

PATE DE CASTAÑAS, SHITAKE Y MERLUZA

Ingredientes

- 1 cebolla
- 150 gr de castañas cocidas
- 150 gr de shitake fresco
- 30 gr de salsa de soja
- 10 gr de jengibre fresco
- Sal y pimienta
- 200 ml de crema de leche 35%

Para la merluza

- 100 gr de shitake
- 300 gr de merluza limpia de piel y espinas
- 100 ml de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 2 láminas de jengibre
- 2 pieles de limón
- 1 c. de pimentón agridulce

Elaboración

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 20 minutos.
Añadir el shitake laminado y alargar cocción unos 15 minutos más

Incorporar las castañas limpias y cremar con la nata.
Llevar a ebullición, reducir fuego y mantener 5 minutos a fuego suave

Trasladar a vaso triturador y agregar la salsa de soja y el jengibre fresco rallado.
Turmizar y ajustar de sazón

Reservar en frío hasta pase.

Para la merluza

Confitar los ajos, el jengibre y el limón unos 10 minutos.

Agregar el shitake laminado y alargar cocción 15 minutos.
Añadir la merluza previamente escaldada y mantener 5 minutos a baja temperatura.

Montaje

Colocar una base de pate y añadir shitake y merluza troceada.
Regar con un poco del aceite el confit.

POLLO RELLENO DE SETAS Y MOZARELLA

Ingredientes

- 2 muslo de pollo deshuesados
- 1 cebolla
- 200 gr de setas
- 200 ml de crema de leche
- Mozarella fresca
- Orégano
- Sal y pimienta

Para la Salsa

- 20 gr de harina
- 20 gr de mantequilla
- 200 ml de leche
- 200 ml de caldo de ave

Para la Guarnición

- 2 patatas
- 20 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortar la cebolla ciselée y rehogar unos 20 minutos. Añadir las setas en brunoise y alargar cocción 10 minutos más para que suden

Crema con la nata, llevar a ebullición y reducir a la mitad
Retirar del fuego, salpimentar y enfriar.

Aplastamos el muslo de pollo retirando grasa y cartílagos
Salpimentamos y rellenamos con la duxelle preparada y la mozzarella.
Tapamos sin apretar con el otro muslo.

Calentar 5 minutos una sartén mineral y colocar el pollo 5 minutos a fuego alto Dar la vuelta con cuidado y alargar cocción 5 minutos más
Salpimentar, reducir fuego y tapar con otra sartén.
Mantener 10 minutos a baja temperatura, dar la vuelta y mantener 10 minutos más

Retirar la piel y cortar por ración

Para la Salsa

Preparamos un roux con la mantequilla y la harina, después agregamos la leche.
Removemos hasta que empiece a espesar y añadimos el caldo.
Ajustar de sazón y consistencia y pasar por colador en caso de necesidad.

Mantener en caliente hasta pase

Guarnición

Limpiar la patata y cortar en mandolina
Engrasar unos moldes de tartaleta pequeños y colocar las laminas de patata en forma de corona.
Aceitar y salpimentar

Hornear unos 12 minutos 180 °c

BUTIFARRA Y BERENJENAS A LA PARMESANA

Ingredientes

- 20 gr de manteca de cerdo
- 1 rama de apio
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 4 butifarras
- 2 berenjenas
- 20 gr de harina
- 200 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de vino blanco
- 100 gr de parmesano
- Sal, pimienta y orégano
- Aceite de albahaca
- 150 gr de camagroc

Elaboración

Cortaremos la butifarra en trozos de 2 cm y en sartén mineral muy caliente salteamos 5 minutos. Retiramos, salpimentamos y reservamos.

En la misma sartén bien caliente asamos las berenjenas peladas cortadas en cubos unos 5 minutos, hasta que adquieran color.

Salamos y reduciremos fuego. Tapamos con otra sartén y mantenemos unos 15 minutos a fuego bajo removiendo cada 5 minutos. Retirar y reservar con un poco de aceite de oliva

Cortar la cebolla en ciselée y el apio en brunoise y sofreír unos 45 minutos en un poco de manteca y el orégano. Añadir la butifarra y espolvorear con harina.

Cocer 3 minutos y desglasar con el vino blanco.

Mojar con la leche y cremar con la nata.

Llevar a ebullición, reducir fuego y agregar el parmesano bien repartido.

Remover ligeramente, reducir fuego y tapar,

Mantener a fuego muy suave hasta que la salsa espese.

Ajustar de sazón

Acabado

Servir una base de berenjena y colocar encima la butifarra.

Saltear 30 segundos los camagroc y disponer por encima

Decorar con un hilo de aceite de albahaca

TARTELETA DE CODORNICES CON OLIVADA

Ingredientes

- 2 láminas de pasta filo
- 1 boniato
- 4 codornices
- 20 gr de mantequilla
- Aceite para confitar
- Aromas para confitar

Para la Olivada

- 100 ml de aceite de oliva del confit
- 2 ajos del confit
- 30 ml de vinagre de jerez
- 2 c.s.de tomillo fresco
- 1c. de mostaza
- 1c.s de miel
- 2 anchoas
- 20 gr de aceituna negra
- Sal y pimienta
- 1 tomate

Elaboración

Pintamos la pasta filo con mantequilla derretida y montamos otra hoja encima.

Cortaremos en cuadrados en función del tamaño de la tartaleta.

Colocamos una lámina sobre la tartaleta y tapamos con otra tartaleta.

Colocamos en horno 150 °C y horneamos unos 12 minutos.

Retirar y reservar

Pelamos el boniato y cortamos en cubos.

Aceitamos con 1 cucharada de aceite y colocamos en reductora

Freímos unos 5 minutos para dorar, reducimos fuego, añadimos unos 50 ml de agua, tapamos y dejamos cocer a fuego suave 15/20 minutos hasta que esté tierno.

Chafarnos y ajustaremos de sazón.

Deshuesamos las codornices y confitamos a 75°C en aceite de oliva aromatizados unos 45 minutos.

Reservar en caliente hasta pase.

Para la Olivada

Colocamos en mortero la sal, la pimienta, las hierbas aromáticas, el vinagre, 2 ajos del confit y la mostaza Majar para desarrollar aroma y emulsionar.

Ir añadiendo el aceite de oliva. Añadir la cebolla ciselée, las aceitunas picadas y el tomate casé.

Remover con cuidado y reservar en frío

Al pase

Colocar una base de boniato sobre la tartaleta y apoyar encima las codornices.

Hornear a 220°C unos 3 minutos

Retirar y regar con la olivada.

Refrescar con perejil picado.

PASTEL DE MANZANA

Ingredientes

- *5 manzanas golden*
- *40 gr de almendra molida*
- *20 gr de harina*
- *40 gr de azúcar moreno*
- *1 huevo*

Elaboración

Limpia, pela y descorazona las manzanas
Pasa por mandolina o cuchillo para obtener un corte muy fino.
Reserva

Mezcla la almendra, la canela y el azúcar moreno
Bate 1 huevo y agrega la preparación anterior, mezcla.
Engrasa un molde de cake y coloca capas alternativas de manzana y la mezcla que hemos elaborado.

Hornea a 160 1C 50 minutos.
Retira y deja enfriar bien antes de desmoldar

Acompaña de una crema.

QUICHE DE TROMPETA DE LA MUERTE Y RACLETTE

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 300 gr harina floja
- 125 gr mantequilla
- 1 huevo
- sal

Para el relleno

- 300 gr crema de leche 35%
- 3 huevos
- 50 gr panceta
- 100 gr de trompeta de la muerte
- 100 gr de queso raclette
- 2 puerros
- sal pimienta

Elaboración

Para la masa quebrada

En un bol poner la harina tamizada, la mantequilla la sal.

Integrar bien todo arenando y añadir el huevo batido. Amasar lo menos posible para integrar el huevo y dejar reposar en frío mínimo 30 min.

Forrar un molde con la masa estirada de ½ cm como máximo y hornear a 150 °C 15 min. Reservar.

Para el relleno

En una sartén sofreír la panceta en macedonia, reducir fuego y agregar el puerro en rodajas y la trompeta de la muerte. Mantener cocción a fuego suave unos 15 minutos.

Desglasar con vino blanco en caso de necesidad

Creinar con la crema de leche y llevar a ebullición, reducir fuego y mantener a fuego suave unos 10 minutos.

Acabado

Retirar y verter en un cuenco.

Batir los huevos aparte y agregar cuando este atemperado.

