



ALCACHOFAS RELLENAS DE SETAS Y FOIE

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 400 gr. De setas variadas
- 2 cebollas medianas
- ½ copa de brandy
- 1 c.s de harina
- 125 ml. De caldo de setas
- 8 láminas de foie

Elaboración

Pelar y descorazonar las alcachofas.

Cocer a la inglesa unos 20 minutos, hasta que estén tiernas, retirar escurrir y reservar

Picar la cebolla en ciselée y sofreír.

Añadir las setas picadas en brunoise y cocinar 15 minutos a fuego bajo.

Recuperar fondo con el brandy y reducir.

Espolvorear con harina, cocer y mojar con el caldo.

Salpimentar y reducir hasta que adquiera consistencia de relleno.

Rellenar las alcachofas colocar encima una escalopa de foie y gratinar.

Al pase colocar en el fondo del plato una base de salsa de setas y encima las alcachofas



FRICANDO DE JABALÍ CON PICADA DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 250gr de lomo de jabalí.
- 300 gr. de moixernons
- 2 cebollas
- 1 zanahoria.
- 2 tomates rallados
- 1 hoja de laurel
- 1 l. de fondo oscuro de carne
- harina
- 100 ml de vino rancio
- 50 ml. de brandi
- Sal y pimienta.

Para la picada

- Un diente de ajo
- 2 ramas de perejil
- 2 carquinyolis
- 25 g. de almendras tostada
- Unas hebras de azafrán.

Elaboración

Enharinar la carne y freir con aceite de olivas. Sazonar y reservar

En una cazuela de barro, rehogar la cebolla brunoise y la zanahoria mirepoix junto con el laurel.

Añadir el tomate, evaporar el agua e incorporar el vino rancio y el brandi, salpimentar y añadir el fondo oscuro caliente hasta cubrirlo.

Hervir unos minutos y añadir la carne. Cocer a fuego lento hasta que la carne este tierna.

Reservar la carne y pasar la salsa por el chino. Volver a mezclar ambas cosas.

Freir el diente de ajo con las almendras, el perejil, carquinyolis y el azafrán.

Añadir a la salsa

Cortar las setas, saltear y añadir a la cazuela.

Cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificar de sal y servir.



PANACOTTA DE HORCHATA CON BIZCOCHO DE CACAO

Ingredientes

- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 12 g de cacao puro en polvo
- 12 g de harina floja o de todo uso
- un sifón de 250 ml de capacidad
- 1 carga de N2O

Para la panacotta

- ¼ l de crema de leche de 35%
- ¼ l de horchata
- 25 gr de azúcar
- 4 hojas de gelatina.

Elaboración

Triturar todos los ingredientes y mezclar 30 segundos.

Colar y colocar en el sifón.

Colocar la carga, mezclar con 3 movimientos y reposar en frío 30 minutos

Entallar los vasos de plástico, rellenar hasta la mitad y colocar en el micro a máxima potencia 30 a 40 segundos.

Enfriar y retirar. Cortar en migas tamaño palomita de maíz.

Para la panacotta

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.

Colocar en la copa de servicio y dejar reposar 2 horas.



CREMA DE SETAS Y CASTAÑAS ASADAS

Ingredientes

- 300 gr de setas variadas
- 150 gr de castañas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 3 diente de ajo
- 750 ml de caldo de verduras o ave
- 100 ml de crema de leche
- 20 gr de mantequilla
- Sal y pimienta negra al gusto
- Laurel, tomillo y romero fresco
- 100 ml de vino de jerez seco
- Lascas de queso manchego viejo

Elaboración

Entallamos las castañas y asamos en horno a 220 °C unos 20 minutos.

Cortamos la cebolla en juliana y rehogamos en cazuela con mantequilla unos 10 minutos con los aromas

Añadimos el puerro cortado en rodajas y prolongamos cocción 10 minutos más

Limpiamos y cortamos las setas y salteamos unos 5 minutos añadiendo el ajo fileteado a media cocción.

Retiramos y colocamos en la cazuela junto con las castañas peladas

Reducimos el vino y mojamos con el caldo.

Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y tapamos

Cocer el conjunto tapado a baja temperatura unos 15 minutos.

Retirar sólidos y turmizar.

Cremar con la nata, llevar a ebullición y ajustar de sazón y consistencia.

Acompañar con un poco de aceite de trufa, algunas setas que hayamos reservado y lascas de queso.



CODORNICES CON GRANADA Y PURE DE CHIRIVIA

Ingredientes

- 4 codornices
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel y tomillo
- 250 ml de vino tinto
- 100 ml de caldo de ave
- 1 c.s de miel o azúcar moreno
- 1 c.s de vinagre balsámico
- 20 gr de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra al gusto
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de harina

Para el puré de chirivía

- 250 gr de chirivías
- 100 ml de leche
- 20 g de mantequilla
- Sal, pimienta y una pizca de nuez moscada

Para la reducción de granada

- 250 gr de granadas
- Zumo de 1 naranja
- 1 c.s. de azúcar o miel
- 1 c.s de vinagre balsámico
- Unas gotas de limón

Elaboración

Deshuesamos las codornices y salteamos 5 minutos. Salpimentamos y reservamos

En una cazuela, sofreir la cebolla juliana y la zanahoria en brunoise unos 20 minutos con el laurel y el tomillo. Añadimos el ajo fileteado y freiremos 3 minutos.

Tostamos la harina y reduciremos el vino y mojamos con el caldo, la miel y el vinagre

Añadimos las codornices, tapamos y cocemos a fuego bajo 25–30 minutos, girándolas a mitad de cocción.

Retiramos las codornices, pasamos la salsa por chino y ajustamos de sazón y consistencia.

Colamos la salsa y reducimos a fuego medio hasta que espese y quede brillante. Montaremos al pase la salsa con una nuez de mantequilla para un glaseado sedoso.

Para el puré de chirivía

Calentamos la leche con una hoja de laurel y nuez moscada

Pelamos y cortamos la chirivías en trozos de 1 cm. Cocemos en agua salada hirviendo 10 minutos.

Retiramos y acabamos con la leche.

Cocer las chirivías en leche con una pizca de sal hasta que estén muy tiernas (15–20 min).

Triturar con la mantequilla y un poco del líquido de cocción hasta obtener un puré fino.

Ajustar de sal, pimienta y mantenemos en caliente

Para la reducción de granada

En un cazo, mezclar el zumo naranja, las granadas con el azúcar y el vinagre balsámico.

Cocinar a fuego medio hasta que espese ligeramente y tenga textura de jarabe (unos 10–15 min).

Añadir unas gotas de limón para equilibrar la acidez.



KAKI ASADO, CREMA LIGERA DE MASCARPONE, CRUMBLE DE ALMENDRAS Y AIRE DE MIEL

Ingredientes

- 2 kakis
- 1 c.s. de miel o azúcar moreno
- 20 gr de mantequilla
- 1 c.c. de canela
- 50 ml de ron dorado

Para la Crema ligera de mascarpone

- 250 grde queso mascarpone
- 100 ml de nata líquida para montar (35%)
- 30 g de azúcar glas
- Ralladura de 1 naranja
- Unas gotas de extracto de vainilla o vainilla natural

Para el Crumble de almendras

- 50 gr de harina
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 gr de mantequilla fría
- 50 gr de almendra molida o en polvo
- Pizca de sal

Para el Aire de miel

- 100 ml de agua tibia
- 1 c.s de miel
- 1 g de lecitina de soja en polvo

Elaboración

Cortar los kakis por la mitad o en cuartos. Colocarlos en una bandeja con la miel, la mantequilla, la canela y el ron. Hornear 15–20 minutos a 180°C, hasta que estén tiernos y ligeramente caramelizados. Reservar.

Para la Crema ligera de mascarpone

Batir ligeramente el mascarpone con el azúcar glas, la ralladura de naranja y la vainilla.

Montar la nata y añadirla con movimientos envolventes hasta conseguir una textura aireada, tipo mousse.

Reservar en frío (puede servirse con manga pastelera para una presentación limpia).

Para el Crumble de almendras

Mezclar harina, azúcar, almendra y sal.

Añadir la mantequilla fría en cubos y arenar con los dedos hasta obtener una textura de arena gruesa.

Extender sobre una bandeja y hornear a 180 °C durante 12–15 min, removiendo a mitad de cocción.

Enfriar.

Para el Aire de miel

Disolver la miel en el agua tibia.

Añadir la lecitina y mezclar con batidora de mano sin sumergir totalmente —dejar que el aire incorpore burbujas.

Esperar unos segundos y recoger solo la espuma superficial con una cuchara para servir.



RILLETES DE TRUCHA CON CRAKERS DE SÉSAMO

Ingredientes

- 2 truchas fileteadas sin espinas
- 100 gr de queso Philadelphia
- 100 gr mayonesa con limón
- 2 c.s de pepinillo picado
- 1 c.s de alcaparra picada
- 1c.s de cebolla picada
- cebollino fresco
- pimienta negra
- sal

Para los crakers de sésamo

- 200 gr harina
- 90 gr agua
- 1 pizca de sal
- 90 gr de Aceite de oliva
- 30 gr de semillas de Sésamo

Elaboración

Sumergir los filetes de trucha en una salmuera al 25% durante 10 min.

Secar el pescado y ahumarlo. Poner el pescado en una bandeja con papel de horno.

Cocer los filetes 5 min a 200°C. Cuando pierda un poco de temperatura, retirar la piel de la trucha y desmigarla con las manos en un cuenco. Añadir el queso, la mayonesa y el picadillo de cebolla y encurtidos.

Mezclar hasta conseguir una farsa homogénea.

Para los crakers de sésamo

Mezclar la harina con agua, sal y aceite. Incorporar las semillas de sésamo.

Pastar la masa. Tapar y dejar reposar.

Estirar cucharadas de la masa sobre una plancha de horno forrada con papel.

Con la ayuda de una cuchara dejar la masa lo más fina posible.

Hornear a 180° hasta que esté dorada.



CONEJO A LA CAZADORA

Ingredientes

- 1 conejo
- 200 gr de panceta curada
- 4 escaluñas o 2 cebollas de Figueres
- 4 dientes de ajo
- 50 ml de vino blanco
- 250 ml de caldo o agua
- 2 tomates
- 2 zanahorias
- 100 gr de champiñones
- Bouquet garni
- 30 gr de harina
- Sal y pimienta
- Perejil
- 500 gr de patata
- 100 gr de mantequilla

Elaboración

Cortar la panceta a tiras. Saltearla en una cazuela ancha y retirar cuando esté dorada.

Con la grasa restante rustir el conejo cortado a octavos. Retirar cuando esté dorado.

Añadir la chalota picada y el ajo. Desglasar y rehogar.

Añadir la zanahoria cortada a dados. Añadir las carnes, el vino blanco y desglasar. Añadir el tomate rallado.

Tapar y dejar reducir 5 min.

Añadir caldo que no cubra el conejo. Aromatizar el guiso con un bouquet garni.

Saltear los champiñones y añadirlos al guiso. Cocinar 30 min.

Ligar la salsa con maizena o un roux TxT de harina y mantequilla.

También podemos ligar con hígado rustido y perejil picado con caldo.

Cocer la patata con piel para preparar un puré. Cuando esté tierna escurrir, templar y pelar.

Machacar con mantequilla, sal y pimienta hasta conseguir un puré liso.



TARTELETA DE MIEL Y MATÓ Y SORBETE DE GRANADA

Ingredientes

Para la masa

- 1 huevo
- 120 gr mantequilla
- 240 gr harina
- 40 de azúcar
- 1 c.s. de levadura royal

Para el sorbete

- 3 granadas
- 2 naranjas
- 30 gr de pro sorbet
- 300 gr de mató
- 100 gr de azúcar
- miel

Elaboración

Para la masa

Mezclar la harina con la mantequilla cortada a daditos.

Frotar con las manos haciendo miguitas de mantequilla y harina.

Añadir el azúcar, la levadura, el huevo y sin amasar en exceso dejar la masa lisa. Reposar envuelta en film.

Estirar con el rodillo sobre mesa enharinada a 3 mm de grosor. Encamisar las tartaletas y cubrir con la masa.

Apretar bien el fondo y los laterales. Cortar.

Pinchar la base de la tartaleta y cocer al horno 15 minutos a 180° C. hasta que estén doradas.

Enfriar las tartaletas sobre una rejilla.

