GAMBAS

Ingredientes

Para la coliflor al curry

- 1 coliflor pequeña
- 1/2 limón
- 200 ml de leche de coco
- 1 cebollas
- 20 gr de jengibre
- 1c.c.de cúrcuma
- 1c.c.de comino
- 1c.c.de curri
- 60 ml de aceite
- Sal, pimienta
- Manojos de cilantro

Para la Crema de marisco

- 200 gr de cáscaras y cabezas de langostinos
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 750 ml de agua
- 1 cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 50 ml de coñac o brandy
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 40 ml de nata líquida

Elaboración

Para la coliflor al curry

Poner la coliflor en una olla y cocer hasta ebullición partiendo de agua fría
Mientras cortamos la cebolla en juliana y rehogaremos con el jengibre y piel de limón unos 20 minutos.
Espolvoreamos con las especias y cocemos 1 minuto.
Añadir la leche de coco y el zumo de limón, llevamos a ebullición y reduciremos fuego
Introducir los ramilletes de coliflor, tapar y dejar cocer unos 10 minutos a fuego bajo
Ajustar de sazón

Para la Crema de marisco

Cortamos en brunoise, la zanahoria, el puerro y la cebolla y rehogamos que se vayan haciendo en cazo grande con aceite.
En cuanto las verduras estén doradas, añadimos los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos así como la guindilla muy picada.
Seguimos removiendo de vez en cuando y dejando que se vaya cocinando todo a fuego lento durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando.
Añadimos entonces el pimentón, lo mezclamos bien y a continuación añadimos el brandy y reducimos para eliminar el alcohol, añadimos el agua, dejando que todo cueza durante 40 minutos para que se mezclen bien los sabores.
Pasamos por el chino, colamos y cremamos.
Ajustar de sazón

TARTAR DE SALMÓN TERIYAKI, MANGO Y CREMA DE ARROZ

Ingredientes

Para el Tartar de salmón

- 1 lomo de 150 gr de salmón congelado
- 50 ml de salsa de soja
- 50 ml de sake
- 50 ml de miel
- Zumo de ½ limón
- 2 rodajas de jengibre
- 1c. de aceite de sésamo
- 1 c.s de cilantro picado

Para el Chutney de mango

- 1 mango
- 100 ml de tpt
- 50 ml de vinagre blanco
- 1/2 rama de canela
- 2 clavos de olor
- 1 hoja de laurel

Para la Crema de arroz

- 100 gr de arroz blanco normal
- 400 ml de agua
- 2 hojas de laurel
- 1 hoja de kombu o wakame
- 30 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el Tartar de salmón

Limpiar el salmón de piel y espinas, cortar en media macedonia y reservar en frio con un poco de aceite de girasol.
Para el Teriyaki mezclar todos los ingredientes líquidos en un cazo con el jengibre y reducir a la mitad.
Retirar el jengibre y añadir el cilantro.
Turmizar y refrigerar hasta pase.

Para el Chutney de mango

Pelar el mango y cortar en macedonia.
Mezclar el almíbar con el vinagre y las especias.
Llevar a ebullición, reducir fuego y agregar el mango.
Mantener a fuego suave hasta que el líquido reduzca un 75%
Apagar y dejar enfriar

Para la Crema de arroz

Colocar todos los ingredientes en una olla y cocer hasta que el arroz este tierno.
Retirar sólidos y turmizar el arroz añadiendo el líquido necesario hasta que adquiera consistencia cremosa
Engrasar con la mantequilla y ajustar de sazón

BIZCOCHO DE DATIL CON HELADO DE ALMENDRA AMARGA

Ingredientes

Para la leche de dátil

- $\frac{1}{4}$ l de leche
- 250 gr de dátil

Para el Helado de almendra amarga

- $\frac{1}{2}$ l de leche
- 100 gr de crema de leche
- 20 gr de leche en polvo
- 150 gr de azúcar
- 1c.s.de miel
- 60 gr de pro crema
- $\frac{3}{4}$ gotas de esencia de almendra amarga

Para el Bizcocho de dátil

- 3 huevos
- 225 gr de azúcar
- 250 gr de harina floja
- 250 ml de crema de leche
- 8 gr de impulsor químico
- 50 gr de dátiles

Elaboración

Para la leche de dátil

Llevar a ebullición la leche, introducir los dátiles picados y dejar infusionar 3 horas
Colar y reservar en frío

Para el Helado de almendra amarga

Mezclar todos los ingredientes en un vaso triturador.
Llevar a ebullición. Apagar y madurar toda la noche
Mantecar al día siguiente

Para el Bizcocho de dátil

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la crema la leche y batir 3 minutos más.
Tamizar la harina con la levadura e incorporar cortando en tercios a la preparación anterior.
Incorporar los dátiles troceados.
Mezclar y verter en moldes encamisados.
Hornear unos 25/30 minutos a 175 C

CARRILLERAS DE CERDO A LA PIBIL

Ingredientes

- 500 gr de carrilleras de cerdo deshuesadas
- 200 gr de zumo de naranja
- 1 c.c de orégano
- 1 c.c de comino
- 2 c.s de vinagre blanco
- 100 gr de Pasta de achiote
- 70 gr aceite de oliva
- 1 c.c de sal
- 2 cebollas
- 2 cebollas moradas
- cilantro
- 1 chile habanero o chile chipotle
- 1 lima exprimida
- 500 gr de harina de maíz para hacer tortitas

Elaboración

Juntar en un vaso triturador el zumo de naranja, el orégano, el comino, el vinagre, la pasta de achiote y el aceite. Triturar.

Poner la carne de cerdo en una bandeja de horno y embadurnar con la picada.

Añadir cebolla a juliana. Tapar con film y dejar marinar 12 h en la nevera.

Poner al horno a 200°C y cocer tapado hasta que la carne esté tierna.

Picar finita la cebolla roja, aliñar con chile habanero o chipotle picado y zumo de lima

Desmigamos la carne con ayuda de unos tenedores. Mezclamos con la salsa del rustido.

En un cuenco ancho ponemos la harina de maíz y el agua tibia.

Amasamos hasta conseguir una masa de textura de pastelina. Dejamos reposar tapada con film.

Preparamos bolas de 20 gr (tamaño nuez). Colocamos una bola de masa entre dos plásticos de acetato y haciendo presión con el culo de una olla los chafamos hasta conseguir tortitas.

Cocemos las tortitas sobre una plancha a máxima potencia.

Damos tres giros de 20 segundos cada uno. Reservamos las tortitas en un plato tapándolas con un paño limpio.

Colocamos las tortitas rellenas de carrillera, una al lado de otra, sobre una bandeja de horno

Le damos un toque de calor al horno y cubrimos con la cebolla marinada.

Espolvoreamos con cilantro picado.

TEQUEÑOS DE QUESO, TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE Y LANGOSTINO

Ingredientes

Para la masa

- 300 gr harina floja
- 100 gr de manteca de cerdo
- 1 huevo
- 1 c.c de sal
- 100 gr de agua
- 150 gr Queso cheddar
- 150 gr de mozzarella en barra

Para la salsa

- 1 huevo
- 200 ml de aceite de girasol
- sal
- 1 puñado de hojas de cilantro
- 1 diente de ajo,
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ jalapeño
- Sal al gusto

Para el Tartar de tomate

- 6 tomates rojos
- 2 golpes de tabasco
- 1 limon
- 5 langostinos
- 100 gr de quicos
- 1 huevo
- 1 aguacate

Elaboración

Mezclar la harina, la sal, la manteca a taquitos y el huevo en un bol grande.

Añadir el agua y mezclar hasta formar una bola. Dejarla reposar 30 min tapada.

Hacer dos bolas de masa y estirar lo más fino posible, espolvoreando un poco de harina. Cortar tiras de 2 cm de ancho.

Cortar el queso a bastones y después enrollar con la masa procurando no dejar agujeros.

Freír en aceite abundante antes de servir. También se pueden hacer al horno.

Para la salsa

Preparar una mayonesa, poniendo todos los ingredientes menos el aceite en una vaso y triturar.

Emulsionar añadiendo aceite a chorrito mientras vamos batiendo.

Para el Tartar de tomate

Escaldar los tomates pelarlos y picarlos a daditos. Aliñarlos con sal, pimienta y tabasco.

Pelar los langostinos, cortarlos por la mitad y rebozarlos con huevo batido y quicos molidos.

Servir en cucharita el tartar de tomate con un dado de aguacate y el langostino rebozado.

PASTEL DE TRES LECHE CON CRUMBLE

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1/3 de taza de leche
- 1 taza de harina
- ½ c.s. de levadura royal
- 350 gr Leche condensada
- 350 gr Leche evaporada
- 250 gr Nata líquida

Para el Crumble de almendra

- 150 gr de harina
- 120 gr de mantequilla
- 1 c.c de sal
- 2 c.s de mantequilla
- 6 c.s de azúcar
- 2 c.s de harina de almendras

Elaboración

Blanquear las yemas con $\frac{3}{4}$ partes de azúcar. Incorporar la leche, la harina y la levadura.

En otro recipiente montar las claras y a medio montar añadir el resto de azúcar.

Montar hasta que queden picos firmes. Incorporar las claras a la masa.

Preparar unos aros con papel de cocción forrando el cilindro interior. Disponer sobre una placa de horno bien lisa. Rellenar la masa y cocer a 175°C de 20 min.

Dejar enfriar y desmoldar.

Pinchar la superficie con un palillo y emborrachar vertiendo poco a poco la mezcla de las tres leches sobre los pasteles.

Para el Crumble de almendra

Poner la harina, la mantequilla y la sal en un bol grande. Frotar la mantequilla con la harina hasta conseguir miguitas. Mezclar el azúcar y la harina de almendra.

Repartir las migas encima de una bandeja de horno forrada con papel de cocción.

Hornear a 180 hasta que esté un poco dorada de los bordes.

Servir el pastel con un poco de crumble.

ROLLITOS PRIMAVERA Y SALSA AGRIDULCE

Ingredientes

Para los rollitos

- De 8 a 10 ud. de Masa para rollito primavera o pasta wanton
- 150 gr. de col blanca
- 2 ud. de zanahoria
- 2 ud. de cebolleta o cebolla japonesa
- 100 gr. Brotes de soja
- 200 gr. Carne picada de cerdo o pollo
- Jengibre rallado al gusto
- Sal al gusto
- C/N de aceite de aceite de sésamo o aceite de oliva suave
- Aceite para freír
- 1 huevo

Para la salsa agridulce

- 50 ml vinagre de arroz
- 50 gr. de azúcar blanco
- 15 gr. de extracto de tomate (o 30 gr. de pure de tomate frito)
- 15 ml. Salsa de soja
- 10 gr. de maicena
- 150 ml de agua
- jugo de 1 una naranja

Elaboración

Para los rollitos

En un sartén o wok calentar un poco de aceite de sésamo o aceite de oliva a fuego medio. Agregar la carne y cocinar hasta que esté dorada y cocida por completo. Añadir la col rallada, la zanahoria rallada, los brotes de soja, la cebolleta cordada en juliana, el jengibre rallado y el ajo picado. Cocinar hasta que estén tiernos, pero aún crujientes. Salpimentar a gusto (podemos también condimentar con salsa de soja) y remover bien para combinar los ingredientes. Retirar la mezcla del fuego y dejar enfriar antes de comenzar a rellenar los rollitos.

Colocar una lámina de masa en una superficie plana y agregar una porción de la mezcla de relleno en el centro. Doblar los lados izquierdo y derecho hacia adentro y luego enrolla el rollito hacia adelante, asegurándose que esté bien sellado; para que los rollitos queden bien sellados pintaremos con un poco de huevo el extremo para cerrar. Reservamos

Calentar el aceite a 180° e iremos friendo los rollitos hasta que estén dorados y crujientes, de 3 a 4 minutos. Voltar para que se doren de manera uniforme. Retirar los rollitos y colocar sobre papel absorbente. Servirlos calientes.

Para la salsa agridulce

En un cazo pondremos el agua, el vinagre, el azúcar y el extracto de tomate y llevamos a fuego medio para unificar los ingredientes mezclando constantemente, antes de que rompa el hervor agregamos la salsa de soja y la maicena previamente diluida con el jugo de naranja.

Bajamos el fuego al mínimo y seguiremos mezclando hasta que veamos que la preparación espesa ligeramente. Retirar y reservar en la nevera hasta el momento de servir.

PAD THAI

Ingredientes

- 300 gr. de fideos de arroz
- De 6 a 8 ud. langostinos
- 100 gr. de tofu
- 100 gr de brotes de soja
- 2 cebollas japonesas o cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 ud. de chalota
- 2 ud. huevo
- C/N de aceite de oliva suave

Para la Salsa Thai

- 100 gr. Salsa de pescado
- 50 gr. Salsa de soja
- 2 cucharadas Pasta de tamarindo
- 1 pizca de chile en polvo
- 30 gr. azúcar moreno

Para Servir

- 1 lima
- Cebollino y cilantro para decorar
- 1 puñado de cacahuets

Elaboración

Para la Salsa Thai

Mezclaremos en un bol los ingredientes y reservamos

Para el salteado

Remojar en agua tibia los fideos de arroz. Una vez hidratados, escurrimos y reservamos.

Cortar la cebolleta fina de forma transversal y picar el ajo y la chalota.

Saltear unos minutos en wok con un chorrito de aceite, le incorporaremos los langostinos y el tofu cortado en dados, salteamos.

Agregamos los fideos de arroz hidratados, los brotes de soja, salteamos y incorporaremos la salsa thai a gusto

Mezclamos salteando todos los ingredientes en el wok para que los sabores se integren, aproximadamente 2 minutos.