Colocar sobre la masa cocida en blanco y volver a hornear unos 12 minutos a 180 °C

Cuando haya cuajado agregar las laminas de queso

LIEBRE CON SALSA POIVRADE

Ingredientes

- 8 paletillas de liebre o conejo
- Aceite y hierbas aromáticas para confitas
- 2 clavos de olor y 3 diente de ajo

Para la Salsa poivrade

- 1 puerro
- 100 ml de ginebra
- 1 tira de piel de limón
- 1 tira de piel de naranja
- ½ rama de canela
- 3 clavos de olor
- 1 c.s. de tomillo
- 300 ml de fondo oscuro
- 50 gr de enebrinas
- 25 gr de roux oscuro

Para el Gel de arándanos

- 100 ml de almíbar tpt
- 1c.s de glucosa
- 100 gr de arándanos
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Confitar a 75/80 °C en el aceite aromático unos 60 minutos.
Retirar del fuego y dejar reposar en frío

Para la Salsa poivrade

Sofreír el puerro cortado en aros en un poco de mantequilla 10 minutos.
Agregar la ginebra y los aromas
Reducir a la mitad y mojar con el fondo.
Llevar a ebullición, reducir fuego y tapar.

Mantener a fuego suave 15 minutos y colar.
Volver a la reductora y ligar con el roux.
Añadir los arándanos y mantener a fuego suave tapado hasta pase.

Para el Gel de arándanos

Preparar el almíbar tpt y diluir la glucosa
Verter en vaso triturador y agregar los arándanos.
Turmizar y colar en caso de necesidad.

Añadir la gelatina cuando este a unos 60 °C
Colocar en manga y refrigerar hasta pase

Al pase

Marcar el conejo a alta temperatura hasta que adquiera color.
Colocar en el plato y salsear

Acompañar de unos puntos del gelée

SABLE BRETON CON CREMA DE CITRICOS

Ingredientes

Para la sable Bretón

- 120 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 3 yemas
- 170 gr de harina floja
- 10 gr de impulsor químico
- Pizca de sal

Para la Crema de cítricos

- 2 limones
- 1 naranja
- 1 pomelo rosa
- Piel de limón y naranja
- 4 huevos
- 140 gr de azúcar
- 45 gr de mantequilla
- 20 gr de maicena

Elaboración

Para la Crema de cítricos

Mezclar los zumos de los cítricos con la mitad del azúcar y las pieles.
Llevar a ebullición

Mezclar la otra mitad del azúcar con la maicena y añadir los huevo batidos y verter los zumos.
Colocar el cuenco al baño maria y remover hasta que adquiera consistencia.
Retirar del fuego y agregar la mantequilla troceada cuando este a unos 50 °C

Para la sable Bretón

Creinar la mantequilla pomada con el azúcar
Ir añadiendo las yemas de huevo una a una
Tamizar la harina con el impulsor y la sal.
Incorporar a la mezcla anterior en tercios con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea

Colocar en los moldes y hornear 190 °C unos 13 minutos.
Retirar y enfriar.

TARTAR DE SALMON CON CRAQUERS DE SESAMO Y CREMA DE RABANITOS CON WASABI

Ingredientes

- 200 harina
- 90 agua
- 1 pizca de sal
- 90 gr de Aceite de oliva
- Semillas de Sésamo
- 300 gr de salmón congelado
- 2 c.s. de alcaparras
- 5 pepinillos
- 2 filetes de anchoa
- ¼ de cebolla tierna
- 1 yema de huevo
- 5 c.s de aceite de oliva
- Gotas de zumo de limón
- 1 manojo de rabanitos
- Mayonesa
- 1 c.s. de cream fresh
- 1 c.c. de pasta de wasabi

Elaboración

Para preparar las cracker mezclamos la harina con agua, sal y aceite. Incorporamos las semillas de sésamo. Pastamos la masa. Tapamos y dejamos reposar.

Estiramos cucharadas de la masa sobre una plancha de horno forrada con papel. Con la ayuda de una cuchara dejamos la masa lo más fina posible. Horneamos a 180° 10 a 15 min.

Rallamos los rabanitos con un rallador fino. Estrujamos la pulpa de rabanito para extraer el jugo. Mezclamos la ralladura de rábano con la crema espesa y el wasabi.

Picamos el salmón.
Picamos anchoas, cebolla tierna, alcaparras y pepinillos bien finos.

Preparamos un aliño emulsionando la yema de huevo y unas gotas de zumo de limón añadiendo aceite mientras batimos con unas varillas.

Añadimos el picadillo y el salmón.
Removemos hasta que quede bien aliñado.
Servimos el tartar de salmón con un poco de crema de rabanito y el cracker de sésamo.

PICANTON CON MANTEQUILLA DE TOMILLO Y CHIRIVÍAS

Ingredientes

- *2 Picantones enteros y limpios*
- *125 g de mantequilla en pomada*
- *3 dientes de ajo*
- *4 chirivías*
- *50 ml de vino blanco*
- *200 ml de nata*
- *200 ml de leche*
- *2 c.s. de hojitas de tomillo fresco*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta negra*

Elaboración

Precalentar el horno a 190°. Mezclar en un bol 100 g de mantequilla con la mitad del tomillo, 1 diente de ajo picado y una pizca de sal y de pimienta recién molida.

Introducir la mezcla bajo la piel de las pechugas, con cuidado de no romperla.

Colocar los picantones en una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite y asarlas en el horno a 190° 15 min por costado. Mojamos con el jugo del asado la piel del pollo.

Vamos boletando la pieza y regamos con vino blanco.

Cocer hasta que la temperatura interior llegue a 85°C.

Procurar que el jugo del asado no caja color oscuro.

Si se reduce en exceso añadir agua o mas vino. Sacar del horno y reservar al calor.

Pelar las chirivías, lavarlas, trocearlas y cocerlas durante 10 minutos, con la mitad del tomillo restante y 1 diente de ajo machacado, hasta que estén tiernas.

Ecurrir bien y poner en el vaso de la batidora junto con la leche y la nata.

Salpimentar y triturar hasta obtener un puré denso.

Servir los picantones cortados a octavos sobre el pure de chirivía salseando con el jugo del asado.

BIZCOCHO DE CACAO Y RATAFÍA CON POSTRES DE MUSICO

Ingredientes

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

Para el relleno

- 125 gr de leche
- 125 gr de nata líquida
- 35 gr de azúcar
- 100 chocolate de cobertura
- 50 gr de avellanas o almendras
- 50 gr de azúcar
- 2 yemas

Elaboración

Precalentamos el horno a 165°C

Juntamos la leche, el zumo de limón.

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

Batimos con las varillas el azúcar y la mantequilla pomada hasta que quede una crema lisa y esponjosa.

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

Después agredamos la leche cortada y el vinagre.

Juntamos los ingredientes secos mezclando con una lengua.

Vertemos la masa en el molde forrado. Rellenamos 3 cm de grosor.

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

Desmoldamos encima de una rejilla para terminar de enfriar.

Cortamos el bizcocho a lingotes y emborrachamos con almíbar y ratafia.

Para el relleno

Preparamos un praliné de frutos secos triturando, en frío, los frutos secos caramelizados con un 50% del peso en azúcar.

Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego sobre un baño maría hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana.

Cuando la crema esté homogénea rellenar una manga con boquilla. Poner a enfriar.

Servir un lingote de tarta de caco con un cilindro de crema y 4 trozos de almendra.

COCA DE PARMESANO, PURÉ DE PATATAS TRUFADO Y ESCABECHE DE SETAS Y POLLO

Ingredientes

Para la Coca

- 100 gr de harina
- 100 gr de parmesano
- 100 gr de mantequilla

Para el Puré de patatas trufado

- 300 gr de patatas
- 1c. de concentrado de trufa

Para el Escabeche

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Hierbas de escabeche
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vino blanco
- 50 ml de vinagre blanco
- Sal y bolas de pimienta
- Pimentón
- 1 pechuga de pollo fileteada

Elaboración

Para la Coca

Mezclar en un cuenco todos los ingredientes y arenar.
Estirar en placa de horno con un grosor de ½ cm y cortar por ración
Refrigerar 15 minutos.
Hornear a 180 °C 10 minutos y reserva.

Para el Puré de patatas trufado

Cocer las patatas de manera habitual hasta que estén tiernas.
Cortar cocción, pelar y chafar con pie de elefante añadiendo 40 gr de mantequilla o aceite, sal, pimienta y la trufa.
Homogeneizar, colocar en manga con boquilla rizada y refrigerar hasta pase.