Rellenar las tartaletas con mató chafado con un tenedor.

Para el sorbete

Pelar las granadas y machacar sus granos en un chino para extraer todo su jugo.

Exprimir las naranjas.

Sumando los dos jugos hay que llegar a 500 ml. Añadir el prosorbet y triturar, mantecar.

Retirar en un recipiente y mantener tapado en el congelador.

Poner una bola de sorbete de granada sobre la tartaleta de Mato y endulzar con miel.



PATÉ DE SETAS Y CASTAÑAS TRUFADO

Ingredientes

- 250 gr de setas
- 150 gr de castañas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- 30 gr de mantequilla
- 100 ml de vino rancio
- 10 ml de aceite de trufa
- Sal y pimienta negra al gusto
- Unas gotas de zumo de limón

Para los blinis

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

Elaboración

Para los blinis

Mezclaremos todos los ingredientes con ayuda de una batidora eléctrica.

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

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

Para el pate de setas y castañas

Cortamos la cebolla en juliana y sofreímos unos 20 minutos en el aceite.

Mientras asamos las castañas entalladas al horno a 200 °C unos 20/25 minutos.

Enfriar y pelar

Salteamos las setas retirando los pies y añadimos al sofrito. Seguir cocción

Añadir las castañas troceadas y seguir cocción

Desclarar con el vinco rancio y reducir

Turmizar el conjunto con la mantequilla un poco de aceite de trufa y el limón.

Ajustar de sazón y refrigerar hasta pase



MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTAS ROJAS, PURÉ DE NABO

Ingredientes

- 1 magret de pato
- Sal gruesa y pimienta negra
- Ramas de romero fresco

Para la salsa de frutas rojas

- 150 gr de frutas rojas congeladas
- 20 gr de azúcar moreno
- 50 ml de vino tinto
- 20 ml de vinagre balsámico
- 30 gr de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Para el puré de nabo

- 300 gr de nabo
- 30 gr de mantequilla
- 200 ml de leche
- Sal, pimienta blanca y una pizca de nuez moscada

Elaboración

Entallamos el magret por la parte de la piel y salpimentamos por ambos lados.

En una rehogadora fría, colocamos el magret por la parte de la piel hacia abajo y cocina a fuego medio-bajo unos 10 minutos hasta que haya fundido la grasa.

Damos la vuelta y cocinamos 2 minutos más.

Retiramos y dejamos reposar envuelto en papel de aluminio.

Fileteamos al pase

Para la salsa de frutas rojas

En un reductora colocamos las frutas rojas y el azúcar

Cuando hayan dejado líquido añadimos el vino y el vinagre y reducimos unos 5 minutos

Pasaremos la salsa por chino, volvemos al fuego, engrasamos con la mantequilla y sazonomos con sal y pimienta.

Para el puré de nabo

Calentamos a fuego suave la leche con laurel y un poco de nuez moscada

Cocemos los nabos pelados y cortados en rodajas unos 10 minutos y colocamos en la leche.

Seguimos cociendo tapado a fuego suave hasta que estén tiernos.

Retiramos el laurel, añadimos la mantequilla y turmizamos.

Ajustamos de sazón y reservamos en caliente



SORBETE DE CAQUI CON ESPUMA DE CAVA

Ingredientes

- 4 caquis maduros
- 100 ml de agua
- 60–80 g de azúcar
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de ½ limón y naranja
- Unas gotas de aroma de vainilla
- 1 pizca de sal

Para la espuma de cava

- 200 ml de cava brut
- Zumo de 1/2c naranja
- 100 ml de crema de leche 35%
- 2 yemas de huevo
- 60 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- Ralladura de naranja

Elaboración

Para la espuma de cava

Llevar a ebullición la nata y el zumo. Verter sobre las yemas de huevo y el azúcar
Volver al fuego y remover a unos 80 °C para esterilizar y que espese un poco

Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidrata.

Mezclar hasta que funda

Refrigerar y colocar en el sifón

Añadir el cava y colocar la carga de gas.

Mover para mezclar y refrigerar un mínimo de 4 horas

Para el sorbete de caqui

Preparamos un almíbar con el agua, el azúcar y la vainilla Retiramos del fuego en cuanto hierva y enfriar

Pelar los caquis y triturar con el almíbar una vez frío

Añadir el zumo de limón, las ralladuras y la pizca de sal

Dejar reposar toda la noche y mantecar al día siguiente



CREMA DE ALCACHOFA

Ingredientes

- 5 un. de alcachofas
- 150 gr. de cebolla
- 1 un. de diente de ajo
- 1 un. de patata mediana
- 1 un. de limón
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- 500 ml. De agua
- 4 un. de lonchas de jamón serrano

Elaboración

Limpiar las alcachofas, retirar las hojas exteriores, cortamos y pelamos el tallo y quitamos las puntas. Sumergimos en un bol con agua y limón.

Realizamos un sofrito con el ajo y la cebolla. Lavamos y pelamos la patata, chascamos y agregamos al sofrito, cocinamos el conjunto por 5 min. Añadimos 4 alcachofas y agregamos el agua. Cocinamos por unos 20 min. a fuego medio bajo. Retiramos, procesamos y pasamos por un tamiz. Rectificamos los condimentos.

Con la alcachofa restante la cortamos fina y freímos en sartén con un poco de aceite de oliva, retiramos sobre papel absorbente.

Secamos las lonchas de jamón serrano sobre papel absorbente en el microondas y las reducimos a polvo.

Servimos la crema acompañada de los chips de alcachofa y el polvo de jamón serrano.



CODORNICES ESTOFADAS CON PERAS Y BOLETUS EDULIS

Ingredientes

- 3 un. de codornices
- 1 un. de cebolla
- 2 un. de dientes de ajo
- 1 un. de pimiento rojo
- 1 un. de berenjena
- 15 un. de castañas
- 100 ml. De brandy
- 1 un. hoja de laurel
- 1 un. de ramita de romero
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- c/n de caldo de verduras o agua

Para acompañar

- 2 un. de pera
- 200 gr. de setas boletus edulis
- 1 un. de ajo
- c/n de mantequilla
- sal y pimienta al gusto
- 1 un de ramita de tomillo

Elaboración

En una cacerola con aceite de oliva a fuego medio fuerte, doramos las codornices y retiramos.

En el mismo fondo pochar la cebolla, el ajo y el pimiento rojo troceados de manera irregular con la hoja de laurel, incorporamos la berenjena, salpimentamos y cocinamos el conjunto.

Introducimos las codornices, la ramita de romero, desglasamos con el brandy, evaporamos alcohol y cubrimos con agua. Estofamos aprox 45 min. aprox. a fuego medio suave

Retiramos las codornices, procesamos las verduras y volvemos a unir con las codornices y las castañas, cocinamos 10 min. mas a fuego suave

Para acompañar

Cortamos las setas por la mitad, pelamos y cortamos en cuartos las peras sin semilla.

Salteamos con mantequilla y un ajo ecrase, la ramita de tomillo sal y pimienta al gusto



ECLAIRS DE CARAMELO

Ingredientes

Para la pasta choux

- 250 gr. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 4 gr. de sal
- 150 gr. de harina floja
- 3 un. de huevo

Para la crema de caramelo salado

- 240 ml. De nata
- 80 gr. de glucosa
- 200 gr. azúcar
- 120 gr. de mantequilla blanda
- 240 gr. de chocolate blanco
- 40 gr. de manteca de cacao
- 6 gr. de sal en escamas

Para el caramelo

- 200 gr. de azúcar

Elaboración

Para la pasta choux

En un cazo colocar el agua con la mantequilla y la sal, llevar a fuego medio hasta que rompa el hervor Retirar, volcar la harina de golpe y con una cuchara de madera integrar vigorosamente volviendo al fuego suave hasta que la masa se desprege de los bordes y del fondo del caso Retirar, atemperar por unos minutos e integrar los huevos de a uno. Poner en manga pastelera con boquilla rizada y formar los bastones de 13 cm aprox. sobre una placa con papel de horno. Hornear a 180°C unos 15 min. bajar a 150°C y terminar cocción 10 min. mas Retirar enfriar sobre una rejilla

Para la crema de caramelo salado

Picar el chocolate blanco y ponerlo en un bol con la manteca de cacao En un cazo mezclar la nata con la glucosa y calentar a fuego medio sin que hierva Realizar un caramelo rubio y cuando llegamos al punto le introducimos la nata, homogeneizar la preparación y verterla sobre el bol con el chocolate. Unir la preparación y cuando este a 40° integrar la mantequilla blanda y la sal en escamas, con la ayuda de unas varillas manuales. Reservar en nevera con film en contacto hasta el momento de utilizar Colocar en manga pastelera

Para el caramelo

Realizar un caramelo en seco con el azúcar y reservar

Rellenar los Eclairs con la crema y bañarlos de caramelo



PARMENTIER DE BONIATO CON SETAS CONFITADAS Y HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 3 boniatos
- 750 ml nata líquida
- sal pimienta
- 300 gr setas
- Bacon
- Aceite oliva
- Huevos

Elaboración

Hervir los boniatos con piel unos 25 min o hasta que estén tiernos , pelar.

Triturar junto con la crema de leche que incorporamos de forma gradual, salpimentar y reservar.

En un cazo con el aceite, un diente de ajo y una rama de tomillo confitar las setas 15min a 70°.

Enfriar en el aceite.

Poner las lonchas de bacon en papel sulfurizado y hornear hasta que estén bien crujientes (mejor a baja temperatura durante más tiempo)

En una olla a hervir con sal y vinagre a la que empiece a hervir remover el agua de forma energética y añadir el huevo en el remolino cocer 3 o 4 min según nos guste la textura de la yema.

Montaje

Poner la parmentier en copas seguido de unas setas, el huevo y terminar con la chips de bacon.

Espolvorear una pizca de pimentón picante.



JABALÍ AL VINO TINTO

Ingredientes

- 200 gr castañas
- 1k de jabalí
- 4/5 patatas
- 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

Macerar 24h el jabalí 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, reducir, agregar el jabalí y el vino.

Reducimos a fuego fuerte 3 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava, agregarlas al guiso los últimos 20 min de cocción junto con las castañas.

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



STRUDEL DE CALABAZA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 1 base de hojaldre
- 100 gr azúcar moreno
- 100 gr pasas corinto
- 100 gr nueces
- 1 vaso de ron
- 1 cc canela polvo
- 100 mantequilla
- 20 gr polvo de galletas
- 500 gr calabaza
- 1 cc zumo de limón

Para el glaseado

- 100 gr azúcar glass
- agua
- 1 cc mantequilla

Elaboración

Estirar la masa de hojaldre

Remojar las pasas en ron caliente

Pelar y cortar la calabaza en dados pequeños y cocer o asar

En una sartén derretir la mantequilla y añadir el polvo de galleta, reservar

En un bol poner las pasas con ron, la calabaza cocida , las nueces, el azúcar , la canela., añadir la galleta y mantequilla, mezclar bien y esparcir el relleno por la mitad de la masa de hojaldre.

Enrollar y pintar con mantequilla, hornear 35 min 180°

En un bol poner el azúcar glass y la mantequilla derretida, mezclar y añadir agua hasta tener la textura ideal.

Pintar con el glaseado blanco



SOPA DE VERDURAS DE OTOÑO

Ingredientes

- 400 g de calabaza
- 2 zanahorias
- 1 boniato
- 150 g de espinacas
- La parte blanca de un puerro
- 150 g de champiñones Portobello
- 1 litro de caldo de verduras o de pollo
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Pelar la calabaza, las zanahorias y el boniato.

Cortar la calabaza y el boniato en cubos de 1,5 x 1,5 cm y las zanahorias en rodajas de 1 cm.

Colocarlas en una bandeja para horno con un chorro de aceite de oliva, salpimentar y mezclar.

Asar 20 minutos a 220°C e ir volteándolos a media cocción.

Limpiar el puerro y los portobellos. Cortar el puerro en juliana y los portobellos por la mitad.

Dorar el puerro, añadir los portobellos y rehogar unos minutos más.

Verter el caldo en la olla y bajar el fuego, añadir la calabaza, el boniato y la zanahoria y cocer 15 minutos a fuego bajo.

Añadir las espinacas troceadas y cocer dos minutos más.

Apagar el fuego, tapar y reposar 10 minutos antes de servir.



