

## **HORTALIZAS Y SETAS DE OTOÑO RUSTIDAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de calabaza
- 300 gr de boniatos
- 300 gr de zanahoria
- 1 manojo de rabanitos
- 20 tomates cherry pera
- 3 cebollas moradas
- 100 gr “rosinyols”
- 100 gr de “rovellons”
- 100 gr de champiñones
- 2 granos de ajo

### ***Elaboración***

Pelar el boniato y la zanahoria. Cortar a bastones y la calabaza a trozos.

Marcar una pequeña cruz en la piel del tomate. Escaldar los en agua hirviendo durante 10 segundos. Pasar los tomates a un bol con agua fría y pelar los.

Cocer a la inglesa las zanahorias y el boniato durante 5 min.

Pelamos la cebolla morada y la cortamos a rodajas de un dedo de grosor. La marcamos a la plancha.

Limpiamos las setas con un pañuelo húmedo.

Las salteamos con sal, aceite y ajo picado. Las reservamos.

Disponemos todas las hortalizas en una fuente de horno.

Gratinamos 5 min y añadimos las setas y sus jugos y dejamos al horno hasta que se doren las hortalizas.

Decorar con rabanitos.

## **MERLUZA AL VAPOR CON TEMPURA DE GIRGOLAS Y BERENJENA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de filete de merluza sin piel.
- 2 rodajas de jengibre
- 200 gr de gírgolas
- 2 berenjenas
- 4 c.s. Salsa de soja
- 1 c.c.de aceite de sésamo.
- 500 gr Agua helada
- 100 gr Harina
- Sal
- Aceite de girasol

### ***Elaboración***

Cortar las berenjenas a láminas finas y después hacerles un corte de peineta.  
Cortar las gírgolas a bastones que quepan en la boca de un mordisco.

Preparar la tempura añadiendo agua bien fría sobre la harina mientras removemos con unas varillas.  
Preparar la merluza sin piel y cortada a supremas dentro de una vaporera de bambú.  
Podemos cocer junto a la merluza un poco de juliana de verduras  
El tiempo de cocción esta entre 10 y 15 min.

En una paella onda con aceite bien caliente freímos las gírgolas y la berenjena pasadas por tempura.

Mezclamos el jengibre rallado con la salsa de soja y el aceite de sésamo. Con esta salsa mojaremos un poco el pescado y la tempura.

## **BIZCOCHO CON HIGOS MARINADOS Y CREMA**

### ***Ingredientes***

- 6 higos
- 100 ml de vino dulce

### ***Para la crema***

- 250 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- 60 gr de azúcar

### ***Para el bizcocho***

- 3 huevos
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar los higos en rodajas. Añadir el alcohol y dejar macerar 1 hora

### ***Para la crema***

Llevar a ebullición la leche y verter sobre la mezcla de huevo, maicena y azúcar.

Homogeneizar y llevar de nuevo a ebullición batiendo continuamente.

Retirar y colar. Bajar temperatura rápidamente y reservar en frigorífico tapando a piel con papel film.

### ***Para el bizcocho***

Blanquear los huevos con el azúcar hasta que adquieran consistencia espumosa.

Añadir la harina tamizada en tercio e incorporar cortando.

### ***Montaje***

Colocar en molde individual una base de crema, cubrir con unas láminas d higo y verter la mezcla de bizcocho.

Hornear a 180 °C unos 8 a 12 minutos en función del molde. La temperatura que debe adquirir el bizcocho es de 80 °C.

Retirar y decorar con azúcar lustre.

## **PARMENTIER DE PATATA, SETAS Y MORCILLA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Parmentier***

- ¼ kg de patata
- 20 gr de mantequilla
- ½ l de leche
- Sal, pimienta laurel y nuez moscada
- 50 gr de queso rallado para fundir

#### ***Para la morcilla***

- 300 gr de morcilla de cebolla
- 1 huevo
- 200 ml de crema de leche de 35%
- Sal y pimienta

#### ***Para las setas***

- ¼ kg de setas al gusto
- 200 ml de aceite de oliva 0,4
- 2 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas

### ***Elaboración***

#### ***Para el Parmentier***

Fundir la mantequilla a fuego suave en una olla y dorar unos 5 minutos las patatas con los aromas. Mojar con la leche caliente, llevar a ebullición, reducir fuego y salpimentar.