(Es posible que, si notamos que los fideos de arroz estén poco hidratados o el salteado muy denso, podremos agregar un chorrito de agua)

Añadir los huevos y mezclar hasta que se cocinen.

Servir acompañando con el maní tostado, el cebollino y cilantro picado por encima y la lima cortada en gajos

PIÑA ASADA Y HELADO DE COCO

Ingredientes

Para la piña

- De 1 a 2 un. Piña (según tamaño)
- 300 gr. azúcar
- 6 gr. pimienta de Jamaica
- 6 ml. De Ron
- 500 gr. agua
- 200 gr. pulpa de maracuyá
- 1 u. de vaina de vainilla

Para el helado de coco

- 1 l. leche de coco
- 250 gr. glucosa
- 200 gr. agua
- 200 gr. azúcar

Elaboración

Para la piña

Pelaremos la piña entera, y cortaremos en rodajas de 1 cm y medio aproximadamente.

Con la ayuda de un cortante o la punta de un cuchillo retiraremos el centro, nos quedaran unos anillos. Reservamos.

Poner en un bol el agua, la pulpa de maracuyá y vaina de vainilla enteras previamente abiertas y las pepitas, integramos y reservamos.

En un cazo amplio, hacer un caramelo rubio con el azúcar al que le incorporaremos la pimienta de Jamaica para ayudar a que suelte su aroma. Una vez que el caramelo llega al color deseado, retiramos por un momento del fuego y desglasamos con el ron.

Introduciremos las rodajas de piña sin superponerlas y volvemos al fuego medio donde iremos asando los anillos de piña de ambas caras.

Una vez doradas le incorporamos la mezcla de agua, maracuyá y vainilla. Bajamos el fuego y cocinamos de 10 a 15 min. Retiramos y dejamos enfriar.

Para el helado de coco

En un cazo pondremos el agua, la glucosa y el azúcar y llevaremos a fuego hasta que rompa el hervor.

Retiramos y esperamos a que baje un poco la temperatura.

Mezclaremos con la leche de coco y llevamos a la heladora para que se forme el helado

Montaje

Pondremos un anillo de piña sobre un plato hondo, acompañaremos con un poco de la salsa obtenida de la cocción y servimos con una quenelle o esfera de helado de coco.

NORI MAKI DE ESPÁRRAGOS RUCULA Y SALMON CON VINAGRETA DE WASABI

Ingredientes

- 1 paquete de alga nori
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 bote de espárragos blancos gruesos
- 2 paquetes de salmón ahumado
- Rúcula
- 1 bote de salsa de tomate
- 50gr de nueces picadas
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva y vinagre de manzana
- Wasabi

Elaboración

Retiramos la parte inferior del espárrago verde y lo escaldamos en abundante agua con sal durante 3 minutos.

Lo marcamos, con aceite de oliva, durante 1 minuto. Reservamos.

Ecurrimos los espárragos blancos. Reservamos.

Ajustamos la alga nori al tamaño de los espárragos y los recubrimos con ella para obtener cuatro makis de cada variedad de espárrago.

Extendemos una hoja entera de alga nori y cubrimos con el salmón ahumado y la rucula.

Añadimos los ocho makis y cerramos.

Envolvemos en film de plástico y reservamos en nevera durante 15 minutos.

Para la vinagreta de Wasabi

Emulsionamos, con un batidor de mano, en un bol metálico el aceite de oliva, el vinagre de manzana y Wasabi al gusto

Para la salsa de tomate

En una reductora freímos los dientes de ajo con aceite de oliva y añadimos las nueces y la salsa de tomate. Sazonamos.

Mantenemos a cocción baja, sin hervir, durante 10 minutos. Turmizamos y reservamos.

En una plato plano depositamos una circunferencia, de la salsa de tomate, de diámetro superior al nori maki

Presentamos una rodaja del nori maki gigante y napamos con la vinagreta.

AJI AMARILLO DE POLLO

Ingredientes

- 1 pollo grande entero
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 300gr de ají amarillo natural o en su defecto un bote de pasta
- Pan de molde
- 1 cebolla roja
- 3 dientes de ajo
- 1c.s. de comino
- 3c.s. de leche
- Parmesano rallado al gusto
- 1 patata
- 100gr de arroz

Elaboración

Retiramos la piel del pollo y lo troceamos separando las pechugas y el muslo del contra muslo.
En una olla grande incorporamos el apio mirepoix, la cebolla a cuartos, la zanahoria en rodajas y el pollo.
Cubrimos con agua y salamos. Mantenemos cocción, sin hervir, durante 25 minutos.
Retiramos el pollo, entibiamos y con las manos lo deshilachamos.
Guardamos el fondo de ave para el pan, las patatas y el arroz.

Para el ají

Turmizamos el ají amarillo, con poca cantidad de agua, hasta obtener una consistencia cremosa. Reservamos.
En el caso de trabajar con la pasta de ají amarillo, nos saltamos el paso anterior.
Añadimos la cebolla roja en juliana sazónada y la rehogamos con aceite de oliva a fuego bajo hasta que esté tierna y a continuación incorporamos el ajo laminado hasta dorarlo.
Espolvoreamos el comino y agregamos el pan de molde hidratado con el fondo de ave para ligar.
Mantenemos cocción a fuego bajo sin hervir durante 10 minutos y turmizamos el conjunto.

En una cazuela juntamos el pollo con el ají y mantenemos cocción, sin hervir, durante 10 minutos.
Añadimos la leche y el parmesano.

En una olla grande hervimos el arroz, con el fondo de ave.
En otra olla grande hervimos las patatas peladas y cortada por la mitad con el fondo de ave.

En un plato plano presentamos las patatas en un lateral y las napamos con el ají de pollo y en el otro lateral el arroz.

AGRIDULCE DE CHIRIMOYA AL RON CON PIPAS Y SEMILLAS DE CALABAZA

Ingredientes

- *1 chirimoya madura por persona*
- *100gr de Ron añejo*
- *200gr de leche condensada*
- *Zumo de limón al gusto*
- *50gr de pipas y de semillas de calabaza*
- *100gr de agua y 50gr de azúcar para el caramelo*
- *100gr de kikos*
- *Menta fresca*

Elaboración

Pelamos la chirimoya, retiramos las pepitas y cortamos la pulpa en porciones pequeñas.

En una reductora grande llevamos a ebullición el ron, bajamos fuego, añadimos la chirimoya, la leche condensada y el zumo de limón. Sin parar de remover, mantenemos a cocción baja, sin hervir, hasta que espese. Reservamos.

En una reductora pequeña hacemos un caramelo ligero con el agua y el azúcar..

Sobre un silpat extendemos las pipas y las semillas de calabaza y vertemos el caramelo por encima.

Dejamos entibiar y reservamos.

En un mortero machacamos los kikos hasta obtener un polvo.

Rellenamos una copa con el agridulce, añadimos el caramelizado, espolvoreamos los kikos y decoramos con una hoja de menta.

PAKORAS DE VERDURAS Y SETAS CON RAITA DE MENTA

Ingredientes

- 3 huevos
- 3 dientes de ajo pelados
- 15gr de levadura química
- 1 bandeja de shitakes
- 2 zanahorias medianas
- 1 calabacín mediano
- 1 manojo de espinacas frescas
- Harina de garbanzo
- Comino
- Cúrcuma
- Garam masala
- Aceite de oliva
- 1 pepino mediano
- Yogurt griego
- Jengibre fresco
- Hojas de menta

Elaboración

En un bol metálico incorporamos, la cantidad suficiente de harina de garbanzo, la levadura, el comino, la cúrcuma, el Garam masala, 100gr de agua, los huevos batidos y mezclamos hasta obtener una consistencia cremosa parecida a la de los buñuelos.

Enfilmamos y reservamos en frío.

Cortamos las hojas de la espinaca en chiffonade, los shitakes en brunoise y añadimos las zanahorias ralladas, el calabacín en brunoise y el ajo fileteado en un bol metálico. Sazonamos el conjunto y reservamos.

Incorporamos las verduras al bol de la pasta y removemos para integrar el conjunto. En una reductora grande calentamos el aceite de oliva. Con dos cucharas damos forma de quenelle a la Pakora y freímos hasta dorar. Retiramos en bandeja con papel absorbente.

Para la Raita de menta

Cortamos el pepino por la mitad a lo largo y retiramos las pepitas con una cuchara. Debe quedar la parte carnosa. Lo rallamos y con la ayuda de un colador presionamos con las manos para extraerle el agua. Rallamos el jengibre. En un bol metálico mezclamos el pepino, el jengibre, el comino y la menta con el yogurt. Mezclamos y reservamos.

Emplatado

En un plato rectangular presentamos las Pakoras encima de unas circunferencias de Raita de diámetro mayor a la Pakora.

MUSLOS DE POLLO TANDOORI CON ARROZ BASMATI Y CARDAMOMO

Ingredientes

- 2 muslos de pollo por persona
- Yogurt griego
- Zumo de un limón mediano
- Zumo de una naranja mediana
- Tandoori masala al gusto
- Cilantro
- 100gr de arroz basmati por persona
- Cardamomo

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Retiramos la piel de los muslos de pollo. La reservamos para el crujiente.

Le practicamos, con una puntilla, un corte en diagonal por ambas partes.

En un bol metálico incorporamos el yogurt, el cilantro, el zumo de limón y naranja, el Tandoori masala y los muslos. Mezclamos bien el conjunto, Enfilmamos y reservamos, en nevera, durante 20 minutos.

En una bandeja y con papel sulfurizado, horneamos los muslos durante 8 minutos, volteamos y 8 minutos más.

En una reductora grande doramos 20 segundos, la semilla del cardamomo con aceite de oliva no muy caliente.

Añadimos el basmati y el agua con sal y hervimos el arroz siguiendo las instrucciones del fabricante.

Extendemos, aceitada y salada, la piel entre dos papeles sulfurizados.

La horneamos en una bandeja con otra encima hasta obtener el crujiente.

Emplatado

En un plato redondo presentamos el arroz con la ayuda de un aro, encima los 2 muslos y entre ambos damos altura con el crujiente.

LASSI DE MELON COCO Y MENTA CON MIEL DE NARANJA ACIDA

Ingredientes

- 1 melón Cantalup
- Coco rallado
- 3 yogures griegos
- Miel
- Peladura de naranja
- 200gr de almíbar TPT
- Canela en polvo
- Hojas de menta

Elaboración

Pelamos y obtenemos la parte carnosa del melón, Turmizamos y reservamos.
Tostamos, en seco, el coco rallado hasta dorar. Reservamos.
En un bol metálico incorporamos, el yogurt, el melón y densificamos con el coco.
Mezclamos el conjunto.

Para la miel de naranja ácida

En una reductora grande preparamos el almíbar y lo llevamos a ebullición baja durante 6 minutos.
Incorporamos la peladura de naranja, sin retirar la parte blanca, y la cantidad suficiente de miel para obtener un semi caramelo. Retiramos los sólidos.

Emplatado

En una copa presentamos la miel y encima el Lassi espolvoreando la canela y decorando con hojas de menta.

EMPANADAS MENDOCINAS

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. Harina de fuerza
- 100 gr. manteca de cerdo
- 2 ud. de yemas
- 15 gr. sal gorda
- 200 gr. agua

Para el relleno

- 300 gr. de carne picada
- 200 gr. cebolla
- 2 un. cebolleta
- 1 un. de pimiento morrón
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 pizca de ají molido
- 1 pizca de comino
- C/N aceite de oliva
- 70 gr. Manteca de cerdo
- Sal y pimienta negra al gusto
- 3 ud. de huevos duros
- 100 gr. de aceitunas sin hueso
- Uvas pasas un puñado (opcional)

Para la Salsa criolla

- 1 ud. de pimiento verde
- ½ ud. de pimiento rojo
- 1 ud. de tomate
- 1 ud. de cebolla morada
- 100 ml. De aceite de oliva
- 75 ml. De vinagre de manzana
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano fresco o perejil (opcional) al gusto

Elaboración

Para la masa

Fundimos la manteca de cerdo en microondas y disolvemos la sal en el agua tibia.

En un bol pondremos la harina y formando un hueco en el centro incorporaremos la manteca de cerdo, la salmuera y las yemas. Mezclaremos hasta formar una masa lisa. Amasamos por unos minutos y dejamos reposar a temperatura ambiente por 30 minutos aproximadamente.

Pasado el reposo estiraremos la masa de 2 a 3 mm de grosor aproximadamente sobre una superficie enharinada y cortaremos con un cortante para obtener discos de aproximadamente 15 cm de diámetro.

Para el relleno

En una sartén grande, calentamos el aceite de oliva a fuego medio. Agregamos las cebollas y los pimientos cortados en una brunoise fina, cocíalos hasta que estén tiernos y ligeramente dorados. Añadiremos la carne picada y cocinaremos hasta que esté dorada. Agregamos el comino, el pimentón, el ají molido, la sal, la pimienta y la manteca de cerdo. Mesclamos bien y cocina por unos minutos más. Agregamos las olivas cortadas en rodajas, pasas de uva y los huevos duros cortados no muy pequeños. Reservamos

Pondremos una porción del relleno en el centro de cada disco de masa. Doblar la masa por la mitad y sellar los bordes presionando con los dedos.

Colocar las empanadas en una bandeja de horno ligeramente engrasada o cubierta con papel de horno. Horneamos a 180° durante aproximadamente 20-25 minutos o hasta que estén doradas y crujientes.

Para la Salsa criolla

Cortamos las verduras en brunoise y el tomate en concasse, agregamos el aceite y el vinagre, condimentamos y reservamos.