CIERVO A LA CAZADORA CON PURE DE PATATA RUSTIDA

Ingredientes

- 500 gr de Carne de ciervo
- 100 gr de panceta
- 500 gr de champiñones
- 1 cebolla
- 2 Zanahorias
- 1 cc de Mantequilla
- Pimienta blanca
- 300 ml de Caldo de carne

Para el Pure

- 400gr de patata
- Aceite de oliva
- Mantequilla
- 100gr de leche
- Hierbas provenzales
- Vino blanco
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar la carne y cortar en cubos
Cortar la panceta en dados y la cebolla en juliana.
Lavar y cortar las setas por la mitad.
Cortar las zanahorias en brunoise.

En una sote o cazuela, rehogar en un poco de mantequilla la panceta, la cebolla, añadir la carne, incorporar, las zanahorias y los champiñones.
Rehogar unos minutos, añadir el caldo y cocer tapado hasta que la carne este tierna, añadiendo mas caldo en caso de necesidad.

Para el Pure

Pelar las patatas y cortar a cuartos, ponerlas en bandeja de horno con aceite de oliva, hierbas provenzales y el vino.
Horneamos a 180º unos 40 min aprox

Chafarlas, salpimentar, añadir aceite de oliva y un poco de mantequilla.
Alargar con la leche y mezclar con varillas.

Emplatar el ciervo con un poco de pure de guarnición.



CREPS RELLENOS DE PERA CON JUGO DE MANDARINA

Ingredientes

Para las crepes (15 uds. aprox.)

- 240 gr de harina
- 1 c/s de azúcar glas
- 1 pizca de sal
- 3 huevos L
- 500 ml de leche entera
- 50gr de mantequilla
- c/n de aceite de oliva o mantequilla

Para las peras

- 2 peras grandes y firmes
- 12 avellanas
- 75 gr de azúcar moreno
- unas gotas de esencia de vainilla
- una pizca de canela
- 10 orejones. '
- 50 gr de zumo de mandarina natural

Elaboración

Para las crepes

Mezclar la harina, el azúcar y la sal, añadir los huevos uno a uno.

Incorporar la leche y mezclar con varillas hasta obtener una masa fina y homogénea.

Añadir la mantequilla fundida y batir hasta integrar.

Tapar el bol y reposar en nevera una hora

Poner crepera antiadherente a calentar pintada con aceite o mantequilla. Verter un cucharón de masa y repartir en toda la base quedando una fina capa. Cocinar un minuto a fuego medio-alto y dar la vuelta.

Para las peras

Pelar las peras y córtalas en dados, ponerla en una sartén antiadherente con el azúcar, las avellanas troceadas, los orejones, la vainilla, la canela y el zumo de mandarina.

Mezclar y cocinar unos diez minutos hasta que queden tiernas pero firmes, retirar las peras y caramelizar el jugo hasta textura de salsa.

Rellenar los creps con las peras formando cilindros o triángulos

Aderezar con el caramelo de mandarina.



RISSOTO DE SETAS CON ROAST BEFF DE GAMO

Ingredientes

- 200 gr de arroz arborio o carnoglio
- 700 ml de caldo de ave
- 2 cebollas
- 200 gr de setas variadas
- 60 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Para el Roast Beff

- 100 gr de lomo de gamo
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite

Elaboración

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar en unos 20 gr de mantequilla.

Dejar cocer unos 30 minutos y añadir las setas en brunoise. Sudar unos 20 minutos y agregar el arroz.

Rehogar unos 3 minutos y mojar con 1/3 de caldo caliente.

Remover continuamente hasta que el líquido seque por completo.

Repetir la operación. En la tercera añadir 30 gr de mantequilla y ajustar de sazón.

Cuando el arroz esté al dente, apagar fuego. Mezclar y dejar reposar 2 minutos.

Servir de inmediato.

Para el Roast Beff

Limpiar el lomo y engrasar.

Marcar en sartén bien caliente unos 4 minutos.

Retirar del fuego, salpimentar y envolver en papel de aluminio.

Refrigerar hasta aspe

Al pase

Filetear muy fino el lomo y servir en la base del plato

Servir el risotto



PANCETA MARINADA, PURE AHUMADO, SETAS Y SALSA DE MISO

Ingredientes

- 400 gr de panceta de cerdo
- ½ l de caldo de ave
- 3 dientes de ajo
- Sal gorda y pimienta
- Hierbas aromáticas

Para la salsa

- 200 gr de variedad de setas asiáticas
- 1 cebolla
- 250 ml de vino tinto
- 1 c de pasta de miso
- 1 c. de miel
- 1c. de vinagre

Para el Puré de patata ahumado

- 300 gr de patata harinosa
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de crema de leche 35%
- Sal ahumada y pimienta

Elaboración

Cubrimos las lonchas de panceta con sal unos 30 minutos.

Retiramos la sal y ponemos a cocer a baja temperatura en el caldo con los aromas.

Mantener unos 30 minutos y Retirara

Secar, dejar enfriar y mantener en frío hasta pase

Al pase marcar plancha

Para el Puré de patata ahumado

Cocemos las patatas de la forma tradicional

Retiramos, pelamos y chafamos en un cuenco con el resto de ingredientes

Reservar al baño maría hasta pase.

Para la salsa

Cortamos la cebolla ciselée y sofreímos unos 20 minutos.

Añadimos las setas en trozos medianos y alargamos cocción 10 minutos.

Reducimos el vino y el vinagre a la mitad y añadimos el miso y unos 30 gr de mantequilla

Dejar cocer tapado a fuego suave unos 10 minutos y ajustar de sazón.

Mantener en caliente hasta pase.



MOUSSE DE BONIATO Y COCO Y GEL DE MARACUYÁ

Ingredientes

Para el mousse de boniato y coco

- ¼ kg de boniato
- 100 ml de leche de coco
- 50 gr de azúcar moreno
- 3 hojas de gelatina
- 150 ml de crema de leche 35%
- Pizca de sal
- 1 c.c.de esencia de vainilla

Para el Gel de maracuyá

- 150 gr de pulpa de maracuyá
- 50 ml de agua
- 50 gr de azúcar
- Piel de naranja y limón
- 2 hojas de gelatina

Para el Crumble de sésamo negro

- 50 gr de harina
- 30 gr de azúcar
- 30 gr de mantequilla
- 15 gr de sésamo
- Pizca de sal

Elaboración

Para el mousse de boniato y coco

Asar los boniatos a 180 °C hasta que estén tiernos y caramelizados

Pelamos y trituramos con la leche de coco, el azúcar, la vainilla y la pizca de sal

Fundiremos la gelatina en un poco de leche de coco e incorporamos a la preparación anterior.

Semi montamos la crema de leche e incorporamos con movimientos envolventes a la preparación anterior.

Colocar en manga y refrigerar hasta pase.

Para el Gel de maracuyá

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y aromatizamos con las pieles.

Dejar infusionar hasta que enfríe y colar

Añadir la gelatina hidratada en agua y fundir en un poco de almíbar y agregar el maracuyá.

Turmizar y refrigerar hasta pase.

Para el Crumble de sésamo negro

Mezclar todos los ingredientes con la harina tamizada y arenar

Hornear a unos 170 C unos 12 minutos en 2 tiempos.



GRATIN DAUPHINOIS CON “CARNALLET” DE BUTIFARRA Y MORCILLA

Ingredientes

- 700 gr Patatas peladas
- 300 ml de nata
- 200 gr leche
- 2 gajos de ajo
- 50 gr de mantequilla
- Nuez moscada, sal y pimienta
- Cebollino

Para los “carnallets” de butifarra y morcilla

- 200 gr de butifarra
- 200 gr de morcilla
- 2 huevos
- Almendras granillo

Elaboración

Cortar las patatas con la mandolina.

Disponerlas en un cuenco ancho, salpimentar y añadir la nuez moscada, la nata y la leche.

Rellenar un molde con capas de patata y su jugo.

Hornear a 180°C 50 min o hasta que podamos pinchar con un palillo.

Atemperar antes de desmoldar.

Para los “carnallets” de butifarra y morcilla

Deshacer la butifarra y morcilla.

Mezclar con 1 huevo y la yema del otro huevo.

Amasar hasta conseguir una masa compacta.

Formar bolitas y reposar en la nevera.

Pintar con clara y pasarlas por almendra picada.

Dorarlas al horno o freírlas.

Sobre un “flan” de patatas colocar un carnallet y espolvorear con cebollino.



ESCALOPINES DE CIERVO RELLENOS DE SETAS Y **CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS**

Ingredientes

- 500 gr de ciervo cortado a filetes
- 100 gr de queso cadi.
- 100 gr de champiñones
- 100 gr de almendra tostada
- 100 gr de pan rallado
- 1 huevo
- Harina para empanar
- Aceite de girasol

Para el chutney

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 100 gr de azúcar moscabado o moreno
- 1 chalota picada
- 1 ajo picado
- 1 c.s de jengibre pelado y picado
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 4 orejones picados groseramente
- 4 ciruelas pasas
- 50 gr de pasas
- 200 gr de mezcla de frambuesas, moras, arándanos
- Tomillo
- El zumo de una naranja
- 2 c.s de vinagre de jerez
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta negra a gusto
- La ralladura de una lima.

Elaboración

Saltear los champiñones cortados a cuartos. Perfumar con ajo picado y hierbas aromáticas. Triturar junto con el queso. Obtener una farsa densa.

Espalmar los escalopines de ciervo colocándolo entre papel de cocción y golpeando con un objeto plano y contundente.

Rellenar cada escalopin con la farsa. Salpimentar, cerrar y empanar pasando por harina, huevo y el pan rallado de frutos secos molidos.

Freír antes de servir

Para el chutney

Saltear el ajo, la chalota, el jengibre, la canela y el anís.

Añadir los orejones, ciruelas, pasas, cocinar a fuego medio durante unos tres minutos.

Añadir los frutos rojos, el zumo de naranja, la ralladura de lima, el vinagre y el azúcar.

Dejar que se reduzca el líquido y espese un poco.

Por último poner la mostaza, remover bien y salpimentar a gusto.



COOKIES TIERNAS CON HELADO DE NUECES

Ingredientes

Para las cookies

- 250 gr de mantequilla
- 125gr de azúcar blanco
- 125 gr de azúcar moreno
- 2 huevos
- 1c.c jarabe de vainilla
- 400 gr Harina
- 250 gr de chocolate picadito
- 5 gr de levadura royal

Para el helado

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 1 vaina de vainilla o jarabe de vainilla
- 50 gr de procrema
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de nueces

Elaboración

Cortar la mantequilla a daditos. Atemperar dentro de un recipiente hondo.

Batir con el azúcar hasta disolver.

Seguir batiendo y añadir un huevo. Hasta que no esté integrado no poner el otro.

Tamizar la harina y la levadura e integrar a la masa con espátula.

Añadir el chocolate picado.

Hacer un rollo de masa envuelta con papel de film y reposar un día en nevera. Cortar rodajas de masa de 1,5 cm y disponer sobre una bandeja con papel de horno. Hornear a 180°C durante 10 min.

Hornear a 180°C durante 10 min. Han de quedar tostadas por los bordes y blanditas por encima.

Enfriar en rejilla

Para el helado

Caramelizar las nueces con el azúcar en una paella a fuego suave.

Añadir una cucharadita de mantequilla con el fuego apagado y remover para despegar las nueces.

Enfriar sobre papel de horno.

Reservar 1/3 para decorar y triturar el resto con un minipimer en un vaso estrecho.

Calentar la leche y la nata.

Batir las yemas. Escaldar las yemas con la leche y la nata.

Cocer al baño maría hasta 82°C.

Verter la crema sobre el praliné de nueces, añadir el procrema y batir para integrar los ingredientes.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Conservar en el congelador.

Servir una bola de helado en un vasito con una cookie al lado.



CREMA DE CALABAZA CON RAPE Y TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- 50 gr de mantequilla
- 200 gr de zanahoria
- 300 gr de calabaza
- Zumo de 1 naranja
- 200 ml de leche
- 200 ml de crema de leche
- 10 gr de jengibre

Para el rape

- 200 gr de rape
- 1 cebollas
- 100 gr de trompeta de la muerte
- 40 ml de mantequilla
- 100 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Pelamos la zanahoria cortamos en rodajas finas

Rehogamos unos 20 minutos en una reductora y añadimos la calabaza tamaño patata brava

Mojamos con unos 100 ml de agua, tapamos y dejamos pochar 10 minutos.