Para el Escabeche

Rehogar en la mitad del aceite las verduras cortadas en brunoise desbarbando el apio.
Añadir las hierbas de escabeche y las bolas de pimienta y clavo de olor. Mantener unos 20 minutos.
Añadir los ajos enteros y freír 3 minutos, espolvorear con pimentón, mantener 30 segundos y añadir el vino y el vinagre.
Reducir 2 minutos y agregar el resto de aceite.
Ajustar de sazón

Saltear 1 minuto los filetes de pollo y añadir el escabeche.
Colocar una base de coca, cubrir con puntas de puré de patata y disponer encima el escabeche.

JABALI CON SALSA DE CIRUELAS Y CASTAÑAS

Ingredientes

- 400 gr de jabalí
- 1 puerro
- 100 ml de vino Pedro Ximenez
- 2 pieles de naranja
- 2 pieles de limón
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- ¼ l de fondo oscuro
- 100 gr de castañas
- 50 gr de ciruelas
- 20 gr de harina

Para la Crema de patata y nabo

- 2 patatas
- 1 nabo
- 100 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Cortar el puerro en rodajas y sofreír unos 30 minutos en un poco de mantequilla Espolvorear con harina y cocer 3 minutos.

Añadir el Pedro Ximenez y los aromas.
Reducir a fuego suave hasta la mitad.
Mojar con el caldo, llevar a ebullición y tapar.
Cocer a baja temperatura 15 minutos.

Colar y añadir las castañas y las ciruelas secas.
Tapar de nuevo y alargar cocción unos 10 minutos.
Ajustar de sazón y consistencia

Para la Crema de patata y nabo

Pelar las patatas y el nabo y cortar en cubos.
Rehogar 5 minutos en un poco de mantequilla y cubrir con agua caliente.
Tapar y mantener cocción hasta que estén tiernas
Ecurrir el agua y cremar con crema de leche hirviendo.
Turmizar y ajustar de sazón. Mantener en caliente hasta pase

Al pase

Saltear la carne al gusto, salpimentar y disponer encima de la crema
Salsear

BIZCOCHO CON CREMA DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

- 8 claras de huevo
- 120 gr de azúcar
- 4 yemas
- 70 gr de mantequilla

Para la Crema de chocolate, caramelo y nueces

- 120 gr de azúcar
- 40 gr de glucosa
- 2 cs. de miel
- 150 ml de crema de leche 35%
- 80 gr de cobertura chocolate 70%
- 100 gr de nueces
- Ralladura de limón y naranja

Elaboración

Para la Crema de chocolate, caramelo y nueces

Fundir la glucosa, la miel y el azúcar en una reductora hasta que adquiera color rubio, removiendo continuamente

Incorporar poco a poco la crema de leche caliente y mezclar

Hervir unos 3 minutos

Verter sobre un cuenco y añadir el chocolate troceado.

Una vez fundido añadir las nueces y las ralladuras

Para el bizcocho

Montar las claras con la mitad del azúcar a punto de nieve

Blanquear las yemas con la otra mitad e incorporarlas al merengue con movimientos envolventes

Añadir la mantequilla pomada con batidor justo lo necesario

Estirar en dos placas de 1 cm de grosor y hornear a 210 °C 8 minutos.

Retirar y troquelar del tamaño deseado

Montar tres capas intercalando la crema

SAMFAINA TRUFADA CON YEMA CURADA Y PATATAS PICANTES

Ingredientes

- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 pimiento
- 2 cebollas
- 1 manojo de ajos tiernos
- Salsa de tomate
- 1 bote de pasta de trufa
- Laurel
- Aceite de oliva

Para la yema curada

- 1 yema por persona
- Salsa de soja
- Cebollino

Para las patatas

- 3 patatas
- C.n de pimienta negra molida
- C.n de pimentón picante en polvo
- C.n de comino en polvo
- C.n de curry

Elaboración

Saltear en aceite de oliva las verduras en macedonia durante 10 minutos.

Incorporar el ajo ciselé y alargamos cocción 3 minutos más.

Añadimos el laurel y la salsa de tomate, tapamos y mantenemos cocción 20 minutos. Agregamos la pasta de trufa.

Para la yema curada

En un bol metálico depositamos las yemas y las cubrimos con la salsa de soja.

Las volteamos con cuidado cada 5 minutos.

Para las patatas

Precalentamos el horno a 180 grados.

Limpiamos las patatas, las cortamos en gajos y hervimos en abundante agua con sal hasta que estén tiernas.

Reservamos.

Mezclamos todas las especies y las espolvoreamos sobre las patatas.

Horneamos las patatas durante 3 minutos, las volteamos y las mantenemos 3 minutos más.

En un plato plano presentamos la samfaina, sobre ella la yema con el cebollino y decoramos en abanico con las patatas.

CIVET DE CONEJO CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- *1 conejo entero*
- *2 cebollas*
- *3 dientes de ajo*
- *Harina*
- *Brandy*
- *Vino tinto*
- *Fondo oscuro*
- *Tomillo y romero fresco*
- *Laurel*
- *100gr de trompetas de la muerte*
- *Manteca de cerdo*

Elaboración

Troceamos el conejo, separando los cuartos delanteros, los traseros, las costillas.

La cabeza y la casquería las reservaremos para la salsa.

Doramos con la manteca el conejo salpimentado y reservamos.

Desglasamos con el brandy y recuperamos jugos.

Añadimos las trompetas y las marcamos 3 minutos. Reservamos.

En una reductora doramos con manteca la cabeza. Reservamos.

Añadimos la casquería y la sellamos bien. Desglasamos con el brandy.

Incorporamos la cebolla juliana, el ajo y mantenemos cocción 5 minutos a fuego bajo. Salpimentamos.

Espolvoreamos con la harina y la cocemos removiendo continuamente.

Agregamos el componente aromático, el vino tinto, el fondo oscuro y la cabeza, alargamos cocción sin hervir, durante 25 minutos.

Retiramos la cabeza y pasamos por el chino. Reservamos.

En una reductora juntamos el conejo con la salsa, tapamos y mantenemos cocción a fuego bajo durante 20 minutos.

Presentamos el conejo napado con la salsa y decoramos con las trompetas.

LINGOTE DE FRUTAS DEL BOSQUE CON PISTACHOS Y CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

- 150gr de frutas del bosque
- 100gr de harina
- 100gr de azúcar
- 75gr de mantequilla
- 50 gr de pistachos
- Zumo de media naranja
- Menta fresca

Para la crema de mascarpone salada

- 1 tarrina de mascarpone
- ¼ de su peso en crema de leche
- C.n de kikos molidos

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos los moldes con la forma del lingote y los congelamos.

Reservamos varias frutas del bosque para decorar.

Troceamos las frutas del bosque y las deshidratamos en el horno durante 4 minutos, las volteamos y 4 minutos más. Reservamos.

En un bol metálico mezclamos, con la ayuda de una máquina de varillas, el azúcar con la mantequilla pomada.

Añadimos en tres veces la harina tamizada, el zumo de naranja y trabajamos la masa hasta obtener una consistencia densa.

Mezclamos los pistachos picado sy las frutas del bosque con la masa, rellenamos el molde y horneamos durante 20 minutos.

Reservamos y entibiamos.

Para la crema de mascarpone salada

En una reductora calentamos a fuego bajo durante 8 minutos el mascarpone con la crema de leche.

Densificamos con los kikos hasta obtener una consistencia napable. Reservamos.

Presentamos el lingote napado con la crema de mascarpone y decoramos con frutas del bosque y una hoja de menta.

ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHE CON VINAGRETA DE MIEL

Ingredientes

- 60 ml vinagre manzana
- 60 ml vino blanco
- 180 ml agua
- Pimienta en grano
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 4 codornices

Para la ensalada

- 1 granada
- Pistachos
- Pipas de calabaza peladas
- Hoja de roble
- Escarola
- Picatostes de pan

Para la vinagreta

- 1 cs mostaza antigua
- 1 cs azúcar moreno
- 1 cs miel
- 70 ml aceite
- 40 ml vinagre
- Sal pimienta

Elaboración

Salpimentar las codornices y en una sartén dorar por todas partes, reservar.

En la misma sartén sofreír las verduras (cebolla, zanahoria y ajos) cortados en trozos grandes, añadir el laurel y los granos de pimienta pasados 5 min. agregar las codornices y los líquidos, cocer 40 min aprox y dejar reposar 48 h.

En un bol introducir los ingredientes de la vinagreta y con la ayuda de unas varillas mezclar bien. Reservar.

Pelar la granada

Montar la ensalada con las hojas de roble y escarola, los picatostes de pan, los pistachos y pipas de calabaza, poner las codornices desmenuzadas y acabar con la vinagreta de miel y la granada.