MILANESA RELLENA PROVOLETA Y CHIMICHURRI

Ingredientes

Para las milanesas

- 4 filetes grandes de ternera
- De 5 a 6 huevos
- Un puñado de perejil
- 5 ud. de dientes de ajo
- Una cucharada de mostaza
- Sal/Pimienta al gusto
- 500 gr. de pan rallado
- 500 gr. harina
- C/N aceite para freír

Para el relleno

- 200 gr. de tomates secos
- 1 manojo de albahaca
- 50 gr. de olivas negras
- 150 gr. de champiñones
- 150 gr. de mozzarella

Para la provoleta

- 2 ud. de discos de queso provolone
- 1 atado de rúcula o berros

Para el chimichurri

- 10 gr. orégano seco
- 3 gr. de ají molido
- 1 ud. diente de ajo
- 2 gr. pimentón dulce
- Sal / pimienta negra
- 10 gr. perejil fresco
- 40 ml. de agua caliente
- 20 ml. vinagre de vino
- 20 ml. zumo de limón
- 40 ml. aceite de oliva

Elaboración

Para el relleno

Hidratar los tomates secos en agua hirviendo por 15 minutos aproximadamente. Escurrir y reservamos. Salteamos los champiñones fileteados, salpimentamos y reservamos. Cortaremos las olivas en rodajas, rallamos la mozzarella y cortaremos las hojas de albahaca. Unimos todos los ingredientes del relleno en un bol y reservamos.

Para las milanesas

Estirar con martillo los filetes si fuera necesario. Cubrir uno con relleno y tapar con el otro. Sellar los bordes ayudándonos con unos palillos. Mezclaremos los huevos con la mostaza, el ajo y el perejil picados, la sal y la pimienta. Reservar. Pasaremos la carne por harina presionando ligeramente, luego por el huevo y por último por el pan rallado presionando ligeramente. Reservamos hasta el momento de freír.

Para la provoleta

Calentaremos una sartén de hierro fundido con apenas un chorrito de aceite una vez que la sartén este bien caliente sellamos la provoleta vuelta y vuelta hasta que esté bien dorada de ambas caras, podemos terminar la fundición del queso en el horno por unos minutos.

Para el chimichurri

Calentamos el agua y hidratamos las especias y hierbas secas, pasados unos diez minutos y el agua este fría incorporamos los demás ingredientes, el ajo picado y el perejil picado lo agregaremos al final. Reservar.

Montaje

Acompañaremos la milanesa rellena con las rodajas de provoleta una ensaladilla de rúcula o berro y una buena cantidad de chimichurri.

ALFAJORES ARGENTINOS

Ingredientes

Para la masa

- 340 gr. de harina floja
- 150 gr. de maicena
- 10 gr. cacao en polvo
- 15 gr. de levadura en polvo
- 125 gr. azúcar
- 50 gr. miel
- 175 gr. de mantequilla
- Un chorrito de esencia de vainilla
- 1 un. de ralladura de naranja
- 1 un. de huevo
- 60 c.c de agua

Para el relleno

- 500 gr. de dulce de leche
- 200 gr. de chocolate amargo
- 200 gr. de nata

Para el baño

- 400 gr. de chocolate semi amargo
- 120 gr. de mantequilla

Elaboración

Para la masa

En un bol, mezclaremos el azúcar, la miel y la mantequilla blanda. Unimos hasta que quede todo muy bien integrado.

Le agregaremos la vainilla y la ralladura de naranja

Una vez que nuestro cremado este listo le incorporaremos el agua y el huevo, unimos y por último le incorporaremos los ingredientes secos tamizados.

Unimos la masa sin amasar y dejamos que repose por 30 min. aproximadamente en la nevera

Estiraremos la masa de 1 cm. de espesor entre papel film y cortaremos discos de 6 cm. aproximadamente

Colocamos en placa con papel de horno y cocinamos a 170 ° de 6 a 8 minutos

Para el relleno

En un cazo pondremos la nata y llevaremos a fuego medio

Picaremos el chocolate y lo pondremos en un bol, cuando la nata rompa el hervor la retiramos del fuego y se la incorporamos al chocolate. Mezclamos para unificar y enfriamos en nevera

Una vez la ganache tome consistencia la mezclaremos con el dulce de leche. Reservar en manga pastelera.

Para el baño

Fundimos el chocolate junto con la mantequilla a baño maría. Unificamos y reservamos.

Montaje

Sobre las tapas de alfajores pondremos una generosa ración de relleno y cerraremos con otra tapa

Emparejamos los bordes y sumergimos en el baño, con la ayuda de un tenedor retiramos y los pondremos sobre una placa con papel de horno.

DASHI CON CAMALARES, SHITAKE Y FIDEOS

Ingredientes

- 1 cebolla
- 4 calamares
- 8 shitakes
- 100 gr de fideos chinos al gusto

Para el Dashi

- ½ l de agua
- 20 gr de katsuobushi
- 10 gr de kombu

Otros

- 2 tomates
- 2 c.s.de salsa de soja
- 1 cs.de aceite de sésamo

Elaboración

Limpiar los calamares y cortar en macedonia.

Pelar la cebolla y cortar en ciselée. Sofreír en un poco de aceite hasta que este cristalina.
Añadir el shitake fileteado y alargar cocción durante 30 minutos. Mojar con caldo en caso de necesidad.

Retirar del fuego y reservar

Para el Dashi

Hidratar en el agua el alga kombu durante 5 horas.
Llevar a ebullición, mantener 1 minuto y retirar el alga.
Añadir el katsuo y volver de nuevo a ebullición. Apagar y reservar 30 minutos. Colar

Para los tomates

Coartar los tomates en casée y perfumar con la soja y el aceite de sésamo. Reservar en frio

Al pase

Calentar la cebolla y el shitake, añadir los fideos y el tomate aliñado.
Mantener unos 3 minutos y colocar en la base del plato
Regar con el Dashi
Refrescar con cilantro picado.

RAPE CON SHITAKE Y JENGIBRE

Ingredientes

- 1 dl. de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo
- 1 cola de rape
- 100 gr. de shitakes
- 80 gr. de jengibre
- 1 dl. de salsa de soja
- 2 c.s. de azúcar
- 2 c.s. de salsa de pescado
- 2 guindillas rojas
- 3 cebollas tiernas
- 100 gr de Arroz basmati
- Pimienta

Elaboración

Fileteamos el ajo y sofreímos durante dos minutos y añadimos el rape cortado en dados.

Removemos hasta que se dore unos 2 minutos. Retiramos.

Añadir los shitaques fileteados y el jengibre en láminas y saltéalos durante 2 minutos.

Añadir la salsa de soja, el azúcar, la salsa de pescado la pimienta y dos cucharadas de agua caliente.

Mezclamos y retiramos

Una vez frío verteremos sobre el pescado y dejamos macerar unas 2 horas

Poner en una olla el arroz, cubrir 1 por encima de agua y tapar. Cocer a fuego medio 14 minutos.

Apagar y agregar unos 20 gr de mantequilla

Dejar reposar sin abrir.

Al pase

Escurrir el rape del marinado y saltear 2 minutos a fuego fuerte, regar con el aliño y mantener 1 minuto

Colocar una base arroz y disponer encima el rape.

Decorar con cilantro picado

CREMA DE ANÍS ESTRELLADO, NARANJA Y JENGIBRE CON MIEL QUEMADA

Ingredientes

- 175 ml. de leche
- 175 ml. de leche de coco
- 1/4 l. de crema de leche
- 3 anises estrellados
- 1 palitos de canela
- 2 tiras de piel de naranja
- 210 gr de jengibre rallado
- 80 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 80 ml. de miel

Elaboración

Tostar el anís en un cazo unos 5 minutos, añadir la canela, las pieles, el jengibre y los líquidos. Llevar a ebullición, reducir fuego y mantener cocción unos 5 minutos a fuego bajo. Apagar y dejar reposar unos 5 minutos más. Colar

Blanquear los huevos y el azúcar y verter la preparación anterior sobre los huevos. Cocer a fuego suave unos 5 minutos. Colocar en los moldes de cocción y hornear a baño maría unos 20 minutos. Retirar y enfriar en nevera.

Cubrir con miel y tostar al horno.

GYOZA DE COL Y CERDO

Ingredientes

- 250 gr de carne de cerdo picada
- 150 gr de col china finamente picada
- ½ manojo de cebollino
- 1 c.s de jengibre rallado
- 2 c.s de salsa de soja
- 2 c.s. de sake
- 1 c.c de aceite de sésamo

Para la salsa

- ¾ partes de soja
- ¼ vinagre de arroz

Para la Masa

- 200 gr de harina
- 100 ml de agua caliente.
- Maizena

Elaboración

Colocar todos los ingredientes de la farsa en un cuenco grande. Si la col es gruesa primero la escaldaremos y la escurriremos antes de añadirla a la farsa. Remover con unos palillos chinos hasta que tome consistencia.

Colocar la harina en un bol, añadir poco a poco agua caliente mientras removemos con unos palillos. Amasamos hasta obtener una masa lisa durante 10 min. Dejamos reposar la masa 30 min tapada con film.

Formar 20 bolitas con la masa y estirar sobre la mesa, empolvorada de maicena, con un rodillo, formar unos círculos de 6 cm de diámetro. Rellenamos los círculos con el relleno, mojamos el dedo en agua y mojamos el borde de la masa. Cerramos con unos pliegues de unión.

Los cocemos en una paella con un chorrito de aceite.

Cuando estén tostaditos de la parte inferior, ponemos ½ vaso de agua y tapamos. Dejamos cocer 7 min a fuego suave.

Servimos las gyozas con un bol de salsa de soja con unas gotas de vinagre de arroz. Podemos espolvorear cebollino picado.

POLLO CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes

- 6 contra muslos de pollo
- 6 granos de Pimienta de Sichuan molida
- ½ piña
- 2 de pimiento rojo
- 3 cebollas gr de cebolla
- Jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- Maizena para rebozar
- 1 huevo
- ½ baso de sake
- 1 c.s. de salsa de soja

Para la salsa

- 300ml de agua
- 120 de tomate triturado
- 1c.s de copos de chile
- 4c.s. de vinagre de arroz o vinagre de manzana
- 4 c.s. de salsa de soja
- 4 c.s de azúcar
- 1 c.s de sal
- Sésamo tostado
- 300 gr de Arroz largo

Elaboración

Cortamos los contramuslos a trozos de bocado. Lo ponemos a marinar con pimienta de Sichuan, sake, una c.s ajo rallado salsa de soja. Dejamos marinar tapado.

Hervimos todos los ingredientes de la salsa unos 5 min.

En un wok salteamos el ajo y el jengibre rallados. Cuando hayan desprendido su aroma añadimos la cebolla y el pimiento cortado a dados. Salteamos y añadimos la piña cortada a dados.

Finalmente incorporamos la salsa agri dulce y ligamos con 2 c.s de maicena disueltas en agua fría.

Pasamos los trozos de pollo huevo batido y después por maicena y los freímos en aceite de girasol a fuego fuerte. Los escurrimos cuando estén crujientes.

Antes de servir juntamos el pollo con la salsa para que se impregne de sabor. Espolvoreamos con sésamo

Podemos acompañar con arroz blanco.

HELADO DE TE VERDE CON DENTELLE DE CACAO

Ingredientes

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 15 gr de te verde
- 50 gr de procrema
- 7 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar

Para el Dentelle de cacao

- 100 gr. mantequilla pomada
- 200 gr. azúcar
- 30 gr Cacao en polvo
- 2 claras 75 gr

Elaboración

Infusionar el té verde con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

Hacer una crema inglesa con la nata infusionada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82 °C.

Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Para el Dentelle de cacao

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar, añadimos el cacao y finalmente las claras.

Dejamos reposar 24 h en nevera.

Estirar una capa fina sobre un silpat.

Cocer al horno a 190° unos 5 minutos.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Ingredientes

Para los fettuccini

- 400 gr. de harina 0000
- 4 un. huevos
- Una pizca de sal
- C/N de semolin

Para la salsa huancaína

- 3 ud. ajíes amarillos frescos
- 150 gr. taza de leche evaporada
- 4 ud. galletas tipo Tuc
- 200 gr. de queso crema
- ½ cebolla morada
- Sal/Pimienta al gusto

Para el lomo saltado

- 300 gr. de filete de ternera para cortar en cubos
- 1 un. cebolla morada
- 2 un. tomates medianos
- 2 un. diente de ajo
- 30 ml. de vinagre
- 20 ml. de salsa de soja
- Sal/pimienta al gusto
- C/N de aceite de oliva
- Un puñado de cilantro picado

Elaboración

Para los fettuccini

Pondremos la harina en un bol, aremos un hueco en el centro e introducimos los huevos con la sal ligeramente batidos con la ayuda de un tenedor. Incorporar poco a poco todo hasta formar un bollo, amasaremos unos 10 minutos aprox.

Tapamos y dejamos reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

Dividimos la masa en dos y estiramos con un rodillo para que la masa pase por la máquina de pasta.

Para estirar nos ayudaremos espolvoreando con semolin

Realizamos algunos dobleces y volvemos a estirla con la ayuda de la máquina de pasta

Cortamos los fettuccini de unos 6 cm. de ancho y resérvanos bien estirados y con semolin.

Para la salsa huancaína

Limpiar los ajíes amarillos y cortar en trozos grandes. Saltear junto a la cebolla cortada en trozos grandes

Lo pondremos en un vaso de licuadora junto a la leche evaporada y el queso fresco, agregamos las galletas poco a poco hasta obtener una consistencia ni muy espesa ni muy ligera.