Añadimos los lácteos. Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y dejamos cocer tapado unos 10 minutos mas

Retiramos del fuego y turmizamos con el jengibre y el zumo e naranja.

Reservar en caliente

Para el rape

Limpiamos el rape y retiramos la espina central

Escaldamos 30 segundos en agua hirviendo y reservamos en frio aceitado

Cortamos la cebolla en ciselée y en una reductora rehogamos 10 minutos.

Añadimos las trompetas de la muerte y seguimos con baja temperatura 30 minutos.

Mojaremos con un poco de agua encaso de necesidad.

Cremamos con la nata y llevamos a ebullición.

Reducimos fuego, añadimos el rape fileteado y tapamos.

Dejar cocer a baja temperatura 4/5 minutos y ajustar de sazón.



SOLOMILLO DE JABALI CON SALSA DE CHOCOLATE Y PURE DE CASTAÑAS

Ingredientes

- 500 g de solomillo de Jabalí
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite
- Laurel, tomillo y romero

Para la Salsa de chocolate

- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 20 gr de harina
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de fondo de carne o de setas
- 20 g de cobertura de chocolate
- 50 ml de crema de leche 35%
- Sal y pimienta al gusto

Para el puré de castañas

- 200 gr de castañas cocidas
- 100 ml de leche entera
- 50 g de mantequilla
- Sal y nuez moscada al gusto

Elaboración

Limpiamos el solomillo y engrasamos
Marcar plancha unos 5 minutos, retiramos y salpimentamos
Envolver en papel de aluminio con el tomillo, el romero y el laurel
Reposar en frío hasta pase. Secar bien la carne y salpimentar.

Para la Salsa de chocolate

Cortamos la cebolla en ciselée y sofreiremos unos 20 minutos.
Añadimos el ajo fileteado y proseguimos cocción unos 30 minutos.
Espolvoreamos con un poco de harina y cocemos 3 minutos
Desglasamos con el vino tinto y reducimos a la mitad.
Mojamos con el fondo, llevamos a ebullición. Reducimos fuego y tapamos.
Cocer a baja temperatura unos 10 minutos

Fuera del fuego, incorporamos el chocolate troceado y mezclamos bien
Ajustar de sazón y consistencia y remueve hasta que se funda.
Podemos cremar con la crema si se desea
Mantener en caliente hasta pase

Para el puré de castañas

Llevamos a ebullición los lácteos con las especias.
Retiramos del fuego y agregamos las castañas.
Turmizamos y ajustamos de sazón y consistencia
Mantener en caliente hasta pase.



MEMBRILLO, QUESO AZUL, PERA Y MIEL

Ingredientes

Para la gelatina de membrillo

- 200 gr de dulce de membrillo
- 100 ml de agua
- Zumo de ½ limón
- 1 hoja de gelatina

Para la crema de queso azul

- 100 gr de queso azul (Cabralas, Roquefort o Gorgonzola)
- 100 ml de crema de leche 35%

Para la espuma de miel

- 100 gr de miel
- 100 ml de crema de leche 35%
- 1 hoja de gelatina
- 1 carga de N₂O (para el sifón)

Otros

- 1 pera en almíbar

Elaboración

Para la gelatina de membrillo

Calentaremos el dulce de membrillo con el agua y el limón.
Retiramos del fuego y agregamos la gelatina previamente hidratada
Colocar en la base de la copa de servicio

Para la crema de queso azul

Calentamos la crema de leche hasta que hierva y añadimos el queso troceado.
Turmizamos y dejamos enfriar.
Montamos un poco y colocamos sobre el membrillo
Una vez frío añadimos unos dados de pera en almíbar

Para la espuma de miel

Calentaremos la miel con la nata y disolvemos la gelatina previamente hidratada
Refrigerar y colocar en sifón con la carga
Espumamos al pase



PURE RUSTICO DE CALABAZA, SETAS GLASEADAS Y HUEVO POCHE

Ingredientes

Para el pure

- 1 kg de calabaza
- 50 gr. de mantequilla
- c/n Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 rama de tomillo fresco
- 1 rama de romero fresco
- 35 gr. de miel

Para las setas glaseadas

- 400 gr. Setas shiitake
- 50 gr. Mantequilla
- 2 un. de dientes de ajo
- 75 gr. azúcar moreno
- 50 ml. salsa de soja
- 100 ml. agua

Para el huevo poche

- 1 un. de huevo poche por persona
- c/n de vinagre
- sal en escamas

Elaboración

Para el pure

Cortar en trozos medianos la calabaza pelada y asar en horno 180°C con aceite de oliva, mantequilla, romero, tomillo, sal, pimienta y la miel, sobre una placa con papel de plata en la base.

Pisar el pure de forma rustica y rectificar la sazón

Para las setas glaseadas

Sofreir los ajos picados en mantequilla fundida.

Limpiar las setas y picarlas en trozos medianos. Añadir a la mantequilla y saltear a fuego medio.

Mezclar el azúcar moreno, la salsa de soja y el agua. Verter la mezcla sobre las setas y cocinar el conjunto durante 8 min. aprox. a fuego medio bajo, hasta que las setas estén tiernas y la salsa se haya caramelizado sin que reduzca demasiado

Para el huevo poche

En una olla juntar el agua con el vinagre y llevar a fuego medio alto hasta que rompa hervor, reducir el fuego a 80°C, con la ayuda de una espumadera formar un remolino e introducir y cocinar los huevos de a uno. Retirar y servir inmediatamente con sal en escama sobre la superficie



SALTIMBOCA DE JABALI BONIATO CROCANTE Y KETCHUP DE REMOLACHA

Ingredientes

Para el saltimboca

- 500 gr. de solomillo de jabalí
- 10 un. de lonchas de jamón serrano
- 10 un. de hojas de salvia fresca
- 60 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla
- 500 ml. De cerveza
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para el boniato

- 2 un. de boniato mediano
- c/n de aceite de oliva
- 100 gr. de harina de garbanzo o maicena
- c/n de ajo en polvo, ají molido y tomillo
- Sal en escamas al gusto

Para el ketchup de remolacha

- 2 un. de remolacha cocidas
- 1 un. de cebolla pequeña
- 70 gr. de azúcar rubia
- 45 ml. De vinagre de manzana
- 3 gr. De canela molida
- 3 gr. De jengibre
- 5 gr. de tomate concentrado
- Sal al gusto
- c/n de aceite de oliva

Elaboración

Para el saltimboca

Cortar el solomillo en filetes finos y salpimentar. Disponer en cada filete una loncha de jamón y una hoja de salvia, cerrar en forma de libro o enrollarlo ayudándonos de un palillo.

Pasar por harina, fundir la mantequilla con un chorrito de aceite de oliva y dorar el jabalí a fuego medio, desglasar con la cerveza y cocinar dos minutos, retirar y servir

Para el boniato

Lavar, pelar y cortar los boniatos en bastones.

Sumergir en un bol con agua fría 10 min. Retirar, secar y condimentar con las especias, el aceite de oliva y la harina de garbanzo, mezclar muy bien y hornear a 180°C aprox 15 min. Retirar y servir

Para el ketchup de remolacha

Cortar la cebolla en juliana y sofreír.

Cortar la remolacha en trozos, incorporar a las cebollas junto al vinagre, el azúcar, la canela y el jengibre. Cocinamos a fuego medio bajo por 15 min. mezclando regularmente para que no se nos pegue, al final de cocción incorporar el concentrado de tomate y retirar.

Atemperar y triturar el conjunto hasta obtener una textura homogénea



PASTAFROLLA

Ingredientes

Para la masa

- 200 gr. de mantequilla
- 120 gr. azúcar
- 110 gr. de huevo
- 400 gr. harina floja
- 20 gr. polvo de horno
- 5 gr. sal

Para el relleno

- 700 gr. de dulce de membrillo

Para terminar

- 80 gr. de azúcar
- 70 gr. de agua
- 100 gr. de coco rallado

Elaboración

Para la masa

Unir la mantequilla blanda con el azúcar y cremar. Agregar los huevos , homogenizar y unir con la harina tamizada, la sal y el polvo de horno.

Formar sin amasar y estirar de medio centímetro aprox. entre papel de cocina. Reposar en nevera 30 min.

Retirar y forrar el molde elegido. Unir nuevamente los recortes y llevar a nevera

Para el relleno

En un cazo poner el dulce de membrillo cortado en trozos y agregar medio vaso de agua si fuera necesario, fundir a fuego. Retirar, atemperar y esparcir sobre la base de la tarta

Para terminar

Con la masa restante cortamos tiras de masa de 1cm de grosor aprox. Formamos un enrejado en la superficie de la tarta. Cocinar en horno 180°C por 15 min. aprox. o hasta verificar cocción. Retirar y atemperar

Formar un TxT con el agua y el azúcar. Enfriar y pincelar la superficie de la tarta

Terminar con coco rallado por el borde



PUDING DE ESCALIBADA Y SALSA DE SETAS

Ingredientes

- 1 cebolla
- 2 berenjenas
- 4 pimientos
- 5 huevos
- 600 ml crema de leche
- 300 gr setas variadas

Elaboración

Precalentar el horno a 170°

Cortar la cebolla en juliana y saltear hasta que esté tierna, reservar

En una bandeja poner los pimientos y la berenjena, untar con aceite y hornear 20 o 25 min.

Saltear las setas cortadas en juliana y reservar.

Cuando estén las verduras, enfriar para poder pelar y picar en dados pequeños.

En un bol batir los huevos y 300 ml de crema de leche, añadir las verduras y mezclar.

Poner en flaneras untadas con aceite y cocer al horno en baño maría 20 / 25 min.

Triturar las setas con el resto de crema de leche reservando primero alguna para decorar, llevar al fuego hasta tener una textura de crema.

Desmoldar los flanes cuando estén tibios.

Emplatar con la salsa por encima y decorar con el resto de setas.



ROLLITOS DE PATO Y MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes

- 1 paquete pasta filo
- 2 muslos confit de pato
- 2 cebollas
- 2 peras
- 1 rama canela
- pimienta negra
- sal
- cayena molida o pimentón picante
- 2 clavos
- 100 g azúcar
- 100 ml vinagre de jerez o manzana

Para la mermelada

- 3 tomates maduros
- 1 cebolla roja
- 60 ml vinagre manzana
- cc pimentón picante
- 60 gr azúcar moreno
- aceite oliva

Elaboración

Cortar las cebollas en juliana
Pelar las peras y cortar en dados pequeños
Deshuesar y cortar en tiras el pato, reservar.

Pochar la cebolla hasta caramelizar, añadir las peras, el pato y un chupito de oporto, reducir y reservar.
Pintar con mantequilla las hojas de filo hasta tres capas
Cortar la masa filo en porciones y hacer rollitos con el relleno, pintar con huevo y hornear 10 min a 175°.

Para la mermelada

Cortar la cebolla en brunoise, sofreír, escaldar y pelar los tomates.
Quitar pepitas y cortar en dados pequeños.
Agregar a la cebolla junto con el resto de ingredientes y cocer unos 20 min o hasta tener una consistencia de mermelada.



CANUTILLOS DE CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 400 gr harina fuerza
- 50 gr mantequilla
- 50 gr azúcar
- 10 gr levadura fresca
- 50 cl leche
- 4 huevos
- 500 cl agua
- aceite freir
- 1 chupito anís
- 1 limón

Para la crema pastelera

- 750 cl leche
- 3 huevos
- 100 gr azúcar
- 40 gr maizena
- 1 rama canela
- 1 piel de limón
- 2 cs cacao en polvo

Elaboración

Mezclar levadura con la leche templada, añadir 150 gr de harina y formar una bola, reposar hasta doblar volumen.

Aparte mezclar el resto de harina, los huevos, el azúcar, la mantequilla fundida, la copa de licor, la ralladura de limón y el agua templada. Agregar la masa de levadura y amasar bien, tapar y reposar 30 min.

Para la crema pastelera

Infundir la leche con el limón y la canela cuando empiece a hervir retirar del fuego.

En un bol agregar los huevos, el azúcar, la maizena y el cacao en polvo, batir y añadir la leche infundida con la ayuda de un colador. Volver al fuego hasta espesar sin dejar de remover. Reservar.