Cocer tapado unos 15 minutos a fuego suave hasta que las patatas estén tiernas. Añadir el queso rallado, retirar sólidos y turmizar hasta obtener textura crema. Ajustar de líquido en caso de necesidad. Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Para la morcilla***

Destripar la morcilla y freír en una reductora unos 5 minutos. Recuperar el fondo en caso de necesidad con algo de vino y reducir. Cremar con la nata y llevar a ebullición. Reducir fuego y agregar el huevo batido.

Mantener a fuego suave unos 10 minutos evitando que el huevo cuaje. Turmizar hasta obtener una crema y ajustar de sazón. Mantener en frío hasta pase.

#### ***Para las setas***

Limpiar las setas y retirar el pie, pero no cortar salvo caso de necesidad porque sean excesivamente grandes. Calentar el aceite a unos 80 °C y añadir los aromas. Incorporar las setas, reducir fuego y mantener a unos 60 °C unos 10 minutos. Apagar y reservar en el propio aceite.

#### ***Al pase***

Colocar una base de pate de morcilla, añadir la Parmentier y acabar con unas setas confitadas salteadas.

## **FIDEUA DE SETAS Y BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de fideo del 2
- 2 cebollas medianas
- 4 tomates rojos
- 2 butifarras frescas
- 50 gr de panceta salada
- ½ litro de caldo de verduras
- 20 gr de manteca de cerdo

### ***Para el Caldo de verduras***

- 2 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- ¾ l de agua

### ***Otros***

- Setas confitadas
- ¼ setas variadas
- 200 ml de aceite de oliva 0,4
- Hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo

### ***Elaboración***

En una paellera fundimos la manteca y freiremos a fuego alto la panceta salada 3 minutos.  
Reducimos fuego y añadimos la cebolla ciselée, salamos y mantenemos cocción unos 15 minutos.  
Subimos fuego, añadimos el tomate casée, mantenemos 5 minutos a fuego alto y reducimos fuego y añadimos un poco de azúcar.  
Mantenemos cocción 30 minutos y agregamos la butifarra.  
Doramos unos 10 minutos y mojamos con el caldo.  
Llevamos a ebullición y agregamos los fideos y salpimentamos.  
Mantenemos 1 minuto a fuego alto y reducimos fuego.  
Mantener cocción entre 8 a 10 minutos en función de gusto y tamaño de fideo.  
A última hora saltar las setas y colocar encima

### ***Para el Caldo de verduras***

Limpiamos y pelamos las verduras  
Cortaremos en macedonia y colocamos en el agua fría.  
Cocer a 65/70 °C entre 30 a 45 minutos.  
Colar y reservar

### ***Para las setas***

Limpia las setas y retirar el pie, pero no cortar salvo caso de necesidad porque sean excesivamente grandes  
Calentar el aceite a unos 80 °C y añadir los aromas.  
Incorporar las setas, reducir fuego y mantener a unos 60 °C unos 10 minutos.  
Aparar y reservar en el propio aceite

## **HOJALDRE DE HIGOS Y CREMA CATALANA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el hojaldre***

- 1 placa de hojaldre
- 1 huevo
- 50 gr de azúcar
- Higos frescos

#### ***Para la crema catalana***

- 6 yemas + 160 gr. azúcar
- 20 gr. almidón de maíz ( Maizena )
- 400 ml. leche entera + 100 ml. nata ( 35 % MG )
- canela en rama + piel de limón
- azúcar en grano ( para quemar )

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema catalana***

Blanquear las yemas con el azúcar, en un bol. Añadir la maizena y mezclar bien.  
Hervir la leche con la nata, la canela y la piel de limón. Colar.