JABALÍ ESTOFADO CON VERDURAS

Ingredientes

- 200 g castañas
- 1k de jabalí
- 4/5 patatas
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama apio
- ½ pimiento rojo
- hojas de laurel
- 1 botella vino tinto
- 200 ml brandy (1 vaso)
- 500 ml fondo de carne

Elaboración

Poner 24h el jabalí en adobo con el vino y verduras, escurrir el vino de las verduras y desechar.

Cortar todas las verduras en brunoise

Salpimentar el jabalí y marcar en una sartén , reservar .

En la misma cazuela sofreír la cebolla cuando empiece a coger color añadir la zanahoria, rehogar y añadir el resto de verduras, laurel, el brandy y reducir.

Agregar el jabalí y el vino, reducimos a fuego fuerte 3 min.

Añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava.

Agregarlas en los últimos 20 min de cocción junto con las castañas.

Remover de vez en cuando controlando el exceso o falta de líquido.

TARTA DE CASTAÑAS SAN MARTÍNO

Ingredientes

- 250 g castañas cocidas y peladas
- 200 ml leche
- 150 g almendra picada
- 4 huevos
- 200 g azúcar
- 180 g mantequilla pomada
- 100 g harina repostería
- 10 g levadura royal
- azúcar glass

Elaboración

Precalentar el horno 180°

En un cazo poner la leche junto con las castañas peladas y troceadas, cocer 15 min a fuego medio retirar del fuego y triturar con la turmix.

Separar las yemas de las claras (reservar las claras en la nevera).

En un bol poner la mantequilla pomada junto con 170g de azúcar y las yemas de huevo, batir hasta obtener una crema homogénea, añadir la crema de castañas que teníamos reservada y seguimos batiendo. Reservar

En un bol grande añadir la harina, la levadura y la almendra y vamos incorporando la crema anterior poco a poco. Montar las claras con el azúcar restante y las añadimos con cuidado en movimientos suaves y envolventes.

Encamisar un molde de unos 20 cm y horneamos 35 min aprox a 180°

Decorar con azúcar glass

CROQUETAS DE SETAS CON SALSA ROMESCO

Ingredientes

Para el relleno de las croquetas

- 450 gr. de setas Boletus (Pueden ser también portobellos o shitake)
- 1 ud. de cebolla
- 2 ud. de diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- 50 gr. de azúcar (opcional)

Para la Salsa bechamel

- 460 c.c. de leche
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de harina
- Una pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto
- 120 gr. de queso parmesano rallado o cortado en cubos pequeños

Para el Rebozado

- c/n de harina
- 1 ud. huevo
- c/n de panko (o pan rallado)
- c/n de aceite para freír

Para la salsa romesco

- 3 ud. de tomates maduros
- 1 ud. de cabeza de ajo pequeña
- 3 ud. de ñoras
- 40 gr. de almendras peladas
- 40 gr. de avellanas
- 230 gr. Aceite de oliva
- 100 gr. Vinagre de jerez
- Sal al gusto

Elaboración

Para el relleno de las croquetas

Cortaremos la cebolla en pluma muy fina y picaremos las setas y el ajo.

Sofreimos las cebollas junto con los ajos, a mitad de cocción salpimentamos y agregamos las setas, rectificamos de sazón y cocinamos hasta evaporar el líquido. Reservar.

Para la Salsa bechamel

Pondremos la leche a calentar en un cazo

En otro cazo fundimos la mantequilla y agregamos la harina, removemos con varillas y formamos un roux claro. Sin dejar de batir iremos incorporando la leche templada. Removemos hasta espesar.

Incorporamos a la duxelle y cocinamos unos 4 minutos aprox. Retiramos y agregamos el queso.

Extendemos la preparación en una bandeja, tapamos con papel film en contacto y llevamos a nevera.

Una vez enfriada, con la ayuda de unas cucharas o con las manos daremos forma de cilindro.

Las rebozamos primero por harina, luego por huevo y terminamos con el panko o pan rallado. Reservar en nevera

Freiremos en abundante aceite y retiramos sobre papel absorbente

Para la salsa romesco

Asar los tomates y ajos en el horno

Hidratamos las ñoras en agua caliente. Con la ayuda de una cuchara retiramos la carne desechando las pepitas

Tostamos los frutos secos

En Thermomix trituraremos los tomates asados sin piel y sin pedúnculo, los ajos, la carne de las ñoras y los frutos secos

Iremos incorporando poco a poco el aceite y el vinagre hasta obtener la consistencia deseada. Rectificar la sazón

MAGRET DE PATO EN SALSA DE OPORTO CON TIMBAL DE PATATAS Y SETAS

Ingredientes

Para el magret de pato

- 2 un. de magret de pato
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de romero fresco
- 1 un. de diente de ajo
- c/n de sal en escamas

Para la Salsa de oporto

- 150 ml. De oporto
- 45 gr. de azucar
- 60 ml. Reducción de vinagre balsámico
- 200 gr. De caldo de ave
- 2 un. de chalota
- 1/2 un. de cebolla tierna
- Sal y pimienta al gusto

Para el Pure de patatas

- 400 gr. de patatas
- 15 gr. de aceite de trufa negra
- 80 gr. de leche entera
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Para las setas

- 150 gr. de setas de cardo
- 150 gr. de colmenillas
- 150 gr de shitake
- 40 gr. de avellanas
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- 10 gr. de mantequilla
- 1 un. de diente de ajo
- c/n de cebollino

Elaboración

Para el magret de pato

Hacer unos cortes verticales y horizontales en la grasa de las pechugas de pato formando pequeños rombos Salpimentar y a fuego bajo dorar lentamente durante 15 minutos aprox junto al ajo ecrase y las hiervas aromáticas. Giramos y terminamos la cocción por 3 minutos aprox. Escurrimos y atemperamos envueltas en papel de plata por unos 3 minutos más aprox. antes de servir.

Para la Salsa de oporto

Sofreimos en el aceite del magret la cebolla y chalota en brunoise. Agregamos el azúcar y caramelizamos. Desglasamos con el vino oporto, agregamos el vinagre y una vez evaporado el alcohol añadimos el fondo de ave, reducir y espesar.

Para el timbal

Hervir las patatas en agua con sal gorda. Retiramos y pelamos Realizamos un pure con los demás ingredientes y reservamos Fileteamos las setas y salteamos junto con las avellanas cortadas a grosso modo en mantequilla con el ajo aplastado y un chorrito de aceite de oliva.

En aro metálico poner una base del pure de patatas y terminaremos con el salteado de setas y el cebollino fresco.

Servimos acompañando el Magret con la salsa oporto.

CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE BLANCO Y HABA TONKA

Ingredientes

Para la crème brûlée

- 250 ml. Nata
- 125 ml. leche
- 125 gr. chocolate blanco
- 5 un de yemas
- 60 gr. azúcar
- 1 un. de haba tonka
- 150 gr. de azúcar rubia para espolvorear

Para acompañar

- 150 gr. de arándanos
- Hojas de menta para decorar

Gel de limón

- 150 ml de zumo de limón
- 100 gr. de agua
- 10 gr. de agua
- 7 gr. de agar-agar

Elaboración

Para la crème brûlée

Precalentamos el horno a 100 °C

Picamos el chocolate blanco y reservamos en un bol junto con el haba tonca finamente rallado

En un cazo mezclamos la nata con la leche y llevamos a ebullición suave. Retiramos y volcamos sobre el chocolate, tapamos con film y reservamos 3 minutos. Retiramos el film y mezclamos con lengua.

En otro bol mezclamos con varillas las yemas con el azúcar sin incorporar demasiado aire

Unimos la preparación de chocolate a las yemas con el azúcar. Filtramos en un colador de malla fina y vertemos en moldes individuales aptos para horno.

Hornear a 100°C por 30 min. Retiramos y enfriamos

Espolvoreamos la superficie con una capa de azúcar y con la ayuda de un soplete quemamos.

Acompañamos con arándanos frescos y gel de limón

Para el gel de limón

Llevar a ebullición la mitad del zumo de limón con el azúcar, el agua y el agar-agar.

Retirar, agregar el resto del zumo y dejar enfriar.

Turmez para formar el gel. Reservar en una manga pastelera hasta el momento de servir



FLAN DE SETAS Y JAMON CON DEMI GLACE

Ingredientes

Para el flan de setas

- 300 gr de setas variadas
- 100 ml de crema de leche 35%
- 70 ml de leche
- 3 huevos
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 2 dientes de ajo

Acabado

- 100 gr de camagroc
- 30 gr de jamón

Elaboración

Escaldar las setas 1 minutos en agua hirviendo y parar cocción.