Cortar la masa en porciones y estirar con la ayuda de unos bastones, enrollar y freír en abundante aceite, escurrir y rellenar con la crema pastelera.

Rebozar con azúcar y canela en polvo.



CALABACINES GRATINADOS

Ingredientes

- 4 calabacines grandes
- 60 gr de mantequilla o manteca de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de panceta salada o dados de jamón
- 100 gr. de requesón
- 2 yemas de huevo
- Salvia fresca
- 100 gr de emmenthal rallado
- Sal y pimienta
- 200 ml de leche
- 100 ml de vino blanco.

Elaboración

Limpiar los calabacines y cortar en tercios.

Vaciar con una cuchara, salpimentar, aceitar y hornear unos 10 minutos a 180º C. Enfriar

Fundir la mantequilla y freír el jamón o panceta en ½ macedonia unos 5 minutos.

Añadir la cebolla ciselée y la pulpa de calabacín picada.

Mantener cocción unos 20 minutos. Reducir el vino y mojar con la leche.

Llevar e ebullición, apagar fuego, agregar las dos yemas de huevo batidas y el queso fresco.

Sazonar, colocar en manga y rellenar el calabacín.

Espolvorear con queso y gratinar unos 5 minutos.

Al pase decorar con aceite de salvia.



CONEJO ASADO CON MANZANAS AL VINO

Ingredientes

- 700 gr. de conejo
- 2 dientes de ajo.
- Laurel.
- Tomillo.
- Romero.
- 150 ml. de vinagre de manzana.
- Aceite de oliva.
- 2 cebollas.
- 2 manzanas.
- 200 ml. de vino tinto.
- Harina.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Laminar los dientes de ajo, dorarlos y retirarlos.

Enharinar los trozos de conejo y dorarlo en el aceite de los ajos. Reservar.

Escaldar el tomillo y el romero durante 30 segundos y parar la cocción con agua fría.

Majar los ajos con el tomillo, el romero, el laurel, el vinagre de manzana y el aceite de oliva. Ponerlo sobre el conejo y hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla durante 30 minutos.

Pelar y cortar las manzanas en gajos y añadir las a la cebolla. Cuando esté dorada recuperar los jugos con el vino tinto y evaporar el alcohol. Bajar el fuego y reducir la salsa.

Servir el conejo sobre una cama de la manzana al vino.



BIZCOCHO DE PLATANO Y NUECES CON HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y KIKOS

Ingredientes

- 3 plátanos maduros
- 150 gr de azúcar moreno
- 3 huevos
- 150 ml de aceite de girasol
- 200 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 110 g de nueces picadas

Para el helado

- 250 gr de chocolate blanco
- 400 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- 40 gr de glucosa.
- 300 ml de leche
- 100gr de kikos.

Elaboración

Calentar el horno a 180° y encamisar el molde.

Chafar los plátanos hasta conseguir un pure.

Añadir el azúcar, los huevos y mezclar con varillas hasta obtener una masa homogénea, añadir el aceite y seguir batiendo

Tamizar el harina, la levadura y la canela e integrar con lengua a la masa anterior.

Añadir las nueces, mezclar y pasar al molde.

Hornear 35 a 40 min, aprox. atemperar y desmoldar

Para el helado

Partir el chocolate blanco en trozos.

Hervir la leche y la nata junto con los azúcares. Retirar y atemperar

Añadir el chocolate y mezclar, atemperar y poner en la heladora.

Cuando tenga textura de helado añadir los kikos picados y mezclar.

Cortar un trozo de bizcocho y colocar una bola de helado encima.

Decorar con kikos picados por encima.



HOJALDRE DE CIERVO CON SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes

- 1 placa de hojaldre
- 2 cebollas
- 250 gr de setas varias
- 200 ml de crema de leche 35%
- Pizca de nuez moscada
- 30 gr de mantequilla
- 200 gr de lomo de ciervo

Para la salsa

- 1 cebolla
- 100 gr de pies de setas
- 100 ml de vino tinto
- 20 gr de harina
- 20/40 gr de mostaza Dijon
- 200 ml de fondo de carne
- 100 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Cortar el hojaldre en piezas de 8*3, pintar con mantequilla y espolvorear con sal. Congelar.

Pelar y cortar la cebolla en ciselée.

Sofreír en un poco de mantequilla unos 30 minutos y agregar las setas troceadas, reservando algunas para pase.

Sudar las setas unos 10 minutos y cremar con la crema de leche. Llevar a ebullición, reducir fuego y ajustar de sazón. Reservar en caliente hasta pase.

Marcar el solomillo a la parrilla 2 minutos por lado.

Retirar y envolver en papel de aluminio

Reservar en frio hasta pase.

Para la salsa

Pelar y cortar la cebolla en ciselée

Sofreír unos 30 minutos y agregar los pies de las setas en brunoise.

Alargar cocción 10 minutos para que suden y espolvorear con harina cociendo 3 minutos mas

Añadir la mostaza y disolver.

Reducir el vino a la mitad y mojar con el fondo.

Llevar a ebullición, reducir fuego y tapar.

Cocer a fuego suave tapado 10 minutos.

Pasar por chino, colador y volver al fuego.

Cremar con la nata y agregar las setas restantes salteadas.

Al pase

Hornear el hojaldre a 220 °C unos 12 minutos.

Abrir y rellanar con la duxelle y agregar la carne previamente calentada al horno en el propio papel

Salsear y tapar con el hojaldre

Servir de inmediato.



RAGU DE SURTIDO DE BUTIFARRAS CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- 50 gr de panceta salada
- 100 ml de vino blanco
- 2 Hojas de laurel
- 200gr de butifarra blanca fresca
- 100 gr de butifarra negra
- 100 gr de butifarra blanca
- 2cebollas
- 100 gr de trompeta de la muerte
- 40 ml de mantequilla
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Salteamos la panceta en macedonia unos 5 minutos y reducimos fuego.

Cortamos la cebolla en ciselée y en una reductora rehogamos 10 minutos con las hierbas aromáticas

Añadimos las trompetas de la muerte y seguimos con baja temperatura 30 minutos.

Mojaremos con un poco de agua encaso de necesidad.

Desglasamos con vino blanco y reducimos a la mitad

Cremamos con la nata y llevamos a ebullición.

Reducimos fuego y tapamos.

Saltear la butifarra fresca troceada unos 5 minutos y agregar al ragú

Dejar cocer a baja temperatura 10 minutos y agregar el resto de butifarras

Ajustar de sazón y consistencia



CRUJIENTE DE MEMBRILLO, MANZANA Y QUESO AZUL

Ingredientes

Para el crujiente de membrillo

- 1 lámina de pasta filo
- 1 clara de huevo
- 150 gr de membrillo
- 40 gr de mantequilla
- Azúcar para espolvorear

Para la Crema suave de queso azul

- 80 gr de queso azul
- 120 ml de crema de leche 35%
- 20 gr de queso crema
- 1 c s de miel
- Pizca de sal y pimienta

Para el Gel de manzana y apio

- 1 manzana ácida
- 1 rama de apio
- 50 ml de TPT
- 3 hojas de gelatina
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Para el crujiente de membrillo

Estirar la pasta filo y pintar con la clara de huevo

Cortar láminas de 2 mm de carne de membrillo y cubrir la mitad de la hoja dejando un espacio por los bordes de ½ cm. Cerrar la hoja de masa filo y congelar.

Pintar con mantequilla fundida y espolvorear con azúcar

Hornear a 180 °C unos 5 minutos.

Retirar y enfriar. Cortar por ración.

Para la Crema suave de queso azul

Llevar a ebullición la crema de leche y agregar el resto de ingredientes

Turnear y refrigerar unas 8 horas

Montar con varillas al pase

Para el Gel de manzana y apio

Pelar la manzana y descorazonar

Desbarbar el apio y turnear con el almidón y el zumo de limón.

Agregar la gelatina hidratada y fundida con un poco de agua.

Ajustar de gusto y refrigerar.



PUERROS BRASEADOS, CABALLA EN ACEITE Y ROMESCU

Ingredients

- 5 Puerros
- Sal y pimienta
- 3 c.s de vinagre blanco
- 2 caballas
- Aceite de oliva
- 3 tomates rojo
- 1c.s de pulpa de ñora
- 4 ajos
- 10 almendras
- 10 avellanas
- 1 rebanada de pan
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Cebollino

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Poner los puerros limpios y cortados a trozos de 3 cm en una placa de horno aliñados con sal, pimienta y aceite.

Tapamos y cocemos al horno aprox 20 min.

Una vez cocidos añadimos un chorrito de vinagre al jugo de los puerros.

Asar los tomates y los ajos aliñados con sal y aceite. Tostar la rebanada de pan.

Triturar tomates, ajo, frutos secos, pulpa de ñora, vinagre y sal.

Emulsionar añadiendo aceite mientras batimos con el minipimer.

Sumergir las caballas en agua hirviendo con sal y laurel.

Cocinar hasta que veamos que la carne de la cola se separa de la espina.

Ecurrir y dejar enfriar.

Desespinar y disponer los lomos en una fuente. Aliñar con un chorro de aceite de oliva.

Cortar los puerros por la mitad.

Cubrir de romesco y colocar un lomo de caballa encima.

Acabar con una picada de cebolla o cebollino.



PICANTON RELLENO CON PURE DE CHIRIVÍAS

Ingredientes

- 2 Picantones enteros y limpios
- 125 g de mantequilla pomada
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de vino blanco o rancio
- 2 c.s. de hojitas de tomillo fresco
- 2 butifarras
- 1 zanahoria
- 1 cebollas
- 1 rama de apio
- 2 huevos
- 4 chirivías
- 200 ml de nata
- 200 ml de leche
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Precalentar el horno a 190°.

Mezclar en un bol 100 g de mantequilla pomada con la mitad del tomillo, 1 diente de ajo picado y una pizca de sal y pimienta. Introducir la mezcla bajo la piel de las pechugas, con cuidado de no romperla.

Cortar la cebolla la zanahoria y el apio en mirepoix y saltear. Reservar

Desmenuzar la butifarra y mezclar con las verduras. Añadir un huevo y amasar.

Añadir el segundo huevo y volver a amasar. Rellenar los picantones.

Coser la parte posterior y 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 coja 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.



CARROT CAKE, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO E HINOJO

Ingredientes

- 225gr Harina
- 1 c.s. gr Levadura royal
- 1 c.s. Bicarbonato
- 6 gr Canela
- 1 clavo 1 grano de pimienta de jamaica
- 100 gr Azúcar blanco
- 100 gr Azúcar moreno
- 100 gr Aceite de girasol
- 4 Huevos
- 250 gr Zanahoria rallada
- 2 c.s jengibre rallado
- 125 gr Nueces

Para la Ganache de chocolate blanco e hinojo

- 170 gr de chocolate blanco
- 1 c.c de semillas de hinojo molidas
- 120 ml de nata liquida
- 280 ml de nata liquida muy fria

Elaboración

Tamizar la harina con el royal y la levadura.

Montar los huevos con el azucar hasta doblar volumen

Incorporar la harina, el jengibre, la zanahoria y las especias.

Encamisar un molde de plum cake forrado de papel de horno. Cocer al horno 30 min a 180°C.

Para la Ganache de chocolate blanco e hinojo

Fundir el chocolate blanco al baño maria.

Infusionar el hinojo con 120 ml de nata.

Colar en 2 tandas sobre el chocolate e integrar removiendo con unas varillas manuales.

Añadir sobre la nata fria y mezclar bien.

Tapar a piel con film y dejar reposar 4 h.

Montar la ganache con varillas eléctricas.

Rellenar una manga pastelera con boquilla estrellada.

Cortamos el carrot cake y encima hacemos un turbante de ganache de chocolate blanco.



CREMA DE ALCACHOFAS Y ESPUMA DE VERDES, MANZANA Y APIO

Ingredientes

- 250 gr de alcachofas congeladas
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 yemas de huevo
- Sal y pimienta

Para la espuma

- 50 ml de almíbar ligero
- 1 manzana ácida
- 1 rama de apio
- 100 gr de Rucola
- 100 gr de canónigo
- Zumo de ½ limón
- 2 hojas de gelatina
- Sal y pimienta

Acompañamiento

- Nueces caramelizas
- Dados de manzana
- Unas hojas de Rucola y canónigo

Elaboración

Cocer las alcachofas en agua salada hirviendo unos 5 minutos.
Retirar y confitar en aceite de oliva unos 10 minutos a unos 65°C
Colocar en vaso triturador con la mitad del aceite y las yemas de huevo
Montar añadiendo el aceite al hilo como una mayonesa.
Ajustar de sazón y refrigerar hasta pase.