Verter poco a poca encima de las yemas + azúcar + Maizena.

Devolver al fuego y cocer a fuego suave, hasta hervir, removiendo para que no se pegue al fondo.  
Pasar a los recipientes elegidos y dejar enfriar.

#### ***Para el hojaldre***

Pintar con huevo batido y azúcar la superficie del hojaldre y enrolla sin presionar.

Enfilmar y poner en el congelador 15 minutos hasta que coja rigidez.

Cortar en rodajas de 1 cm y volver a pintar con huevo y azúcar

Hornear a 200° C unos 10/12 minutos en la parte baja del horno a tiro abierto

Retirar y enfriar.

#### ***Acabado***

Cortar el higo en rodajas y cubrir el hojaldre

Napar con la crema catalana y quemar.

## **ENSALADA DE HIGOS Y QUESO FETA - PATE DE CALABAZA Y SHIITAKE**

### ***Ingredientes***

- 20 higos
- 150 gr de queso feta
- ¼ cebolla dulce
- 10 nueces
- Aceite de oliva

### ***Para el pate***

- 300 gr de calabaza
- 150 gr de shiitake
- 150 gr de champiñones
- 2 cebollas
- 1 ajo
- 6 hojas de albahaca
- 50 gr de pipas de calabaza
- 1/2 barra de pan o tostadas

### ***Elaboración***

#### ***Para la ensalada de higos***

Limpia los higos, retiramos el rabito y el fondo y pelar a tiras intercaladas.

Cortar los higos en cuartos.

Picar la cebolla bien finita

Rallar o desmenuzamos el queso feta

Partir las nueces en trozos pequeños

Servir en cucharita de aperitivo 2 cuartos de higo, un poco de cebolla picada, queso feta, aliñamos con aceite de oliva y coronamos con trocitos de nuez.

#### ***Para el pate***

Cortar la cebolla a juliana y poner a pochar en una olla con un poco de aceite de oliva.

Añadir la calabaza cortada y dejar que sude a fuego moderado con la tapa puesta.

Cuando la calabaza esté tierna destapamos la olla y dejamos reducir removiendo constantemente hasta conseguir un puré lo más seco posible.

Limpia los champiñones y los shiitakes. Saltear con aceite en una sartén hasta que se beban su jugo.

Añadir el ajo picado y perfumar durante 3 min.

Tostar las semillas de calabaza en una paella. Triturar las setas, la albahaca, las pipas y la calabaza.

Servir en quenelles o rellenando un ramequines acompañado de pan tostado.

## **ALBONDIGAS DE PESCADO CON SETAS Y BONIATO**

### ***Ingredientes***

- *1 dorada entera*
- *300 gr de merluza*
- *Verduras para caldo*
- *1 copa de vino blanco*
- *2 patatas*
- *Ajo perejil*
- *2 rebanadas de pan*
- *Leche*
- *1 huevo*
- *Harina*
- *250 gr de rossinyols o niscalos*
- *2 boniatos*

### ***Elaboración***

Fileteamos la dorada y la merluza y sacamos piel, espinas y cabeza. Reservamos los filetes en frio.

Con las espinas prepararemos un fondo de pescado.

En una olla doraremos las espinas. A continuación añadimos puerro, zanahoria, apio y patata cortado groseramente. Dejamos que poche a fuego medio, removiendo para desglasar. Dejamos sudar y después reducimos hasta que quede un rustido seco. Añadimos 1 copa de vino blanco reducimos y añadimos agua a cubrir. Hervir durante 30 min.

Picar los filetes de pescado con un robot.

Picar super finitro el ajo y el perejil. Mezclar el pescado con el ajo y perejil, el huevo y el pan empapado de leche escurrido. Amasar y formar albóndigas, pasarlas por harina y freír en aceite de girasol. Deben quedar doradas por fuera pero crudas por dentro.

Colar en una cazuela el fondo de pescado pasado por un chino. Añadir la albóndigas cocinar durante 10 min.