Saltear las setas en tandas unos 5 minutos hasta que adquieran color y añadir en vaso triturador

Saltear los ajos en la misma sartén y añadir.

Llevar a ebullición los lácteos y perfumar con la nuez moscada. Verter sobre la preparación anterior.

Añadirlos huevos y turmizar de nuevo. Salpimentar y ajustar de sazón.

Colocar en flanera y hornear al baño maria a 160 °C unos 25 minutos

Desamoldar en caliente con cuidado y bañar con la demi glace.

Saltear unos camagroc con un poco de jamón y disponer por encima

FONDO DE CARNE

Ingredientes

- 1 kg. de huesos y carne de la parte de la pierna
- 300 gr. de mirapoix
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo sin pelar
- 1 B.G.
- Pimienta en grano.

Elaboración

Tostar los huesos sin materia grasa en una placa en el horno a 250. Trasladarlos a una olla.

Dorar la mirapoix en la misma en la olla 30 minutos y añadir la carne en dados

Dorar la carne y añadir el tomate troceado sin pepitas, rectificar la acidez con 10 gr de azúcar

Mantener en el fuego hasta que el tomate seque y adquiramos un sofrito de textura de mermelada

Desglasar y tirar agua fría (2 litros)

Añadir el resto de la G.A. Cocer durante 8 h a fuego lento, espumar de vez en cuando.

Mantener cocción continua durante 2 horas y enfriar. Colar, enfriar y desengrasar.

Finalmente guardar en la nevera.

LOMO DE CIERVO EN PEPITORIA CON TROMPETAS Y PATATA AJADA

Ingredientes

- 1 lomo de ciervo de 400 gr
- 1 cebolla
- 20 gr de harina
- 40 gr de almendra laminada
- 100 gr de trompetas
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 huevos
- 4 hebras de zafaran
- ¼ l de fondo de carne

Para la Patata ajada

- 300 gr de patatas
- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 c.c.de pimentón

Elaboración

Para la Patata ajada

Cocer las patatas de la manera habitual. Parar cocción y pelar
Pelar los ajos y confitar a fuego suave en el aceite 5 minutos.
Espolvorear con pimentón y añadir los lácteos.
Llevar a ebullición y añadir las patatas peladas y troceadas.
Turmizar y ajustar de sazón.
Reservar en caliente hasta pase

Para la pepitoria

Cocer los huevos de la manera habitual.
Cortar la cebolla en ciselée y sofreír con las trompetas unos 30 minutos.
Añadir la harina con las almendras y tostar 3 minutos, agregar el azafrán.
Desglasar con vino en caso de necesidad y mojar con el fondo
Llevar a ebullición, reducir fuego y tapar.
Cocer a baja temperatura unos 15 minutos.
Ajustar de sazón y consistencia y añadir los huevos picados

Al pase

Marcar el lomo al gusto y disponer fileteado sobre la base de patata y salsear.

PUDIN DE LIMON

Ingredientes

- 50 gr de mantequilla
- ¼ kg de azúcar
- Ralladura fina de 1 limón
- 2 huevos
- 60 gr de harina
- 5 gr de impulsor
- 150 ml de leche
- 150 ml de crema de leche 35%
- Zumo de 2 limones

Elaboración

Cremamos la mantequilla con 200 gr de azúcar y la ralladura de limón.
Añadimos las yemas una a una hasta que hayan sido absorbidas.

Iremos incorporando harina y leche alternativamente en 3 tiempos con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea y al final el zumo de limón.

Montamos las claras a punto de nieve con el resto de azúcar e incorporamos a la preparación anterior en 3 tiempos con movimientos envolventes.

Colocaremos en moldes de cocción y horneamos a 160 °C entre 25 y 55 minutos en función del molde hasta que haya cuajado.

Dejar entibiar antes de desmoldar

Decorar con azúcar lustre

ROLLITOS DE CONFIT DE PATO Y VERDURITAS CON SALSA DE CIRUELAS

Ingredientes

- *Hojas de pasta filo o de rollito de primavera*
- *2 muslos confitados de pato*
- *2 zanahorias*
- *1 calabacín*
- *100 gr de shiitake*
- *1 pepino*
- *1 cebolla tierna*
- *125 gr de ciruelas pasas*
- *125 gr de vino tinto*
- *1 diente de ajo*
- *2 naranjas exprimidas*
- *½ cebolla*
- *Mantequilla*

Elaboración

Pelar y cortar la zanahoria y el calabacín a bastoncillos finos con la mandolina.

Cortar los shiitakes a juliana fina.

Sacar la grasa del confit de pato.

Saltear las verduras por separado con la grasa de pato en un wok. Reservar.

Sacar la piel del muslo confitado. Ponerla entre dos hojas de papel de cocción.

Calentar a fuego moderado en una sartén. Cubrimos con otra sartén para que la piel quede lisa.

Cada 5 min damos la vuelta a la piel. Aprovechamos para eliminar la grasa impregnando con un papel de cocina.

Tenemos que conseguir una piel crujiente y dorada.

Deshilachar la carne del confit de pato.

Preparar unos rollitos de pasta filo con verdura salteada y confit de pato.

Freímos o doramos al horno.

Para la salsa

Cortamos la cebolla a juliana y pochamos con ajo y mantequilla.

Añadimos las ciruelas y desglasamos con vino tinto. Dejamos reducir y añadimos el zumo de naranja.

Trituramos y ligamos con una nuez de mantequilla.

Cortamos el pepino sin semillas y la cebolla tierna a bastoncillos.

Servimos el rollito crujiente con la salsa aparte y los bastoncillos de pepino y cebolla tierna.

CONEJO A LA CAZADORA CON ROVELLONS Y PIÑONES

Ingredientes

- *1 conejo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de rovellons. (Pueden ser de lata)*
- *25 gr. de piñones*
- *2 rebanadas de pan*
- *4 ramas de perejil*
- *1 Dl. de coñac.*
- *Pimienta, sal, aceite.*
- *Patata para freír.*

Elaboración

Freímos los ajos y el pan.

Retiramos y tostamos los piñones removiendo constantemente.

También podemos freír un poco el hígado y añadirlo a la picada junto con el perejil.

Cortar el conejo y el pollo a octavos. Salpimentarlo y freírlo con aceite abundante a fuego moderado.

Cuando el conejo y el pollo estén dorados por todos los lados lo retiramos. Retiramos la grasa sobrante.

Ponemos la carne a la cazuela y desglasamos con una copa de coñac.

Dejamos que reduzca y añadimos caldo de pollo o agua.

Cocemos durante 20 min.

Trituramos todos los ingredientes de la picada, junto con un poco de caldo de cocción, hasta que quede bien fina.

La añadimos al guiso junto con los rovellones salteados

Acabamos de cocer el conejo 15 min.

Añadimos líquido si la salsa reduce o se pega.

Freímos unas patatas peladas y cortadas a daditos.

Hacemos una primera cocción con el aceite que cubra las patatas a fuego suave.

Cuando la patata este tierna la retiramos.

Antes de servir subimos el fuego del aceite y freímos a alta temperatura para conseguir una corteza crujiente.

NATILLAS DE CALABAZA ASADA CON SPECULOOS

Ingredientes

- 500gr. de calabaza
- 1 patata
- 100gr. de almendrina
- 200gr. de nata
- Par las galletas
- 100 g de mantequilla
- 100 gr de azúcar moscovado dark
- 200 g de harina
- 1 huevo fresco
- 2 g de sal
- 2 gr de levadura royal
- 0.5 gr de nuez moscada
- 0,5 gr de jengibre en polvo
- 0.5 gr de canela
- 1 gr de pimienta recién molida
- Piel de ½ naranja rallada

Elaboración

Pelar la calabaza y cortarla a cuadrados.

Ponerla al horno en una plata tapada con azúcar y un poco de agua durante 30 min a 250°C.

Cocer la patata en agua hirviendo.

Cuando esté tierna triturar con la almendrina, la calabaza y añadir la nata hasta que quede una consistencia cremosa. Repartir en tarritos y enfriar.

Blanquear, batiendo con las varillas, la mantequilla con los azuceres.

Incorporar el huevo.

Añadir el resto de ingredientes, trabajar la masa hasta que esté homogénea.

Estirar la masa entre dos papeles de horno.

La masa debe quedar regular y fina.

Congelar la masa estirada.

Cortar la masa con el cortapastas.