Para la espuma

Pelar la manzana y desbarbar el apio
Turmizar el conjunto con el zumo de limón y reservar unas hojas verdes y unos dados de manzana para pase
Colar y añadir la gelatina fundida previamente hidratada.
Salpimentar y colocar en sifón.



BROCHETA DE JABALI CON MANZANA

Ingredientes

- 400 gr de jabalí
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 2 dientes de ajo
- Tomillo y romero fresco

Para la salsa de manzana

- 20 ml de aceite
- 1 manzana verde
- 1 cebolla
- 50 ml de brandi
- 150 ml de fondo de ave
- 50 ml de crema de leche o mantequilla
- Sal y pimienta

Para el Parmentier de hinojo

- 1 hinojo fresco
- 1 manzana ácida
- Sal y pimienta

Elaboración

Turmizar el aceite con el ajo y las hierbas aromáticas y salpimentar
Introducir los dados de jabalí y refrigerar un mínimo de 2 horas.

Para la salsa de manzana

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 10 minutos

Pelar la manzana, cortar en macedonia y cocer la mitad con la cebolla. Reservar en frío el resto

Cocer unos 20 minutos.

Desglasar y reducir el brandi a la mitad y mojar con el caldo.

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

Turmizar y cremar con la crema de leche o engrasar con mantequilla

Llevar ebullición y reducir fuego

Añadir los dados de manzana y salpimentar.

Reservar en caliente hasta pase

Para el Parmentier de hinojo

Limpiar el hinojo y reservar los tallos y hojas verdes para decoración

Cortar en brunoise y rehogar unos 10 minutos.

Añadir la manzana pelada y cortada en macedonia y tapar.

Dejar cocer unos 10 minutos hidratando en caso de necesidad

Turmizar y ajustar de sazón.

Reservar en caliente hasta pase

Al pase

Ensartar la carne y marcar en parrilla al gusto.



ESPONJOSO DE VAINILLA, MASCARPONE Y FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 2 huevos
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de harina floja
- 1 c.c.de vainilla líquida
- 2 c.s.de aceite de girasol

Para la crema de mascarpone

- 150 gr de queso crema o mascarpone
- 50 gr de azúcar lustre
- 100 ml de crema de leche 35%
- Ralladura de ½ limón

Para el Gel de frutas rojas y vinagre

- 100 gr de frutas rojas congeladas
- 20 gr de azúcar moreno
- 2 cc. De vinagre al gusto
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para el Gel de frutas rojas y vinagre

En una reductora calentar las frutas rojas, el vinagre y el azúcar unos 5 minutos hasta que dejen líquido. Turmizamos, agregamos la gelatina previamente hidratada y fundida. Refrigerar hasta pase.

Para la crema de mascarpone

Batir el mascarpone con el azúcar lustre y la ralladura.

Semimontar la crema de leche e incorporar en movimientos envolventes a la preparación anterior. Refrigerar hasta pase.

Para el espumoso

Desclaramos y montamos por separado yemas y claras con la mitad de azúcar cada uno.

Añadimos la vainilla y el aceite al hilo a las yemas e incorporamos la harina tamizada con movimientos envolventes. Por último incorporamos las claras.

Colocamos en tartera con una altura de unos 2 cm y horneamos a 180°C unos 8/10 minutos,

Retirar, enfriar y troquelar al gusto.



COCA DE SETAS Y ADEREZO DE HINOJO

Ingredientes

Para la masa de coca

- 250 gr. de harina de fuerza
- 10 gr. de levadura prensada
- 140 ml. De agua templada
- 30 ml. De aceite de oliva
- 5 gr. de sal

Para el aderezo de hinojo

- 1 un. de hinojo
- 2 un. de diente de ajo
- 1 un. de mandarina
- 150 ml. De nata
- c/n de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Para las setas

- 250 gr. de setas variadas de temporada
- 15 gr. de mantequilla
- c/n de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto
- eneldo una pizca
- 1 un. de ajo

Elaboración

Para la masa de coca

Diluir la levadura en 30 ml. del total del agua templada con una pizca de azúcar y harina

Disponer la harina en un bol y mezclar con la sal. Incorporar en el centro la levadura y el agua y comenzar a formar la masa. Introducir el aceite y terminar el amasado.

Reposar la masa en lugar cálido 30 min.

Retirar, desgasificar y con la ayuda de un palote extender finamente dando forma de ovalo

Disponer en una placa de horno levemente untada con aceite de oliva. Pincelar la superficie de la masa, cubrir con papel de horno y presionar con otra placa para evitar que la masa crezca demasiado.

Hornear a 190°C 20 min aprox

Retirar y untar con el aderezo de hinojo, terminar con las setas esparcidas por la superficie y decorar con eneldo o las hojas de hinojo

Para el aderezo de hinojo

Lavar y cortar el hinojo en juliana, picar el ajo y sofreír con aceite de oliva y mantequilla. Salpimentar.

Agregar la nata y terminar cocción

Prensar la mandarina pelada para obtener su jugo

Con la ayuda de la Thermomix procesar el hinojo junto al zumo de mandarina.

Ajustar la sazón y reservar

Para las setas

Cortar las setas en cuartos. Saltearlas con mantequilla y aceite de oliva junto con el ajo ecrase. Sazonar y retirar



CONEJO RELLENO BEURRE BLANC Y ZANAHORIAS CONFITADAS

Ingredientes

- 1 un. de conejo entero deshuesado
- 3 un. de diente de ajo
- ½ atado de perejil fresco
- 8 un. de panceta en lonchas
- 1 un. de atado de espárragos verdes
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para la beurre blanc

- 100 ml. De vino blanco
- 1 un. de chalota
- 200 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 1 un. bouquet garni

Para las zanahorias confitadas

- 1 atado de zanahorias en rama o zanahorias baby
- 60 ml. De reduccion de aceto balsámico
- 60 gr. de mantequilla
- 100 ml. de agua
- 20 gr. de miel
- c/n de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de tomillo fresco

Elaboración

Salpimentar el conejo. Picar el perejil y el ajo y untar el conejo junto a un poco de aceite de oliva.

Blanquear los espárragos, retirar y reservar

Disponer las lonchas de panceta sobre toda la superficie junto a los espárragos

Enrollar la carne fijando con una leve presión el relleno y bridar.

Sellar el roll de conejo en sartén retirar y asar en horno a 180° 40 min. aprox. rotándolo.

Retirar y cortar en porciones antes de servir

Para la beurre blanc

Picar la chalota muy fina y rehogar con un poco de la mantequilla hasta transparentar a fuego bajo.

Agregar el vino y el bouquet garni y llevar a ebullición para evaporar el alcohol. Bajar el fuego al mínimo.

Cortar en dados la mantequilla atemperada.

Fuera del fuego incorporar mantequilla poco a poco sin dejar de remover. Regresar al fuego muy bajo sin que la salsa hierva para evitar que se nos corte.

Antes de servir, retirar el bouquet garni

Para las zanahorias confitadas

Limpiar las zanahorias y saltear con mantequilla y aceite de oliva junto unas ramas de tomillo.

Salpimentar, agregar la miel, el aceto balsámico y por último el agua. Tapar y cocinar a fuego medio bajo hasta que las zanahorias estén cocidas, retirar y reducir la salsa



PERAS ENVUELTAS EN HOJALDRE Y SALSA DE CACAO

Ingredientes

Para las peras confitadas

- 5 un. de peras que no estén maduras
- 300 gr. de azúcar
- 500 ml. de agua
- 1 un. de rama de canela
- 1 un. de cardamomo
- 1 un. de limón
- 1 un. de masa de hojaldre rectangular

Para la salsa de cacao

- 140 ml. De agua
- 120 ml. De nata
- 180 gr. de azúcar
- 6 gr. de gelatina
- 60 gr. de cacao amargo

Otros

- 50 gr. de avellanas

Elaboración

Para las peras confitadas

Lavar las peras, pelar sin retirar el cabito y sumergir en agua con limón para que no oxiden..

En una olla poner el agua y el azúcar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Incorporar las peras, la canela y el cardamomo. Cocinar a punto mijote unos 30 mn. aprox.

Retirar y enfriar fuera del almíbar y sobre una rejilla.

Cortar tiras de 1 ½ cm. de ancho la masa de hojaldre y envolver cada pera con la masa empezando por la base.

Colocar sobre una placa con papel de horno, pintar con huevo y hornear a 180° C unos 20 min. aprox.

Retirar, atemperar y servir

Para la salsa de cacao

Mezclar la nata, el agua y el azúcar y calentar hasta un punto antes de que hierva, retirar del fuego e incorporar el cacao de golpe con la ayuda de un batidor de mano, volver al fuego medio hasta que hierva, retirar y cambiar inmediatamente de recipiente.

Incorporar la gelatina previamente hidratada. Atemperar con papel film en contacto y llevar a nevera hasta el momento de utilizar.

Cortar las avellanas al medio y tostar levemente



PATÉ DE SETAS

Ingredientes

- 400 gr setas variadas
- 1 cebolla morada
- 1 diente ajo
- 150 ml nata
- 50 g mantequilla
- 2 huevos
- 1 vaso chupito pedro ximénez
- sal pimienta

Para los bastones de pan

- 400 g harina
- 200 ml agua
- 40 ml aceite de oliva
- 1 cc sal
- 20 g levadura fresca
- pipas de girasol o calabaza o sésamo

Elaboración

Cortar la cebolla en brunoise y sofreir hasta que este tierna sin que coja color

Añadir las setas cortadas y saltear hasta perder toda el agua , agregar el pedro ximénez, salpimentar y triturar junto con la nata y los huevos

Poner en moldes y cocer al baño maria 160° 40 min aprox

Para los bastones de pan

Mezclar en agua tibia el aceite y la levadura disolver bien, cuando esté añadir la harina y la sal y formar una bola, dejar reposar 45 min a que doble de tamaño.

Volver a amasar y hacer porciones y estiramos en forma de palo alargado añadir las semillas o pipas de calabaza por encima, poner en papel de horno y cocer a 200° 15 min.



CODORNICES ESTOFADAS CON BONIATO

Ingredientes

- 4 codornices
- 2 dientes ajo
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- 2 zanahorias
- 1 vaso vino tinto
- tomillo
- romero
- canela y laurel
- harina
- caldo de carne o verduras

Elaboración

Salpimentar las codornices y pasar por harina , sellar en una cazuela con aceite. Reservar.

En la misma cazuela sofreir la cebolla juliana, las zanahorias y el ajo durante 15 min

Agregar el tomate pelado y sin pepitas y rehogar 20 min más añadir el vino tinto y reducir el alcohol.

Incorporar las codornices, el ramillete de hierbas y el caldo.

Cocer a fuego lento 40 min más, retirar las codornices, triturar y pasar la salsa por el chino.

Acompañar con unas chips de boniato



MOUSSE DE CAQUI

Ingredientes

Para la reducción de caqui

- 300 gr caquis
- 2 clavo
- 1 rama canela
- 1 cs azúcar
- ½ limón

Para la mousse

- 100 gr azúcar glass
- 300 ml nata
- 2 claras
- 3 hojas gelatina
- 100 g bizcocho o galletas

Para las tejas

- 25 gr agua
- 25 gr aceite
- 5 gr harina
- 1 cs rasa de cacao
- sal

Elaboración

Para la mousse

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar una parte de la crema de leche sin que hierva, agregar la gelatina ya hidratada y escurrida

Montar las claras junto con el azúcar glass. Reservar

Montar el resto de la nata, agregar la nata tibia a la nata montada con movimientos envolventes y repetir operación con las claras montadas a punto de nieve.

Triturar el bizcocho o galletas y poner de base en copas, añadir la mousse y llevar a frío debidamente tapado.

Para la reducción de caqui

Poner en un cazo con el azúcar, el limón, la canela, los clavos y los caquis previamente pelados y cortados a dados.

Retirar la canela con clavos y triturar. Reservar en frío

Montar las copas de mousse con el caqui

Para las tejas

Triturar todos los ingredientes, calentar una sartén antiadherente y poner pequeñas porciones

Cuando hagan burbujas retirar y poner en papel de cocina absorbente decorar las copas.