Añadir las setas salteadas previamente.

Se puede ligar con una picada de frutos secos añadida al guiso 3 min antes de parar cocción.

Pelar los boniatos y cortar a daditos.

Freír en aceite de girasol hasta que estén tiernos. Escurrir y reservar.

Freír antes de servir para que quede una corteza mas dorada.

## **TARDALETA 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
- miel

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa***

Mezclar la harina con la mantequilla cortada a daditos.

La frotamos con las manos haciendo miguitas de mantequilla y harina.

Añadimos el azúcar, la levadura, el huevo y sin amasar en exceso dejar la masa lisa.

Dejamos reposar envuelta en film.

Estiramos con el rodillo a 4 mm de grosor.

Levantamos ligeramente los 4 costados

Pinchamos la base de la tartaleta y cocemos al horno 15 minutos a 180° C. Hasta que estén doradas.

Enfriamos las tartaletas sobre una rejilla

Rellenamos las tartaletas con mató chafado con un tenedor

#### ***Para el sorbete***

Pelamos las granadas y machacamos sus granos en un chino para extraer todo su jugo.

Exprimimos las naranjas.

Sumando los dos jugos hay que llegar a 500 ml. Añadimos el prosorbet y trituramos con el turmix.

Ponemos a la mantecadora.

Cuando esté listo retiramos en un recipiente que mantendremos tapado en el congelador.

Ponemos una bola de sorbete de Granada sobre la tartaleta de Mato y endulzamos con miel.

## **PINCHO DE CHAMPIÑONES RELLENOS DE DUXELLE, ALBAHACA Y TOMATE**

### ***Ingredientes***

- *2 bandejas de champiñones de tamaño grande*
- *4 cebollas*
- *Crema de leche*
- *1 nuez de mantequilla*
- *Albahaca fresca*
- *1 bote de tomate seco italiano*
- *Queso para gratinar*
- *Tabasco*
- *Aceite de oliva*
- *1 barra de pan*

### ***Elaboración***

Separamos el pie del champiñón de su copa y lo cortamos en brunoise.

Cortamos la cebolla en brunoise y la rehogamos con mantequilla y el pie del champiñón. Salpimentamos.

Cuando la cebolla esté tierna agregamos la crema de leche. Reducimos.

Añadimos la albahaca fresca corta en chiffonade, el tomate seco italiano y el tabasco.

Colocamos en manga pastelera y rellenamos la copa del champiñón que ya lo tendremos escaldado con agua vinagre y sal durante 3 minutos.

Cubrimos el champiñón con el queso y gratinamos al horno a 180 grados por 2 minutos.

Cortamos la barra de pan y colocamos encima el champiñón.

## **ARROZ CALDOSO DE POLLO Y SHITAKE**

### ***Ingredientes***

- *100 gr de arroz bomba por persona*
- *1 pollo entero*
- *2 cebollas*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 zanahoria*
- *1 calabacín*
- *2 tomates maduros*
- *Laurel, tomillo, romero*
- *Aceite de oliva*
- *Shitake*

### ***Elaboración***

Le quitamos la piel al pollo. Separamos los muslos y los contra muslos, las pechugas y las alitas. Doramos la carcasa del pollo al horno, 180 grados hasta que doré, con cebolla y zanahoria. Colocamos en una olla y cubrimos con agua para obtener un fondo tostado de ave

Rehogamos en aceite de oliva el pollo y reservamos. Cortamos las verduras en macedonia y rehogamos durante 10 minutos. Añadimos el shitake cortado en mitades. Incorporamos las hierbas aromáticas. Rallamos el tomate y cocinamos durante 5 minutos a fuego bajo.

Añadimos el arroz y lo cocinamos durante 1 minuto. Incorporamos el pollo y el fondo tostado de ave caliente y llevamos a ebullición durante 6 minutos. Bajamos fuego.