Si la salsa está muy espesa añadir mas leche evaporada y si está muy liquida más galletas. Sazonanos y reservamos.

Para el lomo saltado

Cortaremos el filete en cubos del tamaño de un bocado o en tiras, doraremos en una sartén o wok, agregamos la cebolla cortada irregular en cubos y el ajo picado, seguimos cocinando por unos segundos mas y a agregamos el tomate cortado en tiras gruesas sin semillas. Salteamos unos segundos y agregamos la salsa de soja y el vinagre.

Montaje

Hervir los fettuccini, retiramos y escurrimos

En un wok pondremos la salsa huancaína y saltemos junto con los fettuccini

Serviremos acompañado del lomo saltado

CEVICHE CLASICO

Ingredientes

- 160 gr. de corvina
- 30 gr. de maíz cocido
- 20 gr. maíz frito
- 40 gr. de boniato
- 40 gr. cebolla morada
- Un puñadito de cilantro
- 1 rama pequeña de apio
- Sal al gusto
- 120 ml. leche de tigre

Para la Leche de tigre

- 75 gr. zumo de lima
- 75 gr. caldo de pescado
- 10 gr. de apio
- 7 gr. de jengibre
- ¼ de cebolla morada
- 5 gr. ajo
- 5 gr. de cilantro
- 1 un de ají picante (ají rocoto, ají panca, ají limo)
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para la Leche de tigre

Exprimimos las limas y limpiamos de semillas los ajíes

Uniremos todos los ingredientes y con una licuadora o túrmix procesaremos hasta obtener un líquido unificado y liso.

Para el ceviche

Limpiamos y cortamos el pescado en cubos del tamaño de un bocado

Marinamos el pescado con la leche de tigre en un bol y reservamos en nevera 20 minutos aproximadamente.

Hervimos el boniato pelado, retiramos y dejamos enfriar. Lo cortaremos en rodajas de 1 cm.

Desgranamos el maíz cocido y reservamos

Cortamos el apio en brunoise, picamos el cilantro y cortaremos la cebolla morada en juliana muy fina

Montaje

En un plato pondremos el pescado marinado con un poco de la leche de tigre y alrededor acompañaremos con el maíz frito, el maíz desgranado, el boniato y terminaremos con el apio brunoise, la cebolla fina y el cilantro espolvoreado.

SUSPIRO LIMEÑO

Ingredientes

Para el manjar blanco

- 2 lata de leche condensada
- 2 lata de leche evaporada
- 6 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el merengue

- 200 gr. de claras
- 400 gr. de azúcar
- 150 ml. de oporto
- C/N de agua si fuera necesario

Elaboración

Para el manjar blanco

En un cazo mezclar la leche condensada, la leche evaporada, y llevar a fuego medio para calentar sin dejar de mezclar con cuchara de madera y sin que hierva. Retiramos y le agregamos las yemas y la esencia de vainilla.

Unir bien todo y llevar nuevamente a fuego suave sin dejar de mezclar hasta que la cuajada haya espesado

Retiramos del fuego y dejamos a temperar por unos minutos.

A continuación, repartimos la preparación en copas de postre. Reservamos en nevera.

Para el merengue

Mezclar el azúcar y el oporto (agregamos un poco de agua si fuera necesario) en una olla pequeña y llevar a 118° para obtener un almíbar denso

Pondremos las claras en el bol de la batidora y le iremos incorporando a velocidad media baja el almíbar en forma de hilo. Una vez terminado de incorporar el almíbar subimos la velocidad de la batidora y batir hasta formar el merengue y el bol este frío

Colocar el merengue encima del manjar formando picos y espolvorear con canela molida.

ROLLITOS DE COL RELLENA DE ARROZ FRITO CON VERDURAS SETAS Y GAMBA **CON VINAGRETA DE SESAMO**

Ingredientes

- 1 col grande
- 75gr de arroz bomba por persona
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 2 diente de ajo
- 3 shitakes por persona
- 2 gambas
- Jengibre
- Aceite de oliva
- Aceite de sésamo
- Semillas de sésamo negro
- Vinagre de manzana
- Semillas de pipa tostadas
- 1 paquete de brote de alfalfa

Elaboración

Retiramos las hojas de la col y las escaldamos, 2 minutos, en abundante agua hirviendo con sal.
Cortamos cocción en agua fría. Escurrimos y secamos. Reservamos.

Hervimos el arroz siguiendo las instrucciones del fabricante. Lo extendemos en una bandeja grande para cortar cocción.
En una reductora freímos, con aceite de oliva las cabezas de las gambas y el ajo ciselé, durante 3 minutos.
Machacamos el conjunto con la pata de elefante. Reservamos y colamos.

Doramos en un wok, con el aceite de gambas, los pimientos bruinose, la cebolla ciselé, el ajo, el shitake bruinose, la gamba y el jengibre bruinose.

Añadimos el arroz y freímos la elaboración. Reservamos hasta entibiar.

Rellenamos la hoja de la col con el arroz y la cerramos dándole forma de rollito o canelón.

Para la vinagreta de sésamo

Emulsionamos, con un batedor de mano en un bol metálico, el aceite de sésamo con el vinagre de manzana e incorporamos las semillas de sésamo negro.

Emplatado

En un plato plano presentamos los rollitos y napamos con la vinagreta, las semillas de pipas y decoramos, en altura, con los brotes de alfalfa.

CARRILLERA DE CERDO TERIYAKI CON FIDEOS SOBA Y SHITAKE

Ingredientes

- 1 carrillera de cerdo con hueso por persona
- 100gr de salsa de soja
- 50gr de sake
- 50gr de mirin
- 1 c.s de azúcar
- 100gr de fideos soba por persona
- Aceite de sésamo
- 1 bandeja de shitake
- 2 pimientos verdes
- 2 cebollas medianas
- 1 manojo de ajos tiernos
- Cebollino fresco
- Cilantro fresco

Elaboración

Mezclamos la salsa de soja, el sake, el mirin, el azúcar y en una reductora, a fuego bajo, mantenemos cocción durante 10 minutos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Salpimentamos las carrilleras y las marcamos, en aceite de oliva, a fuego medio, hasta sellarlas.

Deben quedar tostadas por fuera y melosas por dentro.

Con una brocha de silicona napamos las carrilleras y las horneamos, en una bandeja con papel sulfurizado, hasta que caramelice la salsa teriyaki, volteándolas y pintándolas de nuevo, cada 5 minutos.

Para los fideos soba

Hervimos los fideos siguiendo las instrucciones del fabricante. Reservamos.

En un wok salpimentamos y salteamos las verduras en juliana con el shitake, en aceite de sésamo, hasta que estén tiernas,

Añadimos los fideos y alargamos cocción durante 3 minutos.

Emplatado

Presentamos en una lateral la carrillera y en el otro los fideos

Decoramos con el cebollino la carrillera y con el cilantro los fideos.

MINI CAKES DE ESPECIES CON GLASEADO DE LIMA

Ingredientes

- 150gr de mantequilla
- 200gr de azúcar
- 200gr de harina
- 5 huevos
- 1 yogurt griego
- 10gr de levadura química
- 50gr de pepitas de chocolate
- 1 c.c de semillas de comino
- 1 c.c de semillas de cardamomo
- 1 c.c de semillas de anís
- 25gr de jengibre rallado
- 50gr de avellanas
- 50gr de nueces
- 200gr de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- 1 c.s de zumo de lima
- Hojas de menta para decorar

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos, con mantequilla y harina, los moldes del mini cake. Reservamos en el congelador.

Batimos la mantequilla pomada y el azúcar, en un bol metálico, con la máquina de varillas durante 5 minutos.

Incorporamos los huevos batidos, uno a uno, sin dejar de batir.

Añadimos el yogurt, la levadura y la harina tamizada en tres veces. Removemos con espátula de silicona.

Tostamos las especias en seco, sin ninguna materia grasa, hasta dorarlas.

Troceamos los frutos secos con la ayuda de un cuchillo.

Agregamos las especias, el jengibre y los frutos secos al bol de la masa.

Mezclamos hasta homogeneizar el conjunto.

Rellenamos los moldes y horneamos durante 25 minutos.

Reservar y cuando estén entibiados desmoldar.

Napar los cakes con el glaseado de lima.

Para el glaseado de lima

En un bol metálico mezclamos, con el batidor de mano, el azúcar glas con la clara y el zumo de lima hasta obtener una consistencia semi densa que nos permita napar el cake.

Emplatado

En un plato plano rectangular presentamos el cake y decoramos con la menta.

ARROZ CHAUFA

Ingredients

- 400 g arroz
- 2 huevos
- 1 pimiento rojo
- 1 puerro
- 125 gr lomo cerdo
- 125 gr. ternera
- 125 gr pechuga de pollo
- 2 cs salsa soja
- 15 g jengibre

Elaboración

Lavar muy bien el arroz para quitar el almidón

Poner en un cazo y cubrir de agua y un buen chorro de aceite y tapar bien para que se cueza al vapor.

Remover de vez en cuando.

Cortar el puerro en brunoise y el pimiento y las carnes en tiras

Rallar el jengibre y saltearlo en un wok junto con el puerro.

Cuando empiece a coger color añadir el pimiento por último añadir las carnes y por último la soja.

Cuando el arroz esté cocido mezclar todo.

Hacer una tortilla y cortar en trozos pequeños, añadir al arroz.

POLLO TIKA MASALA Y CALABACÍN EN TEMPURA

Ingredientes

- 1kg de pechuga
- 2 yogur natural
- 2 cs de garam masala
- 2 cc comino molido
- 100 g tomate concentrado
- 6 tomates
- 250 g leche de coco
- pimienta negra
- 10 hojas de curry
- 1 cc jengibre
- 1 diente de ajo

Para la tempura de calabacín

- 2 calabacines
- 60 g harina
- 30 g maizena
- yema huevo
- sal
- 5 g azúcar
- 200 g agua helada

Elaboración

Cortar en dados o tiras la pechuga de pollo
Pelar y quitar las pepitas del tomate

En un robot de cocina triturar las hojas de curry, el jengibre, la pimienta negra y el resto de especias.
Separar en 2 partes iguales.
En un bol poner el yogur una parte de las especias y el pollo y maridar entre 6/ 12 h

Freír el pollo y reservar en la misma sartén
En un bol triturar la pasta de tomate, los tomates pelados, el ajo y el resto de especias.
Agrega a la cazuela del pollo junto con la leche de coco y cocer 10 min

Servir acompañado de bastones de calabacín en tempura

Para la tempura

Lavar y cortar los calabacines en bastoncitos

Poner un bol con hielo y en otro más pequeño agregar los ingredientes de la tempura y mezclar con un tenedor sin batir en exceso; tiene que quedar una textura líquida .

Rebozar los palitos de calabacín y freír a 180 °

ROLLOS DE CANELA

Ingredientes

- 600 g harina común
- 80 g azúcar
- 20 g levadura seca
- 300 ml leche
- 80 g mantequilla
- 2 huevos

Para el relleno

- 100 g mantequilla
- 80 g azúcar moreno
- 2 cs canela en polvo

Para la cobertura de queso

- 200 g queso crema
- 50 g azúcar glass
- 1 cc vainilla

Elaboración

En un bol de la amasadora añadir la harina tamizada y el azúcar y la levadura seca seguidamente verter la leche y mezclar.

Agregar los huevos y seguir mezclando hasta que esté bien integrado, por último añadir la mantequilla poco a poco y seguimos amasando con el gancho de la amasadora unos 10 min.

Pasar a un bol y tapar dejando que doble el volumen.

Para el relleno

En otro bol agregar la mantequilla a temperatura pomada junto con el azúcar moreno y la canela. Reservar

Para la cobertura de queso

Mezclar la crema de queso, el azúcar y la vainilla y reservar en la nevera.

Volver a la masa fermentada y desgasificar.

Estirar en forma de rectángulo cubrir con el relleno de azúcar y canela.

Enrollar el rollo como si fuese un brazo de gitano y cortar en porciones de unos 3 cm.

Colocar en una bandeja con un papel de horno, formamos un círculo y volvemos a fermentar por segunda vez.

Precalentar el horno a 190 ° y hornear 30 min aprox

Retirar del horno y dejar enfriar.

Cubrir con la cobertura de queso

TARTAR DE MORCILLA, SEPIA Y BERENJENA

Ingredientes

- 200 gr.de morcilla de cebolla
- 1 berenjena
- 2 cebollas medianas
- 2 sepias pequeñas
- 1 c.s.de azúcar
- Zumo de ½ limón
- ½ vaso de agua
- 20 ml. De vinagre de Módena
- 2 c.s.de aceite de oliva

Para la Salsa curry

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 chalotas
- 1 c.s tinta de calamar
- 80 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de curry en polvo suave
- 2 huevos
- Perejil o albahaca
- Zumo de 1 limón y ralladura

Elaboración

Para la berenjena

Limpiamos la berenjena y partimos por la mitad. Entallamos, aceitamos y salamos. Colocamos en una bandeja de horno y asamos unos 30 minutos a 190 °C. Retiramos la pulpa y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Para la mermelada

Picamos la cebolla en ciselée y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos la sepia previamente escaldada y cortada en brunoise. Alargamos cocción 20 minutos, perfumamos con el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Para la Morcilla

Destripamos, rehogamos y reservamos

Para la Salsa curry

Pelar y picar las chalotas ciselée. Rehogar unos 15 minutos y agregar el curry. Remover 30 segundos y mojar la tinta de calamar y el zumo de limón. 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 suave agregando agua en caso de necesidad. Cocer el huevo de manera habitual y picar o rallar.