CAKE DE BUTIFARRA, SETAS Y MANZANA

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr de harina floja
- 125 ml de leche
- 125 gr de manteca de cerdo
- 5-8 gr de levadura química
- 1 manzana
- 100 gr de queso rallado
- 200 gr de butifarra
- 100 gr de setas
- 10 gr de tomillo y romero
- 100 gr de cebolla
- 50 gr de nueces

Para la Mayonesa del piquillo

- 5 pimientos del poquillo
- 1 huevo
- 100 ml de aceite de girasol
- 30 ml de vinagre blanco
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclar y tamizar la harina con la levadura.

Añadir los huevos blanqueados. Mojar con la leche y espolvorear el queso.

Añadir la butifarra troceada y salteada 5 minutos con las setas y la manzana en macedonia.

Incorporar la cebolla juliana sofrita.

Colocar en molde del cake y hornear a 180 °C unos 45 minutos.

Retirar, dejar enfriar en el mismo molde y refrigerar al menos 4 horas.

Desmoldar y servir frío o caliente

Para la Mayonesa del piquillo

Incorporar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo y emulsionar.



COSTILLAS GLASEADAS CON COLIFLOR ASADA Y CHIMICHURRI

Ingredientes

- 500 gr de Costillas de cerdo troceadas.
- 200 gr de zumo de mandarina.
- 20 gr de miel.
- 50 gr de salsa de soja.
- Pizca de jengibre fresco rallado.
- Sal pimienta.

Para la Coliflor

- 1 ud Coliflor
- 60 ml Aceite de oliva
- 40 ml. Vinagre blanco
- Zumo de 1 limón
- 1 Cebolla
- 5 gr. Pimentón picante
- 1 diente de ajo
- Perejil fresco
- Orégano seco
- Sal
- Pimienta negra molida

Elaboración

Hervir las costillas 30 minutos en agua con sal, ajo y laurel. Secar y reservar.

Dorar las costillas hasta que empiecen a estar tiernas.

Añadir el resto de ingredientes y glasear bien las costillas.

Para la Coliflor

Limpiar y cortar la coliflor en láminas de 2cm como máximo,

Hornear con aceite, sal y pimienta a 190° 15 min aprox.

Turmizar el vinagre, zumo de limón, la cebolla picada, el pimentón, ajo, sal y pimienta, hasta obtener una pasta de textura suave.

Añadir el aceite de oliva, perejil picado y orégano y terminar de turmizar.

Napar la coliflor con el chimichurri.

Emplatar base de coliflor y cubrir con las costillas glaseadas.

Decorar con sésamo negro.



CREMA DE COCO CON PLATANO FLAMBEADO

Ingredientes

Para la crema de coco

- 400 ml leche de coco
- 200 ml. leche condensada
- Zumo de ½ limón
- 40 gr coco rallado
- 1 cáscara de limón
- 4 yemas de huevo
- 4 láminas de gelatina

Para el plátano

- 4 plátanos maduros
- 4 c.s.de azúcar moreno
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Para la crema de coco

Hervir la crema de leche y la leche de coco con la piel de limón.
Disolver las hojas de gelatina.

Batir las yemas de huevo hasta que espumen e incorporar poco a poco a la preparación anterior
Agregar el zumo de limón y el coco rallado. Colocar en la copa o plato de servicio.

Para el plátano

Pelar y cortar a trozos los plátanos.
Saltear los plátanos en un poco de mantequilla
Espolvorear el azúcar a final de cocción y fundir
Añadir el ron y quemar.



QUICHE DE COLIFLOR Y QUESO AZUL CON CARPACCIO DE GAMBAS

Ingredientes

Para la masa quebrada

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

Para el relleno

- 300 gr de coliflor
- 120 gr de queso azul
- 3 huevos
- 200 ml de crema de leche 35%
- 50 gr de panceta fresca
- Nuez moscada

Para el Carpaccio

- 12 gambas
- Sal, pimienta y aceite de oliva
- Perejil picado

Elaboración

Para la masa quebrada

En un bol poner la harina tamizada, la mantequilla y 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

Salteamos los ramilletes de coliflor con la panceta cortada en macedonia en un poco de aceite unos 5 minutos.

Retirar y colocar en la base de la quiche

Añadir el queso azul troceado

En un cuenco mezclar los huevos con la crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada

Vertemos sobre la base de quiche y horneamos 160 °C unos 25 minutos.

Retiramos y dejamos reposar unos 10 minutos.

Colocar el Carpaccio en el centro.

Para el Carpaccio

Limpiar las gambas y partir por la mitad retirando el hilo intestinal

Pintar un trozo de papel film con aceite colocar las gambas en círculo, salpimentar y espolvorear con perejil picado

Tapar con otro papel film y chafar con rodillo hasta que quede fino.

Congelar hasta pase



LOMO DE CERDO BRASEADO CON COMPOTA DE NAVIDAD

Ingredientes

- 1 pieza de lomo de 500 gr
- 50 gr de manteca de cerdo
- Tomillo , romero y laurel
- ½ l de agua
- 20 gr de sal
- Sal y pimienta

Para la compota

- 100 gr de butifarra
- 1 manzana golden
- 50 gr de pasas
- 20 gr de orejones
- 50 gr de nueces
- ½ tramo de canela
- 1 tira de piel de naranja
- Semillas de anís
- 100 ml de vino tinto
- 20 gr de azúcar moreno
- Pizca de sal
- 20 gr de manteca

Elaboración

Salmuerizar el lomo de cerdo en el agua con sal unas dos horas.

Secar y engrasar con la manteca

Marcar unos 8 minutos en sartén mineral, reducir fuego, añadir las hierbas aromáticas y salpimentar.

Tapar con otra sartén y mantener unos 30 minutos a fuego bajo volteando cada 10 minutos.

Dejar reposar y reserva hasta pase

Para la compota

Saltear la butifarra destripada en la sartén del lomo y colocar en una reductora con la manzana pelada y cortada en dados.

Mantener unos 10 minutos y reducir el vino, el azúcar, la canela, el anís y la piel de naranja.

Añadir las frutas secar y tapar.

Mantener unos 10 minutos a fuego suave tapado mojando con agua en caso de necesidad.

Debe quedar textura de miel

Incorporar en último momento las nueces

Al pase

Filetear el lomo y agregar la compota por encima

Regar con un poco de aceite y refrescar con perejil fresco



TURRON DE CHOCOLATE Y CACAHUETES

Ingredientes

- 200 gr de cobertura de chocolate 70%
- 50 gr de cobertura con leche
- 50 gr de mantequilla de cacahuete
- 50 gr de mantequilla salada

Para los cacahuetes caramelizados

- 120 gr de cacahuetes tostados
- 80 gr de azúcar
- 2 c.s. de agua
- 20 gr de mantequilla
- Pizca de sal

Elaboración

Para los cacahuetes caramelizados

En una reductora fundimos el azúcar con el agua SIN TOCAR
Cuando haya caramelizado el azúcar añadimos los cacahuetes y los removemos con el azúcar
Retiramos del fuego y agregamos la mantequilla y mezclamos
Volcaremos en el mármol y enfriamos.
Separamos los cacahuetes.

Para el turrón

Fundimos al baño maria la cobertura a 55°C Máximo
Añadimos el chocolate con leche, la manteca troceada y la mantequilla de cacahuete y bajamos temperatura a unos 28 °C
Homogeneizamos bien y subimos de nuevo temperatura a unos 31/32 °C
Rellenamos el molde con la cobertura y añadimos los cacahuetes caramelizados.
Refrigerar unos 30 minutos hasta que adquiera cuerpo y reposar posteriormente unas 12 horas a temperatura ambiente.



COCA DE HORTALIZAS Y LANGOSTINOS CON PESTO ROJO

Ingredientes

- 10 Langostinos
- 1 col picuda
- 3 zanahorias grandes
- 2 calabacines

Para la masa

- 250 gr de harina fuerte
- 60 gr de aceite de oliva
- 5 gr de levadura fresca
- 110 gr de agua
- Una pizca de sal y de pimentón

Para el Pesto rojo

- 6 tomates secos
- 3 tomates
- 100 gr de parmesano
- 40 gr de anacardos
- ½ manojo Albahaca

Elaboración

Para la masa

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y levar 30 min.
Estirar la masa finamente y cortarla en rectángulos regulares. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel.
Doblar un poco los lados de las cocas y pincharlas con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y cubrir de garbanzos secos.
Hornear a 190° durante 7 min. Voltear las cocas y cocer 3 min mas.

Para el Pesto rojo

Rallar el tomate rojo. Pochar junto con los tomates secos con un poco de aceite y ajo.
Reducir al máximo. Triturar con el parmesano y los anacardos. Enfriar.

Saltear los langostinos pelados con aceite, sal, y ajo picado. Reservar.
Cortar la col en rebanadas de 5 mm.
Marcar cada rebanada por los dos lados con un poco de sal. Reservar en un bol.
Cortar la zanahoria y el calabacín con un laminador de verduras para obtener tallarines
Saltear por separado el calabacín y la zanahoria. Reservar junto a la col.
Mezclar las verduras con los jugos de los langostinos y cubrir la base de coca.
Colocar un langostino sobre cada coca. Calentar 2 min al horno y acabar con una cucharada de pesto rojo.



CARRÉ DE CERDO CON PERAS

Ingredientes

- *Un chuletero de cerdo con 6 branillas*
- *4 peras*
- *3 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *2 ramas de apio*
- *6 ajos*
- *200 ml vino blanco*
- *200 ml de agua o caldo*
- *Sal y pimienta*
- *Romero, salvia, tomillo*
- *15 Coles de bruselas*

Elaboración

Limpiar las costillas del chuletero dejando al descubierto los palos.
Triturar sal, pimienta, ajo y hierbas con aceite. Aliñar con aceite.
Cortar la cebolla, la zanahoria, el apio a mirepoix.

Disponer en una fuente la carne y la bresa.
Rustir 15 min a 180°C.
Voltar la carne.
Rustir 15 min mas.
Desglasar con vino blanco.
Seguir asando hasta que la temperatura de centro llegue a 65° C.
Añadir agua o caldo para humedecer la bresa.
Retirar la bresa a una reductora y dejar el carré en el horno a temperatura moderada.
Pasar la bresa por el chino. Ligar con mantequilla.

Pelar las peras y cortar por la mitad. Sacar el corazón.
Cocinar tapado con mantequilla y un poco de anís.

Limpiar las coles y hervir hasta que estén tiernas.
Dejar enfriar y pasar por huevo y pan rallado. Freír.

Cortar el carré y servirlo con jugo del asado peras y coles de bruselas.



BARRITAS TIERNAS DE CACAO **CON RATAFIA, CREMA DE CHOCOLATE Y MENTA**

Ingredientes

- 225 gr. agua
- 50 gr. de cacao
- 195 gr. mantequilla pomada
- 500 gr. azúcar molasses o moreno o parte azúcar parte melaza
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 225 gr. harina floja
- 265 gr. nata

Para el baño

- 50 gr de almíbar 1:1
- 125 ml Ratafia

Para el Cremoso de chocolate y albahaca

- 125 gr. leche
- 125 gr. Nata
- 1,5 hojas de gelatina
- 4 ramilletes de menta fresca
- 37,5 gr de azúcar
- 40 gr. yema líquida
- 112 gr de chocolate de cobertura

Elaboración

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

Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente.

Mezclar los huevos con la mantequilla pomada y escaldar con la mezcla anterior.

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

Para el baño

Mezclar todos los ingredientes.

Empapar el bizcocho con el almíbar.

Para el Cremoso de chocolate y albahaca

Llevar a ebullición la leche, la nata y las hojas de menta. Colar la infusión.

Mezclar las yemas con el azúcar y escaldarlas con la infusión de menta.

Cocer al baño maría hasta alcanzar los 82 °C, como una crema inglesa.

Añadir a la crema las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.

Verter la crema, en 3 tandas, sobre el chocolate cortado a trocitos mientras removemos con una lengua de gato.

Tapar a piel y reservar en nevera para que cuaje.

Romper la gelatinización batiendo con varilla manual antes de colocar en la manga pastelera.

Servimos un rectángulo de bizcocho coronado con crema de menta.