## **PASTEL DE YOGUR**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 2 yogures griegos
- 100gr aceite de girasol
- 200gr de azúcar
- 225gr de harina
- ½ bolsa de levadura química
- ½ limón

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180 grados.

Batir los huevos con varilla. Añadir el yogur y el aceite y continuar batiendo. Incorporamos el azúcar y mezclamos.

Añadir el zumo de limón. Mezclar la harina, la levadura y una pizca de sal en un bol.

Añadimos esta preparación al bol de los líquidos.

Encamisamos un molde y vertemos. Hornear durante 50 minutos.

Sacarlo del horno y lo dejamos reposar sobre una rejilla pastelera.

## **CREMA SUAVE DE CALABAZA Y CRUJIENTE DE PANCETA**

### ***Ingredientes***

- 750g de calabaza ya limpia
- 250g de patatas
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 100 g panceta fina o bacon
- 250 g caldo de verduras
- pipas de calabaza

### ***Elaboración***

Limpiar el puerro, pelar la cebolla, cortar en juliana.  
Pelar y lavar las patatas, cortar en dados grandes.  
Pelar y quitar las pepitas de la calabaza y cortar a dados.

Sofreír en aceite la cebolla y el puerro a fuego suave, cuando coja color añadir las patatas y la calabaza y rehogar 5 min.  
Añadir el caldo o agua y cocemos 20 min.

Colar el caldo y reservar.

En un bol para triturar ponemos la calabaza, vamos añadiendo el líquido reservado hasta obtener la textura deseada.

Poner al horno la panceta o bacon hasta que estén bien crujientes

Acabamos emplatado con la panceta y unas pipas de calabaza por encima

## **CONEJO ESTOFADO CON TROMPETAS DE LA MUERTE**

### ***Ingredientes***

- *1 conejo*
- *1 cebolla*
- *2 dientes ajo*
- *2 patatas*
- *4 tomates maduros*
- *200 g vino blanco*
- *Caldo de verduras o el agua de hidratar las setas*
- *1 picada ( perejil , frutos secos , coñac galletas , hígado conejo)*
- *200 g trompetas de la muerte*

### ***Elaboración***

Hidratar las setas en agua.

Salpimentar el conejo y marcar. Reservar

Cortar la cebolla en juliana y el ajo en rodajas, rehogar en la misma cazuela que hemos marcado el conejo.

Cuando coja color añadir el vino y dejar evaporar , agregar el tomate rallado y seguir con el sofrito hasta que coja un color oscuro , añadir el conejo y el caldo o el agua de las setas hasta que cubra y cocer 45 aprox

Añadir las patatas cortadas en panadera y cocer 15 minutos.

Añadir las setas y la picada dejar 10 mas a fuego lento.

Dejar reposar y servir.

## **HELADO DE BONIATO Y CROCANTE DE CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

- 300 g boniatos
- 250 ml crema de leche
- 250 leche de coco
- 150 g jarabe azúcar
- 2 c s leche en polvo
- 10 ml esencia vainilla

### ***Para el crocante***

- 100 g azúcar
- 15 g mantequilla
- 1 paquete castañas

### ***Elaboración***

Picar las castañas y saltear para tostar. Reservar

Poner el azúcar y la mantequilla en una sartén cuando coja un color de caramelo claro retirar y añadir las castañas. Esparcir en un papel de horno y dejar enfriar.

Hornear los boniatos durante 1 h aprox. Dejar enfriar y pelar.

En un bol poner todos los ingredientes al fuego y retirar antes de que empiece a hervir

Añadir el boniato y triturar hasta que quede una crema suave. Enfriar y poner en la mantecadora.

Servir en copas poniendo encima trozos del crocante y una pizca de sal maldon y aceite.