Hornear a 150 °C durante 20 min.

PATATAS CON SETAS Y CASTAÑAS A LA MOSTAZA

Ingredientes

- 400 gr. Patata nueva
- 150 gr. Setas al gusto
- 15 gr. Mantequilla
- 100 gr. Castañas cocidas o asadas y peladas
- 50 ml. Vino blanco
- 15 ml. Mostaza de Dijon
- 20 ml. Vinagre de manzana o Jerez
- Zumo de limón
- 50 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada Perejil fresco
- 1 cucharada Cebollino
- 1/4 cucharadita Ajo granulado
- Pimienta negra molida
- Sal

Elaboración

Lavar y secar bien las patatas y las setas.

Cocer las patatas al vapor, hasta que estén ligeramente tiernas por dentro, pero firmes. Enfriar en agua fría.

Picar el perejil y el cebollino

Mezclar la mostaza, el vinagre, el zumo de limón, el aceite de oliva, ajo granulado y pimienta negra.

Emulsionar con unas varillas y agregar las hierbas, reservar unas pocas para el final..

Cortar las setas por la mitad.

Cortar las patatas por la mitad o en cuartos intentando que setas y patatas queden de un tamaño similar.

Saltear las setas a fuego vivo durante 2 minutos, añadir la mantequilla y mezclar.

Continuar la cocción a temperatura alta, hasta que estén bien doradas y hayan empezado a perder volumen.

Incorporar las patatas, salpimentar, remover y agregar el vino.

Añadir las castañas cocidas y la mitad de la salsa de mostaza y continuar la cocción bajando un poco el fuego.

Mantener al fuego unos minutos, añadir un poco de cebollino y perejil y napar con la salsa.

CODORNICES EN ESCABECHE DE CURRY ROJO

Ingredientes

- *4 codornices*
- *4 dientes de ajos*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 vaso de vinagre*
- *1 vaso de vino*
- *1 vaso de agua*
- *3 cucharadas de pasta de curri rojo*
- *Sal, aceite de oliva, laurel, pimentón y pimienta negra molida*

Elaboración

Limpiar las codornices manteniendo la piel.

Abrir por la mitad, salpimentar y dorar en abundante aceite de oliva. Reservar

En el mismo aceite dorar los ajos cortados en rodajas, la cebolla en juliana y la zanahoria en rodajas.

Añadir una cucharadita de pimentón y mezclar.

Incorporar los líquidos y evaporar alcohol

Añadir el curri rojo y mezclar. Incorporar las codornices y terminar de cocer.

Presentar las codornices y napar con la salsa

FLAN DE BONIATO CON BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para el flan

- ½ l. de leche
- 125 gr. De boniato
- 80 gr. de azúcar
- Piel de Naranja y canela
- 4 huevos
- Caramelo liquido

Para el Baño de chocolate

- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. De agua
- 100 gr. De cobertura de chocolate

Elaboración

Pelar y trocear el boniato.

Rehogar en un poco de mantequilla y añadir el azúcar cuando esté tierno.

Mojar con la leche caliente y añadir los aromas. Mantener unos 10 minutos infusionando.

Retirar los aromas y turmizar.

Añadir los huevos batidos y ajustar de gusto.

Pintar las flaneras con caramelo y verter el contenido.

Hornear al baño Maria unos 20 minutos a 180 °C. hasta que el flan haya cuajado. Retirar y enfriar.

Cubrir una vez frio con el baño.

Para el Baño de chocolate

Preparar el baño Maria y llevar a 105 -110 °C.

Retirar del fuego y deshacer el chocolate troceado.

Dejar enfriar

PINCHO DE PIQUILLOS AHUMADOS RELLENOS DE RAGÚ DE JABALÍ

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 bote de piquillos enteros ahumados
- 1 bote de piparras
- 3 cebollas medianas
- Aceite de oliva
- Palillos
- 1 manga pastelera

Para el Ragú de jabalí

- 150gr de solomillo de jabalí
- C.n de fondo oscuro
- C.n de sofrito
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo y verde
- 3 dientes de ajo
- C.n de tomillo y romero fresco
- Brandy

Elaboración

Para el Ragú de jabalí

Rehogamos la cebolla en juliana hasta caramelizar. Reservar

Cortamos finamente el solomillo de jabalí. Reservamos.

Rehogamos las verduras brunoise menos el ajo con aceite de oliva durante 10 minutos.

Añadimos el jabalí y mantenemos cocción 8 minutos, Salpimentamos.

Incorporamos el ajo y tras 2 minutos flambeamos con el brandy.

Agregamos el sofrito, el fondo oscuro, el componente aromático y tapamos alargando cocción 30 minutos, a fuego bajo sin hervir. Entibiamos y rellenamos una manga pastelera.

Para el pincho

Ecurrir los piquillos y los rellenamos con el ragu.

Cortamos el pan en rebanadas

Cubrimos la rebanada de pan con la cebolla caramelizada.

Presentamos encima el piquillo y pinchamos el conjunto con el palillo y la piparra.

OSSOBUCO DE PAVO A LA MOSTAZA CON MOIXERNONS Y ALCAPARRAS

Ingredientes

- *1 Ossobuco de pavo por persona*
- *Harina*
- *Manteca de cerdo*
- *75gr de moixernons deshidratados*
- *C.n de mostaza antigua*
- *C.n de crema de leche*
- *5 chalotas*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *1 tarro de alcaparras*
- *Brandy*

Elaboración

Hidratamos los moixernons durante 8 minutos, escurrimos y reservamos el jugo.

Enharinamos el ossobuco retirando el exceso de harina con un colador.

Marcamos con manteca a fuego fuerte evitando que la manteca sufra. Reservamos.

Desglasamos con el brandy.

Sazonamos e incorporamos las chalotas bruinose, el ajo y mantenemos cocción a fuego bajo durante 5 minutos.

Añadimos la crema de leche, el jugo de los moixernons, la mostaza y llevamos a ebullición durante 2 minutos hasta obtener una consistencia de salsa.

Mezclamos el ossobuco con la salsa, tapamos y alargamos cocción, a fuego bajo, sin hervir, 10 minutos.

Presentamos el ossobuco, napamos con la salsa y decoramos con las alcaparras.

SOUFLE DE NARANJA AL COINTREAU

Ingredientes

- *Zumo de una naranja*
- *75gr de harina*
- *50gr de azúcar*
- *50gr de mantequilla pomada*
- *225gr de leche*
- *4 huevos*
- *C.n de cointreau*
- *Harina y mantequilla para encamisar*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos el ramequin.

Elaboramos una bechamel en una reductora, derritiendo la mantequilla, incorporamos la harina y la cocinamos durante 3 minutos sin parar de remover usando un batidor de mano.

Añadimos el cointreau, las yemas, la leche y el zumo de naranja sobre la preparación anterior y continuamos removiendo hasta que espese. Reservamos y entibiamos.

Semi montamos con la ayuda de una máquina de varillas las claras, añadimos el azúcar y llevamos a punto de nieve. Las incorporamos, en 3 veces, con movimientos envolventes.

Rellenamos el ramequin.

Horneamos durante 20 minutos.

RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

Para la pasta fresca

- 300 gr de harina de fuerza
- 3 huevos grandes
- 3 cdas. de harina para estirar la masa

Para el relleno

- 60 g de chalotas
- 80 g de mantequilla
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 200 g de champiñones
- 100 g de rosinyols
- 100 g de hongos
- 300 g de hojas de espinacas baby limpias
- 100 g de queso de cabra (de rulo)

Para la Salsa de tomate

- 1k tomates
- 2cebollas
- 2 zanahorias
- 125cl aceite de oliva
- 1 manojo albahaca fresca
- caldo de verduras

Elaboración

Amasar la harina y los huevos y dejarla reposar 30 min en nevera tapado en film

Para el relleno

En una sartén ancha rehogaremos las chalotas, una vez transparente añadimos las setas y por último las hojas de espinacas y el queso de cabra, todo muy picado en dados pequeños.

Para la Salsa de tomate

Pelar y quitar las pepitas del tomate

Sofreír las cebollas la zanahorias en aceite de oliva, a media cocción añadir el tomate y finalmente la albahaca, reservando unas hojas para decorar. Triturar la salsa

Dividir la pasta fresca en dos y estirar con la ayuda de una manga o 2 cucharas. Rellenar la base de pasta dejando separaciones, pintar con clara de huevo las zonas de pasta y cubrir con la otra mitad, con la ayuda de un corta pasta o cuchillo hacer los raviolis y sellar con un tenedor. Ir reservando en una bandeja con harina para que no se peguen.