Montaje

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea. Dejamos enfriar. Colocamos una quenelle en el plato y acompañamos de la salsa

PANCETA A LA BARBACOA CON PAN DE MAIZ

Ingredientes

Para el pan de maiz

- 100 gr de harina de maíz
- 50 gr de azúcar
- pizca de sal
- 5 gr de impulsor químico
- 1/4 l de leche
- 1 huevo
- 50 gr de mantequilla

Para el Puré de zanahoria

- 30 gr de mantequilla
- 300 gr de zanahoria
- 30 ml de vinagre blanco
- 20 gr de azúcar
- pizca de sal y pimienta
- 200 gr de queso fresco

Para la Panceta

- 4 lonchas de panceta fresca
- 100 gr de sal gorda
- 50 gr de azúcar moreno
- 1 c.s. de pimentón agridulce
- 1 c.c. de copos de chille
- 1 c.s. de ajo en polvo
- 1 c.s. de cebolla en polvo
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el pan de maiz

Tamizamos la harina y mezclamos con la harina de maíz, sal, pimienta y el impulsor.
En un cuenco aparte batimos el huevo con el azúcar, añadimos la mantequilla derretida y la leche.
Vertemos la mezcla húmeda sobre la seca y mezclamos con movimientos envolventes.
Colocar en molde de cake engrasado y hornear a 180°C 20m minutos.
Retirar del horno y dejar enfriar.

Para el Puré de zanahoria

Pelar la zanahoria y cortar en macedonia
Rehogar con la mantequilla hasta que esté tierna
Añadir el azúcar y cocinar hasta que funda.
Mojar con el vinagre y mantener 2 minutos y salpimentar
Retirar del fuego y turmizar.
Dejar enfriar y mezclar en movimientos envolventes con el queso fresco.
Reservar en frío

Para la Panceta

Salmuerizar la panceta 30 minutos. Retirar y escaldar 5 minutos.
Retirar, secar y mezclar con los componentes secos. Macerar 2 horas.
Marcar a la plancha al pase.

CEREZAS CON CREMA DE CAFÉ

Ingredientes

Para las Cerezas

- ¼ kg de cerezas
- Zumo de ½ limón
- 2 hoja de gelatina

Para la Crema de café

- ¼ l de leche
- 1 c. café descafeinado instantáneo
- 6 gr de maicena
- 40 gr de azucar
- 2 yemas de huevo

Para el Crujiente

- 1 clara de huevo
- 30 gr de azúcar
- 60 gr de harina floja
- 40 gr de mantequilla derretida
- 1 c.s. de crema de leche
- gotas de aroma de vainilla
- 1c.s.de glucosa liquida

Elaboración

Para las Cerezas

Deshuesar las cerezas. Reservar en frio la mitad

Turmizar el resto con un poco de agua y el zumo de limón, hasta obtener una textura de mermelada un poco liquida
Colocar en el fuego y deshacer las hojas de gelatina previamente hidratadas sin pasar los 60°C
Colocar en un molde individual de unos 2 cm un poco de líquido y disponer las cerezas encima.
Dejar enfriar y volver a bañar un poco por encima

Para el Crujiente

Batir las claras con el azúcar.

Incorporar la harina tamizada y la sal con lengua.

Añadir la mantequilla derretida, ale aroma y la crema de leche. Homogeneizar.

Colocar en biberón y refrigerar

Una vez frio, hacer un dibujo sobre silpak y hornear unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia.

Pintar con glucosa fundida y acabar de hornear unos 2 minutos mas.

Dejar enfriar

Para la Crema de café

Llevamos a ebullición la leche con el café.

Mezclamos las yemas con el azúcar y la maicena en un cuenco.

Escaldamos las yemas con la leche y el café.

Volvemos al fuego, llevamos a ebullición, removemos hasta que espese y retiramos.

Dejar enfriar.

PAN BAO CON TATAQUI DE SALMON Y ENSALADA DE DAIKON

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 12 gr de levadura fresca
- 4 gr de levadura royal
- 20 gr de azúcar
- 24 gr de aceite de girasol
- 50 gr de agua
- 90 gr de leche

Para el Tataki de salmón

- 400 gr de salmón
- 2 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de sake
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 1c.s de zumo de lima
- 1 c.s del jugo jengibre rallado
- Sésamo tostado
- 300 gr de nabo daikon

Para la Mayonesa japonesa

- 1 huevo
- 2 dl de aceite de girasol
- 1 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de wasabi
- Cebollino picado

Elaboración

Diluimos la levadura fresca en agua tibia.

En un bol de amasar juntamos todos los ingredientes sólidos añadimos los líquidos y con el gancho amasamos hasta conseguir una bola lisa.

Dejamos reposar la masa 1 hora tapada con un plato o papel de film.

Sacamos el aire a la masa mientras hacemos un cilindro. Cortamos en rodajas y las boleamos.

Estiramos las bolas con el rodillo pintamos la superficie con aceite y las doblamos por la mitad.

Las colocamos sobre papel de horno dentro de una vaporera. Las cocemos al vapor durante 5 min.

Dejamos el filete de salmón sin piel ni espinas. Lo ponemos a marinar durante 15 min. Reservado en el frigo.

Ecurrimos y pasamos por sésamo, lo marcamos a la plancha 15 segundos por costado. Lo retiramos y dejamos enfriar.

Podemos reducir un poco la salsa de la marinada. Cortaremos a lonchas con un cuchillo afilado

Rallamos el daicon con la mandolina preparamos una mayonesa con salsa de soja y wasabi.

Aliñamos el daicon con la mayonesa.

Rellenamos un pan bao con ensalada de daicon, un filete de tataki de salmón, pintaremos con la marinada reducida y cebollino.

TONKATZU CON CHUTNEY DE MANGO Y ENSALADA DE PATATA

Ingredientes

- 500 gr de lomo de dos colores fileteado.
- Panko
- Aceite de girasol

Para la Ensalada de patata

- 5 patatas
- ½ cebolla
- ½ pepino
- 100 gr de jamón cocido
- 1 c.s de azúcar
- 1c.s de vinagre
- 1 huevo
- 2 c.s de salsa de soja
- 1c.s de jengibre rallado
- 1.c.s aceite de sésamo

Para el Chutney de mango

- 1 mango
- ½ cebolla
- 1c.s de jengibre
- Una pizca de cayena
- 3 c.s de vinagre
- 3 c.s de azúcar

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas para hervir. Cuando estén tiernas las escurrimos y ponemos en un recipiente.

Las chafamos con el pie de elefante y añadimos el azúcar y el vinagre.

Dejamos enfriar mientras preparamos una mayonesa con huevo salsa de soja jengibre aceite de sésamo.

Cuando la patata este fría mezclamos con la mayonesa el jamón cortado a daditos, la cebolla picada reposada en agua sal y vinagre y el pepino cortado a daditos.

Preparamos un pochado de cebolla con unas gotas de aceite.

Añadimos el jengibre rallado y el mango pelado cortado a daditos.

Añadimos el picante el vinagre y el azúcar. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento.

Se puede triturar dejando una salsa lisa o servir a trozos.

Espalmamos la chuleta de cerdo la salpimentamos y la pasamos por harina, huevo y panko.

Freímos en aceite abundante. Cuando esté dorado por los dos lados secamos sobre papel de cocina.

Servimos un poco de ensalada de patata con el tonkatzu fileteado y la salsa de mango por encima.

HELADO DE COCO CON CHOCOLATE BLANCO Y CEREZAS

Ingredientes

- 250g de leche de coco
- 30 gr de jengibre rallado
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- Base de coco
- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada
- Cobertura de chocolate blanco
- 150 gr de chocolate blanco
- 85 gr de nata líquida
- 30 cerezas o frambuesas

Elaboración

Montamos la nata a la mitad.

Le incorporamos el azúcar y montamos hasta que se puedan hacer picos firmes levantando la espátula.

Hidratamos la gelatina sumergiendo en agua fría.

Calentamos un poco de leche de coco al microondas y deshacemos la gelatina.

Rallamos el jengibre y extraemos el máximo de jugo pasando por un colador.

Mezclamos toda la leche de coco, la gelatina el jugo de jengibre y después integrar a la nata.

Rellenamos moldes de silicona rectangulares y lo ponemos al abatidor.

Mezclamos le coco rallado con la leche condensada.

Dejamos reposar 10 min y estiramos una plancha de 3 mm.

Cortamos rectángulos del tamaño del molde.

Sacamos el molde del abatidor y cubrimos la mouse con la base de coco. Volvemos a congelar.

Cortamos el chocolate a trozos pequeños.

Calentamos la nata y escaldamos el chocolate blanco mientras vamos removiendo con una lengua.

Reservamos hasta que el la mouse este desmoldada y la podamos cubrir con chocolate.

Sacamos el corazón de las cerezas limpias y las cortamos por la mitad.

Coronamos helado de coco con la cobertura de chocolate blanco y las cerezas.

BURRITOS MEXICANOS

Ingredientes

Para la masa

- 200 gr. de harina de trigo de todo uso
- 100 ml. de agua templada
- 4 gr. de sal

Para el relleno

- 100 gr. de Alubias/ frijoles rojos o negros (cocidas)
- 200 gr. de carne de ternera
- ½ ud. Cebolla
- ¼ Pimiento rojo
- ¼ Pimiento verde
- 1 ud de chile jalapeño
- 100 gr. De queso cheddar

Para el guacamole

- 2 ud. aguacate maduro
- 1 ud. de tomate
- 1/2 ud. cebolla morada
- 2 ud. ramas de cilantro fresco
- 1 ud. lima
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para la masa

Mezclar la harina con la sal en un bol y añadir el agua, hasta que se empiece a formar una masa.

Llevar la masa a una superficie plana y amasar hasta conseguir una masa lisa. Reposar 20 minutos

Dividirla en porciones de 50 gramos aproximadamente y formar bolitas.

Con ayuda de un rodillo estirar cada bolita hasta formar una tortilla de unos 20 cm de diámetro.

Calentar una sartén de fondo grueso a fuego alto y cuando consiga su máxima temperatura le bajamos un poco la temperatura para no quemarlas. Colocar una tortilla sobre la sartén caliente y cuando se levanten los bordes se da vuelta. Cuando empieza a hincharse formando burbujas se vuelve a dar la vuelta por unos segundos más.

A medida que van saliendo de la sartén deben quedar envueltas en un trapo para que se mantengan maleables.

Para el guacamole

Retiramos la pulpa de los aguacates en un bol y le añadimos el zumo de lima. Trituramos con un tenedor

Cortamos el tomate sin semillas y la cebolla en brunoise, y picamos el cilantro.

Integramos con el aguacate sazonamos y reservamos.

Para el relleno

Cortamos la cebolla y los pimientos en juliana y la carne en tiras finas o desmenuzadas.

En una sartén con aceite de oliva saltearemos la carne junto a las verduras.

Sazonamos con sal y agregamos el jalapeño picado. Retiramos

Escurremos las alubias y las podemos agregar a nuestro relleno enteras o picándolas a groso modo.

Acabado

Sobre una tortilla untaremos una capa fina de guacamole y le agregamos una porción de nuestro relleno, espolvoreamos con el queso cheddar rallado y cerramos la tortilla llevando los bordes hacia el centro y enrollando hacia adelante

Marcaremos los burritos en la plancha por ambos lados y servimos con más guacamole.

MOLE POBLANO

Ingredientes

Para el pollo

- 2 ud. cuartos traseros
- 1 ud. cebolla
- 1 hoja de laurel

Para el mole

1-

- 1 /2 un. chile ancho o poblano
- 1 y ½ un. chiles mulatos
- 1 ud. chiles pasilla

2-

- 1 trozo pequeño de rama de canela
- 1 ud. clavos de olor
- ½ ud. de anís estrellado
- ½ cucharadita de granos de pimienta negra
- ½ cucharadita de semillas de cilantro
- 15 gr. de semillas de sésamo

3-

- 30 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de aceite de sésamo
- 15 gr. de almendras
- 15 gr. de cacahuètes
- 12 gr. de uvas pasas negras
- 3 ud. de ciruelas pasas sin hueso
- 1/2 ud. de cebolla

- 2 ud. de dientes de ajo
- 2 ud. tomates medianos
- 25 gr de pan del día anterior
- 30 gr. de manteca de cerdo
- 25 gr. de chocolate semi amargo
- 15 gr. de azúcar
- Sal al gusto

Elaboración

Para el pollo

Retirar la piel reservar. En una olla pondremos la cebolla previamente lavada y cortada en trozos grandes y con un poco de su piel y el laurel, cubriremos de agua. Llevamos a ebullición, y dejamos hervir, cuando hierva bajamos el fuego a lento durante de 20 a 30 minutos aproximadamente. Verificar que el pollo esté cocido.

Para el mole

1 - Nos pondremos guantes para manipular los chiles, los abrimos y retiramos la nervadura y las semillas. Los tostamos en una sartén caliente por ambos lados evitando que se queme y cubrimos con agua hirviendo fuera del fuego para que se hidraten. Reservamos.

2 - Tostaremos a fuego moderado los ingredientes excepto el sésamo que tostaremos aparte.

Majamos las especias por un lado y el sésamo por el otro hasta conseguir un polvo fino de ambos. Unificarlos.

Cortar los tomates por la mitad y asarlos.

3 - Calentar el aceite de oliva y el aceite de sésamo y freír almendras y cacahuètes, añadir la cebolla en juliana y los dientes de ajo aplastados y dorados, agregamos las uvas pasas, las ciruelas y el pan cortado irregularmente.

Agregamos los tomates y dos cucharones aprox del caldo de pollo, cocinamos a fuego medio durante unos 5 minutos, añadir los chiles con un poco del agua de su hidratación más el polvo de las especias cocinamos unos minutos mas.