## **HUEVOS AL PLATO CON PISTO Y ROSSINYOLS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el pisto***

- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde pequeño*
- *1 calabacín pequeño*
- *1 cebolla de Figueres*
- *1 berenjena pequeñas*

#### ***Para la Salsa de rossinyols***

- *1 cebolla o puerro*
- *1 diente de ajo*
- *100 gr de rossinyols*
- *100 ml de vino blanco*
- *¼ l de caldo de setas, vegetal o ave*
- *100 ml de crema de leche opcional*

#### ***Otros***

- *1 huevo por plato*

### ***Elaboración***

#### ***Para el pisto***

Limpia y corta las verduras en macedonia.  
Saltear por tiempos y rehogar unos 10 minutos para mezclar sabores.  
Ajustar de sal y pimienta. Reservar hasta pase.

#### ***Para la Salsa de rossinyols***

Cortar la cebolla ciselée y rehogar unos 40 minutos, añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos y añadir las setas brunoise. Alargar cocción a baja temperatura unos 10 minutos.  
Recuperar el fondo de cocción y reducir el vino, mojar con el caldo. Llevar a ebullición.  
Pasar por el chino y colar. Llevar de nuevo al fuego y cremar con la nata. Reducir.  
Ajustar de consistencia y sabor. Reservar hasta pase.

#### ***Al pase.***

Colocar una base de pisto en la cazuela de servicio, cascar el huevo encima y hornear unos 5 a 6 min. en el horno a 180°C. Retirar y salpimentar  
Salsear y decorar con los rossinyols.  
Decorar con perejil picado.

## ARROZ AL HORNO DE COSTILLAS , SETAS Y CASTAÑAS

### ***Ingredientes***

- 500 gr. Costillas de cerdo (o alguna más si son pequeñas)
- 150 gr. Setas
- 2 ud. Dientes de ajo
- 6 ud. Castañas
- 50 gr. Salsa de tomate o tomate triturado
- Una pizca de Tomate concentrado
- 125 gr. Arroz bomba
- Fondo de ave
- Laurel
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 100 ml. Vino blanco
- Tomillo fresco o seco.
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

### ***Elaboración***

Limpiar las setas, cortar las costillas, pelar las castañas y picar los dientes de ajo.  
Mantener en caliente el caldo en la proporción que indique el paquete

Calentar un poco de aceite en una cazuela apta para meter al horno y saltear las setas hasta que pierdan el agua.  
Salpimentar y retirar. Dorar en el mismo aceite las costillas, salpimentar y retirar.

Cocinar durante un minuto los dientes de ajo con el tomate y reincorporar las setas y las costillas. Añadir también las castañas y el arroz, removiendo bien, con las hojas de laurel y el pimentón, y regar con el vino. Cuando evapore el alcohol, cubrir con caldo, salar, llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocinar 15 minutos.

Precalear mientras tanto el horno a 180°C. Terminar la cocción del arroz en el horno sobre una rejilla, llevando la cazuela o trasladando el contenido de la sartén a un recipiente adecuado, de barro o hierro fundido, preferiblemente.  
Hornear entre 8 y 10 minutos, o hasta que el arroz esté seco al gusto. Decorar con un poco de tomillo.

## **CREPE RELLENA DE HELADO DE MASCARPONE Y SOPA DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 50 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 100 g de harina tamizada
- 25 cl. de leche
- 3 cl. de agua
- Ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal

### ***Para la sopa***

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- Canela molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

### ***Para el Helado de Mascarpone***

- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar glas
- 250 gr. de queso mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

### ***Elaboración***

Fundir los 50 g de mantequilla, batir los huevos e integrarlo, añadir harina, sal, Añadir la leche, el agua, la mantequilla, la ralladura. Turmizar todo bien, y dejar reposar 20 min. Después del reposo conviene añadir unas gotas más de agua para estirar la mezcla. Estiramos la masa muy finamente en una sartén antiadherente cocinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

### ***Para la sopa***

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar, llevamos a ebullición y en ese instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos. Agregamos el alcohol y la canela molida., enfriamos.

### ***Para el Helado de Mascarpone***

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y el azúcar glass, batir, enérgicamente hasta estar cremoso. Incorporamos el mascarpone y el azúcar avainillado, integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, integrar amalgamando. Congelar y removemos cada 1/2 hora

### ***Al pase***

Rellenamos la crepe con helado de mascarpone. Regar con la sopa de chocolate.