Hervir en abundante agua 4 o 5 minutos, emplatar y salsear

CONEJO CON TROMPETAS Y CHIPS BONIATO

Ingredientes

- *1 conejo*
- *300 g trompetas de la muerte*
- *Boniatos*
- *100 ml vino tinto*
- *Fondo de carne*
- *2 tomates*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *2 zanahorias*
- *Pimiento rojo*
- *1 picada (hígado conejo, galletas , avellanas , perejil ajo brandy)*

Elaboración

Limpia y saltea las setas. Reserva

Corta las verduras en brunoise y sofrí en una sartén , desglasar con el vino, reducir, triturar y pasar por el chino. Reserva

Salpimentar y marcar el conejo, pasar a una cazuela, añadir el sofrito y el fondo hasta cubrir. Cocer 30 min a fuego medio, agregar las setas y cocer 10 min a fuego suave. Al final añadir la picada.

Corta en rodajas muy finas el boniato y frí en aceite hasta que estén bien crujientes, salpimentar y quitar exceso de aceite.

PERAS EN ALMIBAR CON CURCUMA Y PANNA COTTA

Ingredientes

- *4 peras blanquilla*
- *100 cl de leche entera*
- *400 cl de nata*
- *100 gr. Azúcar*
- *6 láminas de gelatina neutra*
- *1 cucharadita de cúrcuma en polvo*
- *1 cc canela polvo*
- *Almendras granillo tostadas*
- *Miel*
- *1 cucharada de esencia de vainilla*

Elaboración

Poner las láminas de gelatina en remojo.

En un cazo poner la nata , la leche y el azúcar al fuego sin que llegue a hervir. Reservar

Ecurrir la gelatina y disolver en la leche.

Pasar a flaneras de silicona y enfriar.

En un cazo poner las peras con la mitad de agua y vino blanco hasta cubrir , añadir 100 de azúcar y dos cucharadas de miel ,la curcuma y canela ,hervir 30 min aprox.

Desmoldar la panna cotta, cortar la pera por la mitad y añadir las almendras

PATE EN CROUTE DE CAZA ENSALADA DE ESCAROLA Y PERAS ASADAS

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina
- 200 gr. de mantequilla
- 80 gr. de agua
- 1 un de huevo
- 7 gr. de sal

Para el pate

- 250 gr. de carne de ciervo
- 250 gr. de carne de jabalí
- 300 gr. de carne de liebre
- 150 gr. de panceta
- 100 gr. de pistachos
- 2 un de chalota
- 10 cl. de coñac o brandi
- c/n de ajo en polvo
- c/n de aceite de trufa
- sal y pimienta al gusto
- 2 un. de yemas

Para la gelatina

- 50 gr. de caldo de carne
- 15 gr. de gelatina

Para acompañar

- 2 un. de peras conferencia
- 50 ml. de vino dulce
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de azúcar rubia
- 1 un de escarola

Para la vinagreta de queso

- 80 gr. de queso crema
- 200 ml de aceite de oliva
- 100 ml. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para la masa

Arenar la harina y la mantequilla, mezclar el agua con el huevo y la sal e incorporarlo. Mezclar sin amasar y reposar en nevera por 1 hs. aprox.

Para el pate

Picar las carnes con una procesadora. Agregar las chalotas en brunoise junto a los demás ingredientes. Sazonamos e incorporamos los pistachos enteros. Mezclar todo bien.

Encamisamos un molde rectangular con mantequilla y harina.

Extendemos la masa de 5mm. de espesor aprox. y forramos el molde en la base y los laterales.

Incorporamos la masa de carne y cerramos con la masa de los bordes. Pintamos con yema

Con la masa restante recortamos un rectángulo de la medida del molde, realizamos tres círculos pequeños con un cortante para que nos sirvan de “chimenea” y pegamos para cerrar por completo la terrina.

Pintamos la masa con yema y horneamos 170°C por 45 minutos aprox. Retiramos

Hidratamos la gelatina y la fundimos en el caldo caliente. Introducimos en la terrina por los orificios.

Enfriamos por 24 hs. antes de consumir.

Cortamos en porciones y acompañamos de una ensalada fresca

Pelar y cortar las peras en cuartos.

Descarozamos y caramelizamos en una sartén con mantequilla y azúcar.

Desglasamos con un chorrito de vino y retiramos.

Preparamos en un bol la parte tierna de la escarola y servimos con las peras y la vinagreta de queso

BONIATO RELLENO Y ESCABECHE DE SETAS

Ingredientes

- 3 un. de boniatos medianos
- 1 un. de cebolla tierna
- 200 gr de panceta
- 150 gr. de queso brie
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- c/n de cebollino

Para el escabeche de setas

- 500 gr. de setas
- 2 un de zanahorias
- 5 un. de dientes de ajo
- 1 un. de puerro
- 200 ml. de aceite de oliva
- 150 ml. de vinagre de vino o manzana
- 2 un de hojas de laurel
- c/n de pimienta en grano
- 2 un de clavo de olor
- 1 un de ramita de tomillo
- Sal al gusto

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 °C

Lavar los boniatos, engrasar con aceite de oliva y salpimentar

Envolvemos en papel de plata y asamos 40 minutos. Retiramos y atemperamos

Sofreímos la cebolla brunoise con aceite de oliva, añadir la panceta y dorar.

Cortamos los boniatos por la mitad a lo largo y retiramos parte de la pulpa.

Hacer un pure con la pulpa del boniato e incorporar la cebolla y panceta, añadir el queso y rellenamos los boniatos

Terminamos con queso por arriba y gratinamos en el horno

Para el escabeche de setas

En un cazo pondremos el aceite a temperatura baja con los ajos enteros para ir aromatizando

Pelamos y cortamos en rodajas finas las zanahorias, cortamos el puerro y cocinamos junto con los ajos.

Incorporamos las setas cortadas en cubos

Agregamos el vinagre hasta cubrir, Incorporamos las hierbas aromáticas, los granos de pimienta y los clavos de olor. Cocinamos a fuego lento 20 minutos aprox. Reservamos.

Servimos los boniatos gratinados espolvoreando cebollino fresco y acompañamos el escabeche de setas

DUO DE OTOÑO

Ingredientes

Para la crema de caqui

- 250 gr. de pure de caqui
- 30 gr. zumo de limón
- 200 gr. de azúcar
- 50 ml. de agua
- 15 gr. de gelatina
- 200 gr. de nata

Para los caquis caramelizados

- 2 un de caquis
- 80 gr. de azúcar
- 35 gr. de mantequilla

Para la mousse de castañas

- 250 gr. de nata
- 250 gr. de leche
- 100 gr. de yemas
- 50 gr. de azúcar
- 2 un. hojas de gelatina
- 300 gr. de praliné de castañas
- 400 gr. De nata semi montada

Para el praliné de castañas

- 200 gr. de castañas
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de agua

Otros

- 200 gr. de galletas de chocolate trituradas
- 100 gr. de castañas

Elaboración

Para la crema de caqui

Pelar y cortar los caquis. Triturar en Thermomix con el zumo de limón.

Hidratamos la gelatina

Formar un almibar con el azúcar y el agua a 118°, retiramos y fundimos la gelatina.

Incorporamos al pure de caquis

Montamos la nata a medio punto y unimos de forma envolvente a la preparación anterior

Para los caquis caramelizados

Cortar los caquis en cubos de 2 cm aprox.

Realizar un caramelo rubio claro con el azúcar, incorporar la mantequilla, introducir los caquis y caramelizar.

Retirar y reservar.

Para la mousse de castañas

Hacer un caramelo rubio con los 150 gr de azúcar y el agua. Introducir las castañas e impregnar bien.

Retiramos y volcamos sobre un tapete de silicona. Una vez frio trituramos en Therrmomix

Hidratamos la gelatina

Realizamos una crema inglesa a 80° con los 250 gr. de nata, la leche, las yemas y el azúcar. Retiramos, fundimos la gelatina e incorporamos con el praliné de castañas. Atemperamos y unimos a los 400 gr. de nata semimontada de forma envolvente

En un vaso pondremos una base de galletas de chocolate trituradas, seguimos con una porción de mousse de castaña, caquis caramelizados y crema de caquis, terminaremos con galletas trituradas y castañas picadas.

LASAÑA CRUJIENTE DE SETAS Y POLLO

Ingredientes

- *Placas de arroz*
- *2 muslos de pollo*
- *1 cebolla*
- *200 gr de setas*
- *200 ml de crema de leche*
- *Nuez moscada*

Otros

- *¾ pimientos verdes*
- *2 dientes de ajo*

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en ciselée.