Retiramos y pasamos por Thermomix hasta obtener una pasta con consistencia firme.

Volveremos la pasta obtenida a la olla a fuego medio bajo y sin dejar de mezclar agregamos la manteca de cerdo el chocolate, la sal y el azúcar una vez todo este integrado y la textura sea la deseada retirar y reservar.

Montaje

Diluimos la pasta con caldo de pollo buscando una consistencia cremosa pero no líquida. Calentamos el pollo y emplatamos cubriendo el pollo con una generosa capa de salsa. Espolvoreamos con semillas de sésamo y servimos.

TORTA TRES LECHES

Ingredientes

Para el bizcocho

- 200 gr. de huevos
- 200 gr. azúcar
- 200 gr. harina floja
- 5 gr. de levadura
- Un chorrito de esencia de vainilla

Para la salsa de tres leches

- 300 ml. de leche evaporada
- 300 ml. de leche condensada
- 300 ml. de crema de leche

Para la cobertura

- 400 ml de crema de leche
- 50 gr. de azúcar glas
- c/n de canela en polvo

Elaboración

Encamisar el molde y reservamos en nevera

Batir el azúcar y los huevos en un bol con una batidora eléctrica hasta obtener el punto letra

Incorporaremos la harina junto con la levadura tamizadas en tres partes mezclando suavemente de forma envolvente para que no se baje la preparación y horneamos a 180° 35 minutos.

Desmoldamos sobre papel de horno ligeramente espolvoreado con azúcar glase y sobre una rejilla.

Mezclamos las tres leches en un bol y con la ayuda de unas varillas integramos bien sin incorporar aire

Envolvemos el molde en el que cocinamos el bizcocho en papel film y volveremos a colocar el bizcocho y con ayuda de un palillo aremos varios orificios desde la superficie hasta el fondo

Repartiremos la mezcla de tres leches por todo el bizcocho. Cerramos con papel fil y refrigeramos 4 hs. para que se humedezca bien.

Retiramos de nevera sacamos el papel film y desmoldamos bandeja.

Batiremos la nata con el azúcar a punto medio y untaremos el pastel por toda la superficie

Terminamos con canela molida espolvoreada

BROCHETAS DE SALMON Y SEPIA MARINADAS EN JENGIBRE **CON SALSA DE TAMARINDO**

Ingredientes

- *Brochetas de madera de 15cm de longitud*
- *75gr de salmón por persona*
- *200gr de crema de leche*
- *100gr de jengibre*
- *1 sepia mediana por persona*
- *2 pimientos verdes*
- *1 pimiento rojo*

Para la salsa de tamarindo

- *1 bote de pasta de tamarindo*
- *1 bote de leche de coco*
- *2 cebollas rojas grandes*
- *2 pimientos verdes*
- *2 dientes de ajo*
- *Semillas de comino tostadas*
- *1 c.c de canela en polvo*
- *Aceite de oliva*
- *Cilantro fresco*

Elaboración

Humedecemos las brochetas de madera en agua, durante 5 minutos, para evitar que se quemen al marcar la brocheta.

Limpiamos y escaldamos la sepia, en abundante agua hirviendo con sal, durante 3 minutos.

Cortamos cocción en un bol con agua fría. Las troceamos ajustando su tamaño al corte de salmón.

Las reservamos en un bol metálico.

Turmizamos el jengibre con la crema de leche y lo añadimos al bol.

Dejamos marinar durante 20 minutos.

Cortamos los pimientos del mismo tamaño que el salmón y la sepia.

Montamos la brocheta intercalando porciones de salmón, sepia y los pimientos.

Marcamos la brocheta con aceite de oliva hasta que esté dorada.

Para la salsa de tamarindo

Rehogamos, en aceite de oliva, la cebolla roja y el pimiento verde en juliana durante 3 minutos. Agregamos una cucharada sopera de harina, para espesar y la cocinamos. Incorporamos el ajo escaldado, las semillas de comino, la canela y mantenemos cocción 30 segundos. Añadimos la pasta de tamarindo al gusto, la leche de coco y alargamos cocción, a fuego bajo, durante 10 minutos.

Turmizamos el conjunto y reservamos.

Emplatado

En un plato plano presentamos 2 brochetas por persona y napamos con la salsa de tamarindo.

Decoramos con el cilantro.

ALBONDIGAS VERDES CON SALSA CHIPOTLE

Ingredientes

- 500kg de carne picada mixta
- 50gr de piparras
- Perejil y cilantro
- Cebollino
- 2 huevos
- Harina
- 250gr de tomate
- 75gr de pasta de chipotle
- 3 bichos
- 1 cebolla roja
- 30gr de vinagre de manzana
- 1c.s. de orégano
- 1c.s de comino en polvo
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Brotes de rábano

Elaboración

En un bol metálico mezclamos la carne picada, salpimentada, con las piparras , el perejil, el cilantro y el cebollino brunoise.

Incorporamos el huevo batido, con sal, y removemos hasta homogeneizar el conjunto.

Reservamos enfilmado en nevera durante 10 m minutos.

Boleamos a tamaño albóndiga, enharinamos y freímos en abundante aceite de oliva. Retiramos y reservamos en una bandeja con papel absorbente.

En una reductora grande incorporamos las albóndigas con la salsa y mantenemos cocción, a fuego bajo, hasta el pase.

Para la salsa chipotle

Rehogamos, en aceite de oliva, la cebolla roja juliana durante 10 minutos, añadimos el tomate casé y alargamos cocción 12 minutos más. Perfumamos con el vinagre y añadimos los bichos brunoise, el orégano, el comino, la pimienta y la pasta de chipotle diluida en agua.

Mantenemos cocción durante 10 minutos, turmizamos y reservamos.

Emplatado

En un plato plano presentamos 3 albóndigas napadas con la salsa
Decoramos con los brotes de rábano.

HOJALDRADOS ARABES

Ingredientes

- *2 placas de masa de hojaldre cuadradas*
- *150gr de almendras tostadas*
- *150gr de avellanas tostadas*
- *150gr de nueces tostadas*
- *50gr de pipas tostadas*
- *2 claras de huevo*
- *Menta*
- *Miel*
- *Semillas de cardamomo*
- *Mantequilla pomada*
- *Harina*
- *Huevo batido*
- *Semillas de sésamo negro*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos, con mantequilla y harina, los moldes metálicos de magdalenas y los refrigeramos en el congelador.

En un bol metálico mezclamos los frutos secos en brunoise, la clara batida, la menta chiffonade, el cardamomo y la cantidad necesaria de miel hasta obtener una consistencia densa. Reservamos, enfilmado en nevera durante 15 minutos.

Cubrimos los laterales del molde con la masa de hojaldre.

Rellenemos, con la elaboración anterior, el hueco del molde.

Tapamos con una capa de hojaldre ajustada al diámetro del molde.

Pintamos con huevo batido y espolvoreamos con sésamo negro.

Horneamos hasta que el hojaldre esté dorado.

MAKIS DE AGUACATE PEPINO Y SALMÓN

Ingredientes

- 500 g arroz de sushi (glutinoso)
- 600 ml agua
- 100 ml vinagre de arroz
- 60 g azúcar
- Sal
- Alga nori
- 2 aguacates
- 1 pepino
- Salmón ahumado
- Esterilla

Elaboración

Lavar 6 o 7 veces el arroz con agua fría para quitar el almidón

Dejar reposar el arroz 15 min.

Añadir el arroz en una olla con tapa y los 600 ml de agua fría , tapar y cocer a fuego fuerte hasta que empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo y cocer 20 min.

Dejar reposar 15 min sin destapar en ningún momento.

Pasar el arroz a un taper de plástico y mezclar con el vinagre, el azúcar y la sal. Reservar con un paño húmedo.

Cortar el aguacate, el pepino y el salmón en tiras.

Forrar la esterilla con papel film y poner la alga nori con la capa rugosa arriba.

Mojarse las manos en un bol con agua y coger porciones de arroz y extender sobre la alga nori.

En el centro colocar de forma uniforme el relleno, en este caso el pepino el aguacate y salmón (puede ser fresco) enrollar de abajo hacia arriba haciendo un poco de presión para que se quede bien compacto.

Cuando tengamos el rollo completado presionar por los lados para que quede una forma rectangular.

Cortar en porciones y acompañar de wasabi , salsa soja o agridulce.

PAN BAO CON POLLO MECHADO

Ingredientes

- 400 gr Harina
- 20 gr levadura fresca
- ½ cc sal
- 1 cc azúcar
- 2 cs aceite oliva
- 250 ml agua templada

Para el relleno

- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 150 champiñones
- 1 calabacín
- 250 pechuga pollo
- 2 dientes ajo
- 1 cs de soja
- 2 cs salsa hoisin
- 1 cs aceite oliva

Elaboración

Hervir las pechugas con una hoja de laurel 15 min., escurrir y dejar enfriar.
Mechar las pechugas y reservar.

En un bol mezclar la levadura con el azúcar y el agua templada, y en otro la sal el aceite y la harina
Pasados 20 min añadir el agua al bol de harina y mezclar con la amasadora y cuando tenga una textura homogénea amasar 5 min a mano. dejar reposar 1h o doblar volumen.

Cortar las verduras en brunoise, añadir la salsa de soja y el hoisin y dejar macerar 30 min aprox.
Sofreír las verduras y cuando estén añadir el pollo mechado, mezclar bien.

Volvemos a la masa, hacer bolas de 50 g aprox y estirar en forma de oval poner un palo en el centro y doblar, poner los bollos en una vaporera y cocer 20 min
Rellenar los pan bao y servir .

GAJAR BARFI (HINDU)

Ingredientes

- 125 ml nata
- 125 gr leche en polvo
- 75 g mantequilla
- 500 g zanahoria rallada
- 235 g leche condensada
- ½ cucharada cardamomo picado
- 60 g pistachos
- 60 g almendras

Elaboración

En un bol mezclar la nata y la leche en polvo, obtener una pasta homogénea. Reservar.

Limpiar, pelar y rallar las zanahorias.

Fundir la mantequilla y rehogar la zanahoria durante 15 min aprox.

Añadir la leche condensada y remover continuamente 10 min.

Añadir la pasta anterior reservada junto el cardamomo y seguir removiendo 2 min con el fuego al mínimo.

Retirar del fuego.

Forrar un molde con papel sulfurizado y extender esta masa.

Picar las almendras y pistachos y poner por encima de la masa.

Presionar suavemente para que se peguen a la masa.

Enfriar 4 / 6 h en nevera para poder desmoldar.

Cortar en porciones cuadradas.

ENSALADA PACHADI Y PAN NAAN

Ingredientes

Para la ensalada Pachadi

- 200 gr. de yogur natural
- 450 gr. zanahoria
- 150 gr. de pepino
- 2 cucharada de mantequilla clarificada
- 5 gr. de mostaza en grano
- 1 pizca de curri en polvo
- 40 gr. de coco rallado
- 5 gr. de comino en grano
- Sal al gusto
- 3 gr. de granos de pimienta negra molida a grosso modo

Para el pan Naan

- 10 gr. de levadura seca
- 175 gr. de agua templada
- 400 gr. de harina de fuerza
- 130 gr. de yogur natural
- ½ cucharadita de sal
- 20 g de mantequilla fundida
- Un puñado de menta y cilantro picados

Elaboración

Para la ensalada Pachadi

Colocar la mantequilla clarificada en una sartén a fuego medio, agregamos el comino y la mostaza previamente machacados para que suelten el sabor. Incorporamos la zanahoria rallada gruesa, la pimienta, la sal y el curry. Cocinamos a fuego moderado mezclando frecuentemente hasta que las zanahorias estén tiernas y crujientes (3 minutos aprox)

Agregamos el pepino cortado finamente y el coco rallado.

Retiramos del fuego y lo transferimos inmediatamente a un bol frio para cortar la cocción

Una vez templado tirando a frio agregamos el yogurt. Mezclamos y reservamos

Para el pan Naan

Disolvemos la levadura en agua templada

Ponemos en un bol la harina, el yogur, la sal y el agua, mezclamos ligeramente y añadimos la levadura disuelta

Terminamos de incorporar los ingredientes y trabajamos la masa hasta que esté lisa

Dejamos reposar tapada 1 hora y media aproximadamente

Dividimos la masa en 6 a 7 bollos y dejamos reposar unos minutos mas

Estiramos cada porción con la ayuda de un rodillo

Cocinamos poniendo sobre una plancha o sartén caliente.

Cuando aparezcan en la masa una especie de burbujitas pequeñas le damos la vuelta y lo continuamos cocinando unos instantes hasta que esté bien hecha.

Fuera del fuego pintamos los panes con la mantequilla mezclada con la menta y el cilantro cortados en chifonade

MURGH MAKHANI (BUTTER CHIKEN)

Ingredientes

Para adobar el pollo

- 500 gr de muslos de pollo
- 6 gr. de jengibre rallado
- 3 ud. dientes de ajo muy picados
- 1 ud. de zumo de lima
- 5 gr. de semillas de cilantro machacadas
- ¼ de cucharadita de canela molida
- 3 gr. de polvo de chile picante
- 4 gr. de comino molido
- 4 ud. de hebras de azafrán
- Una pizca de sal
- Pimienta blanca una pizca
- C/N de aceite de oliva

Para la salsa

- 50 gr. de mantequilla clarificada
- 10 gr. de aceite de coco
- 1 ud. cebolla
- 2 ud. dientes de ajo
- 5 gr. de jengibre rallado
- 1 l. de tomate triturado
- 5 gr. de polvo de ají picante
- 5 gr. de cilantro molido en polvo
- 2 ud. clavos de olor
- 3 gr. de comino molido
- 5 gr. de garam masala
- 3 gr. de cúrcuma molida
- 1 cucharada de pasta de anacardos
- 150 ml de nata

Para acompañar

- 300 gr. de arroz basmati
- C/N de cilantro

Elaboración

Para adobar el pollo

Retiramos la piel de los muslos y cortamos en cubos de 2 cm aproximadamente, lo colocamos en un bol y le agregamos todos los ingredientes para el adobo, dejaremos marinar en nevera 30 minutos

Retiramos y escurrimos el pollo

En una olla con aceite de oliva y doramos el pollo. Retiramos y reservamos.