PASTEL DE PESCADO CON MANTEQUILLA CITRICA DE MARISCO

Ingredientes

- 400 gr de pescado blanco
- 100 gr de salmón
- 2 chalota o una cebolla tierna
- 1 tallo de apio
- 1 puerro
- 40 gr de mantequilla
- 100 ml de crema de leche
- 2 huevo
- 1 yema de huevo

Para la mantequilla cítrica de marisco

- 2 chalotas
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de vinagre blanco
- 1 mandarina
- 180 gr de mantequilla
- 4 cabezas de gambas

Elaboración

Limpiamos el pescado y salteamos 1 minuto. Retirar y salpimentar

En una reductora con un poco de mantequilla rehogamos 15 minutos las verduras cortadas en brunoise.

Retirar y salpimentar

Colocaremos todo en un cuenco con la crema de leche, ralladura de limón, un poco de eneldo picado, los huevos y la yema previamente batidas

Colocamos en los moldes y horneamos baño maria entre 30 a 45 minutos a 160 C en función de molde.

Para la mantequilla cítrica de marisco

En una reductora colocamos ¼ de mantequilla con las cabezas de gambas.

Sofriremos unos 5 minutos hasta que desprendan olor y agregamos el vino, el vinagre y el zumo.

Reducimos a fuego suave hasta que quede casi seco y agregamos el resto de mantequilla justo para fundir.

Pasar por chino y colar y ajustar de sazón

Mantener a fuego suave hasta pase.



MUSLOS DE POLLO DE NAVIDAD CON FOIE

Ingredientes

- 4 muslos de pollo deshuesados
- 50 gr de foie o micuit
- 1 manzana o pera
- 1 chalota o cebolla tierna
- 40 gr de mantequilla
- 100 ml de vino rancio
- Sal y pimenta
- Tomillo fresco
- 50 ml de aceite de oliva

Para la Reducción de oporto y setas

- 200 ml de vinco de oporto o similar
- 100 ml de fondo de ave
- 200 gr de setas
- 40 gr de azúcar moreno o miel
- 2 ramas de tomillo
- 20 gr de harina
- 50 ml de aceite

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogamos en la mantequilla con la manzana pelada y cortada en macedonia unos 15 minutos.

Reducimos el vino a la mitad y retiramos del fuego

Una vez frío añadimos el foie troceado y salpimentamos

Salpimentamos los muslos de pollo y rellenamos con la farsa.

Salpimentamos y pintamos con aceite o mantequilla

Envolvemos en papel de aluminio y cocemos en sartén mineral 10 minutos a fuego alto.

Reducimos fuego y tapamos la sartén

Alargar cocción a fuego suave unos 20 minutos.

Dejar reposar y cortar al gusto.

Marcar al pase

Para la Reducción de oporto y setas

Retiramos los pies de las setas y picamos en brunoise

Sofreír unos 15 minutos con un poco de sal y el tomillo. Espolvorear con la harina

Tostar 5 minutos y reducir el vino con el azúcar a la mitad.

Mojar con el caldo y llevar a ebullición

Reducir fuego y tapar.

Cocer tapado a baja temperatura unos 10 minutos.

Pasar por chino y colar.

Volver al fuego y agregar los sombreros de los champiñones cortados en trozos grandes que habremos salteado previamente.

Ajustar de sazón y consistencia.



BUDIN DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la maceración de frutas

- 100 gr de pasas
- 100 gr de arándanos secos
- Piel de ½ naranja rallada
- Piel e ½ limón rallado
- 1 manzana
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 100 ml de ron
- Gotas de esencia de vainilla

Para el Budín

- 120 gr de harina floja
- 120 gr de miga de pan o galletas rotas
- 120 gr de azúcar moreno
- 120 gr de mantequilla
- 2 huevos
- Pizca de sal y pimienta
- Pizca de canela en polvo
- Pizca de nuez moscada
- 1 clavo de olor
- 7 gr de impulsor químico

Elaboración

Para la maceración de frutas

Colocar todos los ingredientes en un cuenco y macerar un mínimo de 8 horas

Para el Budín

Cremamos la mantequilla pomada con el azúcar hasta obtener una textura cremosa

Agregamos los huevos uno a uno esperando hasta que hayan sido absorbidos

Incorporamos posteriormente la harina tamizada, el impulsor y las especias con movimientos envolventes

Agregamos al final las galletas troceadas

Una vez bien mezclado añadimos las frutas y el licor de maceración.

Engrasamos los moldes de cocción con mantequilla vertemos la preparación hasta 2/3.

Tapamos con papel de aluminio y cocemos al baño maria como si fuera un flan entre 30 a 45 minutos.

Retirar y dejar reposar 30 minutos.

Refrigerar un mínimo de 4 horas.

Flamear con ron al pase



STRUDEL DE SETAS Y SALSA BERNESA

Ingredientes

Para el Strudel

- 400 gr. de variedad de setas
- 1 un. de puerro
- 2 un. diente de ajo
- 1 un. de chalota
- 150 gr. de queso feta
- 40 gr. de pistachos
- 50 gr. anacardos
- 30 gr. de nueces
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada, perejil picado, tomillo
- c/n de aceite de oliva
- 7 un. de masa filo
- 100 gr. de mantequilla

Para la salsa Bernesa

- 250 gr. de mantequilla clarificada
- 45 gr. de yemas
- 100 gr. de vinagre de vino
- 100 gr. de vino blanco
- 1 un de chalota
- Sal al gusto
- 5 granos de pimienta negra
- c/n de estragón

Para terminar

- 1 un. de granada

Elaboración

Para el Strudel

Sofreír el puerro, las chalotas y los ajos picados en brunoise, incorporar las setas cortadas en trozos pequeños, salpimentar y saltear unos minutos, terminar con perejil fresco picado y nuez moscada.

Retirar y mezclar junto al queso feta desmenuzado.

Fundir la mantequilla en el microondas y sobre una placa con papel de horno disponemos la primera capa de masa filo, pinta con la mantequilla fundida y repetir el proceso con todas las láminas de masa superponiéndolas.

Espolvorear la mezcla de frutos secos picados a groso modo sobre la masa. Esparcir el relleno y enrollar.

Sobre la superficie realizar unos pequeños cortes en forma diagonal, pincelar con huevo batido y hornear a 180°C 15 min. aprox.

Para la salsa Bernesa

Clarificar la mantequilla y la reservar

Picar la chalota y llevar a fuego suave junto el vino, vinagre, granos de pimienta machacados y el estragón, hasta que reduzca a la mitad, retirar, colar y atemperar

Colocar las yemas en un bol a baño maría junto con la mezcla anterior y mezclar con un batidor de mano formando un zic-zac, cuando comience a tomar cuerpo emulsionar con la mantequilla clarificada lentamente hasta llegar a la consistencia deseada

Para terminar

Esparcir granos de granada en el emplatado final



FETUCCINIS Y BOLOÑESA DE CIERVO

Ingredientes

Para los fettuccini

- 400 gr. de harina flora
- 4 un. huevos
- Una pizca de sal

Para la boloñesa de ciervo

- 250 gr. de carne de ciervo
- 50 gr. de harina
- 1 un. de cebolla
- 1 un. de diente de ajo
- 1 un. rama de apio
- 1 un. de zanahoria
- 5 gr. de paprika
- 10 gr. de extracto de tomate
- 300 ml. De vino tinto
- 250 ml. De caldo de carne
- Sal y pimienta al gusto
- 1 un. de hoja de laurel
- 1 un. de clavo de olor
- c/n de aceite de oliva

Elaboración

Para los fettuccini

Poner la harina en un bol, hacer un hueco en el centro e introducir los huevos ligeramente batidos junto con la sal. Incorporar hasta formar un bollo y amasar unos 10 minutos. Tapar y reposar 20 min. a temperatura ambiente. Dividir la masa en dos y estirar con un rodillo. Realizar algunos dobleces y volver a estirla. Cuando la masa este trabajada cortar los fettuccini de unos 6 mm. de ancho y reservar hasta el momento de la cocción bien estirados.

Para la boloñesa de ciervo

Cortar la carne en trozos pequeños y rebozar en harina. Dorar la carne, reservar. En el mismo aceite, hacer un sofrito con las verduras picadas, salpimentar y agregar la carne, mezclar el conjunto junto con la paprika mientras cocinamos a fuego bajo, añadir el extracto de tomate, mezclar y cocinar 50 segundos, desglasar con el vino y evaporar el alcohol. Incorporar el caldo de carne junto al laurel y el clavo de olor. Cocinar 45 min. Retirar y rectificar de sazón.



TATIN DE MEMBRILLOS Y HELADO DE QUESO

Ingredientes

Para los membrillos

- 4 un. membrillo
- 800 ml. agua
- 100 gr. azúcar
- 1 un. rama de canela
- ½ un de vaina de vainilla
- 1 un. de limón

Para caramelizar los membrillos

- 150 gr. azúcar
- 40 gr. mantequilla
- 1 un. de masa quebrada redonda

Para el helado de queso

- 300 gr. de queso philadelphia
- 200 gr. de queso de cabra
- 100 gr. glucosa
- 50 gr. azúcar
- 200 ml. De nata
- Una pizca de sal

Elaboración

Para los membrillos

Pelar los membrillos y cortar en gajos. Retirar el corazón y reservar en agua con limón. Cocinar los membrillos en el agua con el azúcar, la canela y la vainilla a fuego medio 30 minutos aprox. Retirar del fuego y atemperar unos minutos. Escurrir.

En una sartén de hierro realizar un caramelo claro a seco con el azúcar e incorporar la mantequilla, unificar, introducir los membrillos y caramelizar.

Formar una base de papel de plata en un aro metálico y disponer los membrillos de forma decorativa y cubrir con la masa. Hornear a 180°C 15 min. Retirar atemperar y desmoldar invirtiendo la tarta.

Para el helado de queso

Disolver el azúcar y la glucosa junto con la nata a 40°C. Mezclar el queso de cabra junto con el philadelphia. Unir las preparaciones y mantecar.



RISOTTO DE SETAS Y TRUFA

Ingredientes

- 300 gr arroz
- 200 gr cep
- ½ cebolla o puerro
- 1 l de caldo verduras
- 60 gr parmesano
- 50 ml vino rancio

Elaboración

Sofreír la cebolla cortada en brunoise, cuando coja color añadir el vino y evaporar.

Agregar el cep cortado a tiras y cocer unos 5 min.

Agregar el arroz y añadir ¼ parte del caldo, que lo tendremos al fuego hirviendo, y lo dejamos que vaya evaporando.

Vamos agregando progresivamente más caldo, rectificar de sal y pimienta, la cocción total serán 16-18 min , Retirar del fuego y mantecar con el parmesano rallados e integrar bien.

Al emplatado rayar o laminar la trufa por encima



CONEJO GUISADO CON SETAS Y NABO

Ingredientes

- 1 conejo
- 300 g setas
- 3 nabos
- 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

Limpiar y saltear las setas. Reservar

Salpimentar y marcar el conejo en una cazuela, reservar.

En la misma sofreír las verduras cortadas en brunoise

Desglasar con el vino y reducir, triturar y pasar por el chino . Reservar

Pelar y cortar a dados los nabos

Añadir el sofrito y el fondo hasta cubrir, cocer 40 min a fuego medio, agregar las setas y cocer 10 min a fuego suave. Al final de cocción añadir la picada.



COOKIES DE PISTACHO Y CREMA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 200 gr mantequilla
- 500 gr harina
- 80 gr chocolate negro
- 80 gr pistacho
- 2 huevos
- 200 gr azúcar
- 1 cc de levadura química

Para la crema

- 2 plátanos
- 2 yemas
- 1 cs maicena
- 3 cs azúcar moreno
- cardamomo
- 250 cl leche

Elaboración

Batir la mantequilla con el azúcar hasta cremar, añadir los huevos y seguir integrando.

Incorporar la harina previamente tamizada una pizca de sal y la levadura, amasar lo justo para integrar la masa.

Agregar los pistachos picados y el chocolate rallado.

Hacer bolas y poner en bandeja al congelador 30 min.

Hornear 12 min a 200°

Para la crema

Infusionar la leche con el cardamomo y la canela reservar

Triturar los plátanos.

En un bol mezclar la maicena junto las yemas y el azúcar, cuando la leche esté tibia colar y añadir lentamente al bol de las yemas y azúcar.

Añadir la pasta de plátano y llevar al fuego hasta espesar.

Enfriar cubriendo con film en piel.