Sofreír unos 30 minutos en un poco de aceite y añadir las setas fileteadas.

Alargar cocción unos 10 minutos más para que suden, cremar con la nata y perfumar con nuez moscada.

Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado unos 10 minutos a fuego muy suave.

Abrir el pollo por la parte del hueso y marcar en sartén mineral a alta temperatura unos 5 minutos, voltear y alargar cocción otros 5 minutos.

Reducir fuego, salpimentar, tapar y proseguir cocción a fuego medio 15 a 20 minutos.

Retirar del fuego y deshuesar.

Cortar en trozos la carne de pollo y colocar en la duxelle

Hidratar las hojas de arroz 15 segundos en agua hirviendo y disponer otra encima

Cortar en forma de láminas de lasaña y hornear 10 minutos a 200 °C

Para la Salsa de pimiento verde

Sofreír los dientes de ajo enteros unos 5 minutos y agregar los pimientos limpios cortados en tiras.

Rehogar hasta que los pimientos estén tiernos.

Turmizar añadiendo aceite al hilo hasta que adquiera consistencia de salsa.

Ajustar de sazón.

Montaje

Montar el pollo con las hojas en capas y decorar al final con un cordón de salsa de pimiento verde

MAGRET DE PATO CON CONFITURA DE TOMATE Y LINGOTE DE PATATA

Ingredientes

- 1 magret de pato
- Sal gruesa

Para la Confitura de tomate

- 100 ml de agua
- 100 ml de azúcar
- 2 clavos de olor
- ½ rama de canela
- 1 c.c de vainilla líquida
- 1 tira de piel de limón
- 10 gr de jengibre fresco
- 5 tomates rojos

Para el Pastel de patata

- 2 patatas grandes
- 3 claras de huevo
- Sal y pimenta
- Aceite para freír

Elaboración

Entallamos la piel del magret y cubrimos completamente con sal
Reservar en frío un mínimo de 4 horas y un máximo de 6
Retirar y cortar en láminas muy finas.
Reservar con un poco de aceite

Para la Confitura de tomate

Preparar un almíbar con todos los ingredientes
Escaldar el tomate y cortar en cuartos sin piel ni pepitas.
Colocar en el almíbar a fuego suave unos 45 minutos.
Apagar fuego y conservar en el almíbar tapado 8 horas.

Para el Pastel de patata

Pelar las patatas y cortar en mandolina muy finas.
Salpimentar e introducir en un cuenco con la clara semi batida
Colocar en molde de cake con papel de horno
Hornear unos 45 minutos a 160 °C
Retirar y enfriar

Cortar en lingotes de 1 cm

Al pase

Freír por inmersión los lingotes 1 minuto
Colocar en el plato junto con una pieza de tomate confitado

Saltear el magret 30 segundos y colocar al lado.

TARTA FLAMEADA DE CREMA DE QUESO GRUYERE DULCE

Ingredientes

- *¼ kg de harina floja*
- *80 gr de azúcar*
- *125 gr de mantequilla*
- *1 huevo*

Para la crema de queso

- *150 ml de leche*
- *150 ml de crema de leche 35%*
- *100 gr de queso gruyere rallado*
- *10 gr de maicena*
- *4 yemas de huevo*
- *160 gr de azúcar*

Elaboración

Tamizamos la harina y mezclamos con el azúcar y una pizca de sal
Añadimos los dados de mantequilla fría y arenamos hasta obtener una masa migosa
Añadimos el huevo batido y amalgamamos hasta obtener una masa homogénea.
Enfilmamos y reservar 30 minutos en frío.

Estirar y forrar un molde de quiche
Hornear en blanco a 160°C unos 10 minutos.
Retirar y enfriar

Para la crema de queso

Llevar a ebullición los lácteos
Mezclar sin batir las yemas de huevo con la mitad del azúcar y la maicena
Verter los lácteos encima y volver al fuego.
Llevar a ebullición, mantener 30 segundos y bajar fuego.
Remover hasta que la crema empiece a adquirir consistencia.

Añadir el queso y remover 30 segundos
Verter sobre la tarta y alisar.
Espolvorear con el resto de azúcar.
Hornear unos 10 minutos más a 180 °C, hasta que el azúcar caramelice
Retirar y dejar enfriar.

TARDALETAS DE PESCADO Y GAMBAS

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 300 g harina floja
- 125 g mantequilla
- 40 g azúcar glass
- 1 huevo
- Sal

Para el Relleno

- ¼ kg de pescado blanco
- 200 gr de gambas
- 2 filetes de anchoa
- 100 gr de mantequilla
- 1 cebollas
- Perejil
- Zumo de ½ limón
- 100 gr de pan rallado
- 100 gr de pan blando
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

Para la masa quebrada

En un bol poner la harina tamizada, el huevo, la mantequilla pomada, el azúcar y la sal.

Amasar lo menos posible y dejar reposar 30 min en frío

Forrar un molde de unos 6/8 cm y hornear la masa quebrada 8 min. Sacar del horno reservar

Para el Relleno

Fundiremos la mitad de la mantequilla y rehogamos la cebolla unos 20 minutos con las anchoas.

Añadimos el perejil picado, el zumo de limón y el resto de la mantequilla.

Mezclamos y añadimos el pan blando en migas. Retirar

Escaldar el pescado 1 minuto, parar cocción y mezclar con la preparación anterior.

Pelar y retirar el hilo intestinal de las gambas

Picar pequeño y mezclar.

Ajustar de sazón y rellenar las tartaletas

Espolvorear con pan rallado y hornear 4 minutos a 180 °C

LOMO DE CIERVO CON SALSA BARBACOA

Ingredientes

- 1 lomo de ciervo
- 3 dientes de ajo
- Ramitas de tomillo y romero
- 70 gr de azúcar moreno
- 1 c.s.de miel
- 1 c de pimentón
- 100 ml de vinagre blanco suave
- 200 ml de jugo de fondo de carne
- 30 gr de salsa de soja
- 6 tomates
- 20 gr de aceite

Guarnición

- 2 patatas
- Mantequilla

Elaboración

Filetear los ajos y freír 5 minutos hasta que adquieran color con el tomillo y romero
Añadir los tomates sin pepitas cortados en brunoise y añadir la mitad del azúcar moreno.
Sofreír unos 20 minutos hasta obtener una mermelada.
Añadir la miel, la salsa de soja y el resto de azúcar.
Espolvorear con pimentón y mantener 30 segundos

Mezclar y mojar con el vinagre.
Reducir a la mitad y mojar con el fondo.
Llevar a ebullición y reducir fuego.
Tapar y cocer a fuego suave 15 minutos.

Pasar por chino y ajustar de sazón y consistencia.
Mantener a fuego tapado hasta el momento de pase.

Guarnición

Limpiar las patatas y pasar por mandolina (pelar si se quiere)
En un molde de tartaleta engrasado con mantequilla disponer las patatas en forma de flor.
Salpimentar y pintar con un poco de mantequilla fundida
Hornear unos 12 minutos a 180 °C

Al pase

Asar el lomo al gusto.
Disponer la base de patatas y el lomo fileteado en forma de abanico
Salsear con precaución

BUDIN DE NAVIDAD CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 150 ml. de crema de leche
- 100 ml de leche
- 9 huevos
- 12 rebanadas de pan de molde
- 175 gr. de cobertura de chocolate
- 150 gr. de azúcar
- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de maicena

Para la Mermelada de frutos rojos

- 200 gr de frutas rojas
- 75 ml de agua
- 75 gr de azúcar
- Piel e naranja y limón
- 3 clavos de olor
- ½ rama de canela

Elaboración

Llevaremos a ebullición los lácteos, atemperaremos a 60° C y añadimos la mantequilla y el chocolate troceado. Entibiamos

Mezclamos los huevos con el azúcar e incorporamos la maicena en 3 partes.

Añadimos a la mezcla anterior

Cortaremos el pan del tamaño del molde y humedecemos con una mezcla de 100 ml de leche y 50 gr de azúcar

Encaminamos el molde de corona con mantequilla y colocamos las rebanadas de pan

Rellenamos con la preparación anterior

Coceremos al baño María unos 30 minutos a 180 °C.

Dejar reposar y rellenar el interior con la mermelada

Para la Mermelada de frutos rojos

Preparamos un almíbar con los aromas y llevamos a ebullición.

Reducimos fuego al mínimo y añadimos las frutas rojas

Mantener a fuego suave unos 30 minutos y apagar.

Dejar reposar toda la noche en frío.