Para la salsa

En la misma olla a fuego medio colocamos la mantequilla clarificada y el aceite de coco y hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo y el jengibre sin llegar a dorar demasiado, agregaremos todas las especias y la pasta de anacardo, unificamos bien todo.

Agregamos los tomates triturados y dejamos que rompa hervor, bajamos el fuego y cocinamos 5 minutos revolviendo regularmente para evitar que se peque y se queme.

Retiramos y trituramos con Thermomix, la introducimos en la olla y agregamos el pollo el resto de la mantequilla clarificada y la nata. Cocinamos unos 10 minutos a fuego medio alto mezclando muy bien todo

Para acompañar

Cocinamos el arroz a partir de agua fría previamente lavado varias veces hasta quitar la mayor parte del almidón. Una vez rompe hervor, bajamos a fuego mínimo y tapamos

Servimos el butter chicken acompañado de arroz y cilantro picado

KULFI Y MANGO LASSI

Ingredientes

Para el Kulfi

- 500 ml. leche
- 230 gr. de leche condensada
- 4 ud. de hebras de azafrán
- 3 ud. de cardamomo
- 10 gr. de Maizena
- 50 gr. de almendras
- 30 gr. anacardos
- 70 gr. de pistachos

Para el lassi de mango

- 2 ud. de mango
- 400 gr. de yogur griego natural
- 100 gr. de leche de coco
- 100 gr. de leche
- 30 gr. de miel o sirope de agave
- ½ ud del zumo de lima
- 3 gr. de cardamomo en polvo
- 1 gr. de azafrán molido
- 5 hielos en cubitos o hielo picado
- c/n de pistachos

Elaboración

Para el Kulfi

Disolvemos en 50 gr. de leche la Maizena y reservamos

Calentamos el resto de la leche en un cazo a fuego bajo junto con el cardamomo y el azafrán y reducimos a 3/4 removiendo de vez en cuando y vigilando que la leche no llegue a quemarse.

Retiramos el cardamomo y agregamos la leche condensada y los frutos secos picados finamente. Mezclamos

Agregamos la Maizena previamente diluida y con unas varillas seguimos mezclando hasta que espese ligeramente

Retiramos del fuego y colocamos la preparación en moldes para polos y llevamos al congelador.

Para el lassi de mango

Pelamos el mango, extraemos el hueso, y cortamos por la mitad.

Cortamos la pulpa en dados y congelamos

Ponemos en el vaso de la batidora el mango congelado con el yogur, el cardamomo, el azafrán molido, el zumo de limón y el hielo.

Batimos bien todo en la Thermomix o una licuadora hasta que se mezcle y quede con la consistencia de un batido cremoso.

Vamos añadiendo la leche poco a poco hasta que quede con la consistencia deseada.

Añadimos el endulzante al gusto, aunque el mango es bastante dulce y lo podemos dejar sin añadirle nada.

Serviremos muy frío acompañado de unas hojitas de menta y acompañado de pistachos picados

CEVICHE DE GAMBA, TOMATE Y AGUACATE

Ingredientes

Para la Leche de tigre

- 1 rama de apio
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 20 gr de jengibre
- 50 gr de cilantro fresco
- 5 gr. de sal
- 20 gr de azúcar

Para el ceviche

- 100 g de tomates cherry
- 2 tomates rojos
- 2 aguacates
- Zumo de 2 limas
- 2 cucharadas de leche de tigre
- 300 gr de gambas

Elaboración

Para la Leche de tigre

Triturar todos los ingredientes menos el cilantro.

Una vez triturado añadir el cilantro picado y dejar reposar en frío y tapado.

Para el ceviche

Marcar los tomates y escaldar. Parar cocción y pelar. Reservar en frío hasta pase.

Escaldaremos los tomates rojos, trituramos y pasaremos por chino hasta obtener el líquido.

Mezclaremos con la leche de tigre y el zumo de lima.

Reservamos en frío hasta pase.

Limpiamos las gambas, retiramos el hilo intestinal y escaldamos 30 segundos en agua hirviendo.

Paramos cocción y reservamos en frío hasta pase.

Al pase

Pelamos los aguacates, añadimos un poco de zumo de limón, sal y pimienta y chafamos

Colocamos en manga y colocamos unas puntas en la base del plato

Partimos el cherry por la mitad y colocamos en la base del plato.

Colocamos unas gambas alternando

Pasamos por chino la leche de tigre y ajustamos de sazón

Picamos un poco de cilantro y refrescamos el plato

Servir la leche de tigre delante del cliente

FATTEH DE POLLO LIBANÉS

Ingredientes

- 4 contra muslo de pollo
- 4 panes pita
- 1 bote de garbanzos,
- 2 tazas de caldo de pollo o cordero
- 3 dientes de ajo
- 1/2 limón
- 1 c.c de comino
- 1 c.c de cilantro
- 1/2 rama de canela
- Sal y pimienta al gusto
- 1 yogur natural
- 1 c.s de tahina
- 2 cs. De pistachos
- Perejil fresco o menta, picado, para decorar
- Aceite de oliva, para freír

Elaboración

Deshuesar y trocear el pollo y saltear 5 minutos en un poco de aceite
Reducir fuego y agregar, el comino, el cilantro, la canela, la sal y la pimienta.
Alargaremos cocción a baja temperatura unos 20 minutos hasta que el pollo este cocinado. Retirar

En una reductora doraremos los ajos fileteados y mojamos con el caldo, el jugo de limón y una pizca de sal.
Llevar a ebullición, reducir fuego y agregar los garbanzos escurridos.
Mantendremos cocción unos 10 minutos a fuego bajo. Ajustar de sazón y reservar en caliente

En un cuenco aparte mezclar la tahina con el yogur y reservar en frio.

Al pase.

Calentar el pan de pita y colocar el pollo encima
Verter el caldo con los garbanzos en caliente y la mezcla de yogur y tahina
Refrescar con las hierbas picadas y los pistachos tostados.

BANANA SPLIT

Ingredientes

Para la Mousse de plátano

- 1 hoja de gelatina
- 225 gr de crema de leche 35%
- 200 gr de plátano limpio
- ½ limón

Para la Salsa de caramelo

- 50 gr de azúcar
- 25 gr de agua
- 15 gr de mantequilla
- 200 gr de crema de leche 35%
- Pizca de sal

Para la Salsa de chocolate

- 200 gr de crema de leche 35%
- 20 gr de mantequilla
- 75 gr de chocolate de cobertura 35%
- Pizca de sal

Para la Salsa de cereza

- 200gr de cerezas
- 50 ml de agua
- Piel de naranja y limón
- Rama de canela

Elaboración

Para la Mousse de plátano

Turmizamos los plátanos con el zumo de limón.
Calentamos un poco de crema de leche y desleímos la gelatina.
Incorporamos a la preparación anterior y mezclamos.

Semi montamos el resto de crema de leche y mezclamos con movimientos envolventes a la pasta de plátanos.
Colocar en manga con boquilla y refrigerar hasta pase.

Para la Salsa de caramelo

Colocaremos en una reductora el agua y el azúcar.
Cuando haya adquirido color dorado, apagar el fuego y agregar la mantequilla pomada.
Mezclar bien y agregar la crema de leche previamente hervida.
Mezclar y colocar en biberón.

Para la Salsa de chocolate

Llevaremos a ebullición la crema de leche y la mantequilla.
Cuando haya hervido vertemos sobre el chocolate troceado.
Mezclamos hasta homogeneizar y colocamos en biberón.

Para la Salsa de cereza

Deshuesamos las cerezas.
Turmezamos la mitad agregando un poco de agua y cocinamos en reductora a fuego bajo unos 10 minutos con los aromas.
Agregaremos el resto de cerezas y mantenemos unos 5 minutos más a fuego bajo.
Dejar enfriar

ENSALADA DE BROTES VERDES, PAPAYA Y ATUN MARINADO **PATACONES CON HUEVO DE CODORNIZ**

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 400 gr de papaya al punto
- 1 dl de soja
- 2 c.s de jengibre rallado
- Rúcula, canónigos, espinacas baby
- Pipas peladas
- 1 dl Aceite de girasol
- 1 c.c. de aceite de sésamo
- 3 c.s de salsa de soja
- 1 c.s. Vinagre de arroz

Para los Patacones

- 2 plátanos macho
- 12 huevos de codorniz
- 5 tomates maduros
- 2 ajos
- Gotas de tabasco

Elaboración

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

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

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

Para los Patacones

Pelar los plátanos macho, cortarlos en rodajas de 3 cm y freír a fuego medio como si fueran patatas bravas.
Cuando estén tiernos los escurrimos y los reservamos sobre papel de cocina.
Ponemos un patacón dentro de un bolecito y con la mano de mortero lo chafamos consiguiendo un cacito de plátano.
Antes de servir volvemos a freír los patacones hasta que queden crujientes.

Escaldamos los tomates durante 15 segundos, los enfriamos y pelamos.
Sacamos los pétalos y los cortamos a daditos. En una sartén con un chorro de aceite perfumamos el ajo picado añadimos el tomate y lo salteamos levemente con un poco de sal y pimienta.

Rellenamos los patacones con tomate y lo cubrimos con un huevo de codorniz frito y unas gotas de tabasco encima.

PAT THAI DE POLLO Y CALAMAR

Ingredientes

- 400 gr Tallarines de arroz
- 200 gr de contra muslo de pollo
- 300 gr de calamares pequeños
- Cebollino
- Guindilla molida

Para la salsa

- 3 c.s. de pasta de tamarindo
- 100 ml de Salsa de pescado nam pla
- 50 gr Azúcar moreno
- 100 ml de agua
- Brotes de soja
- 4 huevos
- 2 limas
- Cilantro
- 5 c.s Cacahuets

Elaboración

Poner los tallarines de arroz en remojo hasta que estén tiernos. Escurrir y reservar.

Cortar el pollo a tiras finas y saltear con aceite en el wok. Reservar

Saltear el calamar cortado. Reservar junto al pollo

Saltear la mitad de los brotes de soja. Reservar con el calamar

Mezclamos todos los ingredientes de la salsa en un bol.

Añadir los ingredientes de la salsa al wok y dejar que se concentre un poco.

Agregar la guindilla

Agregar el pollo, calamar y los fideos. Espolvoreamos con cebollino

Dejamos que la pasta se impregne de la salsa.

Apartamos a un lado del wok y rompemos un huevo que removeremos con la pasta.

Servimos en bols con una rodaja de lima, cilantro, cacahuets picados y brotes de soja.

ROLLITO DE PRIMAVERA DE PLÁTANO CON ESPUMA DE COCO Y JENGIBRE

Ingredientes

- 5 hojas de pasta brik o rollito de primavera
- 4 plátanos
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de nata líquida
- 1 c.s. de ron
- Chocolate rallado
- Almendras fileteadas
- Menta fresca
- Huevo

Para la Espuma de coco

- 60 gr de almíbar TxT
- 3 hojas de gelatina
- 1 yogur
- 50 ml de nata
- 400 ml de leche de coco
- 30 gr de jengibre rallado exprimido
- 150 gr de Frambuesas fresas o cerezas

Elaboración

Cortar el plátano en rodajas. En una sartén, poner azúcar y un poco de agua para hacer un caramelo. Añadir la mantequilla y cuando esté bien mezclada con el caramelo, añadir la nata.

Cocer el plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenamos de plátano con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra fileteada y freír en abundante aceite a 180°.

Para la Espuma de coco

Preparar el almíbar TxT.

Hidratar las hojas de gelatina y fundir en el almíbar.

Añadir la leche de coco, la nata, el yogur el jugo del jengibre exprimido y triturar.

Pasar por un colador fino y rellenar un sifón. Guardar en baño maría invertido dentro del congelador o 2 h en nevera.

Poner dos cargas al sifón y servir con el rollito de plátano.

Añadimos alguna fruta roja para dar color.

PAN HOTTEOK Y ENSALADA MIYEOK MUCHIM

Ingredientes

Para el Hotteok

- 350 gr de harina floja
- 60 gr de harina de arroz
- 4 gr. de levadura seca
- 100 ml. de agua
- 224 gr. leche
- 5 gr. sal
- 1 pizca de azúcar
- C/N aceite de girasol

Para el relleno

- 200 gr. carne picada de cerdo
- 1 diente de ajo grande
- 3 gr de jengibre fresco
- 200 gr. de col blanca
- 1 ud de zanahoria
- 1 ud de cebolleta parte verde
- 4 gr de gochujang

Para la ensalada

- 200 gr. de Alga wakame
- 70 gr. salsa de soja
- 70 gr. vinagre de arroz
- 25 gr. de miel o azúcar moreno
- 1 ud de dientes de ajo
- 1 ud de pepino
- 1 ud de cebolleta
- 1 ud de rábano japones o 3 un. rábano occidental
- C/N de semillas de sésamo

Elaboración

Para el Hotteok

Disolver la levadura en agua tibia con el azúcar

Mezclar las harinas con la sal, agregar la leche e integrar. Incorporar el agua con la levadura y mezclar con lengua hasta obtener una masa muy húmeda y pegajosa. Reposar 1 hs o hasta que aumente su volumen

Nos untamos las manos con aceite para manipular la masa y pondremos una porción de la masa en la palma de la mano, agregamos una cucharada de relleno en el centro y cerraremos nuestro pan llevando hacia el centro los bordes para sellarlos. Ir poniendo los panes sobre papel de horno

En una sartén grande con aceite de girasol ir dorando los panes por ambos lados.

Retiramos y dejamos reposar sobre papel absorbente

Para el relleno

Picar el ajo y el jengibre muy pequeños y pochar en aceite de girasol.

Agregaremos la carne picada y cocinar. Incorporar la col cordada finamente y la zanahoria rallada, cocinamos unos minutos más y agregamos por último la parte verde de la cebolleta. Salpimentamos y reservamos

Para la ensalada

Mezclar la salsa de soja, el vinagre, el azúcar, el aceite de sésamo, el ajo picado y las semillas de sésamo y agregar a las algas. Cortamos el pepino, la cebolleta y el rábano en juliana muy fina. Mezclaremos todo y marinamos 30 minutos.

SSAM DE BULGOGI Y SALSA SSAMJANG

Ingredientes

Para el Bulgogi

- 700 gr. carne de ternera (idealmente solomillo)
- 1 un. pera pequeña bien madura
- 10 gr. salsa de soja
- 10 gr. aceite de sésamo
- 3 dientes ajo
- 4 gr. jengibre fresco rallado
- 5 gr. gochujang (pasta de chile coreano)
- 8gr. de azúcar moreno
- C/N aceite de girasol
- 1 cebolleta o cebolla japonesa
- C/N de semillas de sésamo

Para la salsa ssamjang

- 100 gr. de pasta de miso
- 50 gr. de gochujang
- 20 gr. de miel o azúcar moreno
- 30 gr. de aceite de sésamo
- 20 gr. de ajo picado
- 30 gr. de cebolleta picada (parte verde)
- 15 ml. de agua

Para acompañar

- C/N Hojas de lechuga romana

Elaboración

Para el Bulgogi

En un bol mezclamos la pera troceada con la piel, los ajos picados, el jengibre rallado y el gochujang. Añadimos la salsa de soja, el azúcar moreno y el aceite de sésamo. Añadimos la carne al marinado, y la dejamos durante un mínimo de dos horas. En una sartén de hierro, añadimos el aceite vegetal y calentamos a fuego medio-alto. Introducimos la carne cocinamos hasta que esté bien dorada. Agregar la marinada y terminar la cocción.

Para la salsa ssamjang

Integrar bien la pasta de miso y el gochujang. Agregar los demás ingredientes y reservar

Montaje

Usaremos las hojas de lechuga como si fuera una tortilla y sobre ellas untaremos un poco de la salsa. A continuación pondremos una porción del Bulgogi y terminamos con sésamo espolvoreado previamente tostado y la parte verde de la cebolleta cortada finamente.

PEPERO Y CAFÉ DALGONA

Ingredientes

Para los Pepero

- 250 gr. de harina floja
- 125 gr de harina de almendras
- 125 gr de mantequilla
- 80 gr. de leche entera
- 5gr. cucharada de azúcar
- 4gr. de sal
- 100 gr de chocolate amargo
- 100 gr de chocolate blanco
- Topping a elección

Para el café Dalgona

- 1 lt. de leche de coco o leche entera o leche vegeta
- 30 gr. de café soluble
- 105 gr. de azúcar
- 210 ml. de agua caliente
- C/N de chocolate

Elaboración

Para los Pepero

En un bol grande mezclar las harinas, el azúcar y la sal.

Cortar la mantequilla fría en cubos y agregar al bol de los secos.

Con ayuda de las manos o un tenedor mezcla bien hasta que se forme una arenilla.

Incorporar la leche y mezclamos hasta formar una masa suave, envolvemos en papel fil y refrigeramos 20 minutos.

Precalentar el horno a 180°

Extendemos la masa sobre dos papeles film en una superficie plana y estiramos con un rodillo de medio centímetro de ancho aprox.

Con un cuchillo cortamos bastones de unos 10 a 12 cm de largo y con la ayuda de las manos los aremos rodar para conseguir cilindros.

Colocaremos los bastones en bandeja de horno con papel sulfurizado y refrigeramos 10 minutos.

Horneamos unos 10 a 15 minutos. Retiramos y enfriamos.

Bañamos $\frac{3}{4}$ partes de los bastones en los chocolates previamente fundidos en baño maría y terminaremos con los toppings elegidos.

Para el café Dalgona

Mezclamos el café soluble con el agua caliente pero no hervida y el azúcar y batimos con batidora eléctrica hasta obtener una consistencia esponjosa y que forme picos firmes

Para servir pondremos en vasos fríos 2/3 de leche a la cual le podemos agregar hielo molido opcional y terminamos los vasos con la espuma de café

Acompañamos con chocolate rallado.

BABA GHANOUSH CON PICOS DE COMINO CARDAMOMO Y OREGANO

Ingredientes

- 4 berenjenas medianas
- Zumo de limón
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 3 c.s. de tahína
- 1 c.s. de semillas de comino tostadas
- Pimienta

Para los picos de comino

- 150gr de harina de fuerza
- 80gr de agua
- 15gr de levadura natural
- 1 c.s. de cardamomo
- 1 c.s de orégano
- 1 c.c de pimentón
- 1 c.s. de leche

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos las puntas de la berenjena y la partimos por la mitad.

Le practicamos, con una puntilla, varios cortes transversales.

Aceitamos, salamos y horneamos durante 25 minutos, cuando transcurran 20 minutos incorporamos los ajos.

Reservamos y entibiamos.

Retiramos la carne de la berenjena y el ajo y lo incorporamos, en bol un metálico cilíndrico, junto con el zumo de limón, las semillas de comino, la pimienta molida y la pasta de tahína.

Turmizamos el conjunto, añadiendo aceite de oliva al hilo, hasta obtener una densidad cremosa. Reservamos.

Para los picos de comino

Calentamos una reductora con agua.

En un bol metálico incorporamos la harina, la levadura desmenuzada y el agua.

Mezclamos con las manos hasta obtener una consistencia seca y maleable.

Introducimos en un horno apagado la masa y la reductora con el agua caliente, y dejamos fermentar durante 20 minutos.

Desgasificamos amasando encima del mármol añadiendo sal y si es necesario un poco de harina.

Estiramos la masa con un rodillo y añadimos el comino, el cardamomo y el orégano.

Mezclamos y amasamos.

Le damos forma de palitos, a la masa, con 4 cm de longitud y 2 cm de grosor.

Pintamos con leche y horneamos hasta dorar. Reservamos y entibiamos.

Emplatado

En una cazuela de barro presentamos el baba añadiéndole el aceite de pimentón y los picos.

POLLO REBOZADO CON DUKKAH Y CHUTNEY DE MANGO Y OREJONES

Ingredientes

- 1 pollo entero
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- 1 c.s. de harina
- 3 claras de huevo
- 40gr de almendras tostadas
- 40gr de avellanas tostadas
- 15gr de semillas de cilantro
- 100gr de pan rallado

Para el chutney de mango

- 2 mangos medianos maduros
- 50gr de orejones
- 2 rodajas de jengibre pelado
- 25gr de azúcar
- 75gr de vinagre de manzana
- 2 guindillas

Elaboración

Majamos en un mortero los frutos secos con las semillas de cilantro tostadas. Añadimos el pan rallado y sazonamos. Reservamos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Retiramos la piel del pollo y separamos los muslos de los contra muslos y las dos pechugas.

Deshuesamos los muslos y los contra muslos y fileteamos las pechugas.

Cortamos las pechugas longitudinalmente con una sección de 2 cm.

Pintamos el despiece del pollo, con una brocha de silicona, con la mostaza, lo pasamos por la harina, la clara de huevo batida y rebozamos con el Dukkah.

Horneamos el pollo hasta dorarlo, dándole la vuelta cada 5 minutos.

Para el chutney de mango

Retiramos la piel del mango y lo cortamos en macedonia.

Lo añadimos, en una reductora, con los orejones en macedonia, el jengibre bruinose, el azúcar, el vinagre, las guindillas bruinose y mantenemos cocción a fuego bajo durante 12 minutos, removiéndolo constantemente.

Reservamos y entibiamos.

Emplatado

Rellenamos un bol cerámico pequeño con el chutney y en otro presentamos el pollo.

Dipeamos el pollo con el chutney.

MAKIS DULCES RELLENOS DE CREMA DE LIMA ANIS ESTRELLADO Y COCO

Ingredientes

- 3 huevos batidos
- 120gr de azúcar
- 120gr de harina
- ½ c.c. de sal

Para la crema de Lima

- Zumo de 1 lima
- 2 huevos
- 4 uds. de anís estrellado
- 100gr de coco rallado
- 20gr de mantequilla

Otros

- 100gr de almíbar TPT
- 1 c.s. de azúcar
- 1 c.s. de canela

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Batimos los huevos con el azúcar en un bol metálico.

Incorporamos la harina tamizada en tres veces y mezclamos cuidadosamente.

En una bandeja, con papel sulfurizado, escudillamos la preparación dándole una forma rectangular como si fuera un brazo de gitano.

Horneamos durante 8 minutos. Retiramos, entibiamos y desmoldamos.

Estiramos el brazo de gitano y rellenamos con la crema de lima.

Cerramos dándole una forma rectangular - circular.

Untamos el rollo con el almíbar y espolvoreamos con el azúcar y la canela.

Reservamos en nevera.

Para la crema de Lima

En un bol metálico incorporamos los huevos batidos, el zumo de lima, el anís estrellado brunoise, el coco, la mantequilla pomada y mezclamos hasta homogeneizar la preparación.

Calentamos, al baño María, sin parar de remover hasta espesar y conseguir una consistencia de crema.

Reservamos y entibiamos.

Emplatado

Cortamos en porciones, de 2,5 cm, semejantes al sushi, y presentamos en un plato rectangular.

POKE DE BONITO PEPINO Y FRESAS

Ingredientes

- 300 gr de bonito
- 400g de arroz largo salvaje
- 250 gr. de fresas
- 1 pepino
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla morada
- Salsa de soja
- 2 cc de miel
- 10 pistachos
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner un cazo con abundante agua, sal y un chorro de aceite
Cuando rompa a hervir añadir el arroz, una vez esté cocido aprox 20 min escurrir y dejar enfriar.

Pelar y picar la cebolla en brunoise.
Escaldar, pelar y picar los tomates.

En un bol poner la miel, la salsa de soja, el aceite y los pistachos muy picados
Batir bien para que emulsione, agregar la cebolla y el tomate y seguir batiendo

Limpiar las fresas, pelar el pepino, cortar a dados pequeños y agregar al bol .

Escurrir el bonito y desmigalar.
Con la ayuda de un aro montar el plato poniendo el arroz en la base.

ALITAS DE POLLO KENTUCKY

Ingredientes

- 16 alitas de pollo
- 1 huevo
- 100 ml leche
- zumo de ½ limón
- 400 g harina tamizada
- 1 cs pimentón dulce
- 1 pizca pimentón picante
- 1 cc curry
- 1cc ajo en polvo

Para la salsa barbacoa

- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ cebolla fresca
- 3 dientes de ajo
- 250 ketchup
- 2 cc orégano
- 1 cc soja
- 1 cc vinagre manzana
- 1 cc pimentón picante
- 1 cs maizena

Elaboración

Mezclar los ingredientes secos y separar en 2 partes iguales. Reservar una y en la otra añadir el huevo batido, el zumo de limón, la leche y mezclar bien.

Agregar el pollo y dejar macerar 2 h en la nevera.

Ecurrir el exceso de masa y pasar por la harina reservada.

Freír en aceite controlando que no esté muy fuerte, escurrir en papel secante.

Para la salsa barbacoa

Cortar las verduras en juliana y sofreír hasta que cojan mucho color

Poner todos los ingredientes en un vaso de triturar y pasar por el chino.

Llevar al fuego y sin dejar de remover estar 10 min aprox a fuego lento. Enfriar

PASTEL EXÓTICO DE MANGO

Ingredientes

Para la masa

- 400 grs de harina
- 200 grs de mantequilla pomada
- 2 yema y una pizca de sal

Para la Crema de mango

- 5 hojas de gelatina
- 600 grs de mango maduros (ó 200 grs de mermelada de mango)
- 120 grs de azúcar
- 50 ml de vino blanco
- 300 grs nata
- 150 grs de yogurth natural

Elaboración

Para la masa

Hacer un volcán con la harina y la sal, en el centro añadir la mantequilla cortada en trocitos y la yema. Integrar todo, si se necesita humedecer las manos. Dejar reposar en la nevera una hora.

Extender sobre el mármol, colocar en un molde cuadrado y hornear 10 minutos en horno pre-calentado a 200°.

Enfriar y reservar.

Para la Crema de mango

Hidratar las hojas de gelatina en una fuente con agua fría.

Trituramos la pulpa del mango, (necesitamos al menos unos 200 grs de pulpa). Cocinamos la pulpa de fruta con el vino y azúcar unos 10 minutos o hasta que se haya reducido. Añadir la gelatina que estará blandita y disolverla completamente. Dejar enfriar la mezcla revolviéndola de vez en cuando.

Batimos la nata líquida y agregamos el yogurth y luego la mezcla de fruta, revolver muy bien y colocarla sobre la masa quebrada y sin retirarla del molde. Enfriar en nevera