## **ENSALADA DE GARBANZOS, SETAS Y CHORIZO**

### ***Ingredientes***

- *¼ kg de garbanzos cocidos*
- *200 gr de chorizo fresco*
- *¼ kg de setas*
- *1 huevo*
- *1 cebolla terina*
- *100 gr de manteca de cerdo*
- *Hierbas aromáticas*
- *2 ajos*

### ***Para la salsa***

- *1 huevo*
- *2 ajos confitados*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1 c.s.de zumo de limón*
- *Sal y pimenta*

### ***Elaboración***

Limpia los garbanzos y coloca en un cuenco

Limpia la cebolla y corta ciselée. Mezcla con los garbanzos y regar con un poco de aceite.

Reserva en frío

Cocer el huevo de la manera habitual, para cocción, pelar y picar.

Mezcla con cuidado en la preparación anterior. Seguir reservando en frío

Calentar la manteca a unos 80 °C añadir los ajos pelados, hierbas aromáticas y un poco de pimentón en caso de necesidad.

Añadir el chorizo en rodajas o entero en caso que sean pequeños y las setas limpias pero enteras

Mantener unos 20 minutos a 60 °C

Ecurrir de la grasa y añadir a la preparación anterior cortando las setas en caso de necesidad.

Mezcla bien y servir de inmediato con la salsa

### ***Para la salsa***

Añadiremos el huevo, los ajos del confitados, unos 50 gr de grasa de confitar, sal y pimienta y emulsionamos con batidora, añadimos el aceite de oliva al hilo

Verter sobre la ensalada y refrescar con perejil picado.

## CALAMARES Y SETAS CON TINTA DE CALAMAR

### ***Ingredientes***

#### ***Para la salsa***

- 50 gr de panceta o bacón
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 3 sobres de tinta de calamar
- 1 c.s de harina
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet de pescado

#### ***Para la Crema de arroz***

- 25 gr de arroz basmati
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 300 ml de crema de leche 35%
- 200 ml de leche
- Sal y pimienta

#### ***Otros***

- ¼ kg de calamares
- ¼ l de setas variadas

### ***Elaboración***

#### ***Para la salsa***

Cortar la panceta en macedonia y dorar a fuego fuerte 2 minutos. Reducir fuego y sofreír los ajos fileteados 3 minutos. Espolvorear con la harina, tostar 3 minutos, añadir la tinta y prolongar cocción 3 minutos

Desglasar con el vino y reducir.

Mojar con el fumet, llevar a ebullición.

Reducir fuego y cocer tapado 10 minutos

Pasar por chino y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Para la Crema de arroz***

Llevar a ebullición los lácteos

Añadir el arroz, los ajos y el laurel y cocer destapado a fuego medio hasta que el arroz esté cocido.

Retirar el arroz y turmizar.

Ajustar de sazón

#### ***Acabado***

Limpiar los calamares y abrir en libro. Entallar sin cortar

Limpiar las setas sin cortar

Escaldar por separado unos 3 minutos en agua hirviendo con sal y parar cocción. Escurrir bien y aceitar por separado.

Saltear calamares 3 minutos a fuego fuerte hasta que adquieran color, añadir las setas y prolongar cocción 5 minutos más.

Salpimentar y añadir sobre la salsa de tinta

Mezclar 1 minuto y servir sobre la crema de arroz

## **BRAZO DE GITANO DE CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Bizcocho genovesa***

- 3 huevos + 100 gr. azúcar
- 100 gr. harina

#### ***Para el Relleno***

- 100 gr. de cobertura chocolate 70%
- 200 ml de crema de leche 35%
- 100 gr de castañas asadas o cocidas

#### ***Para el Glaseado***

- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de cobertura chocolate 70%

### ***Elaboración***

#### ***Para el Bizcocho genovesa***

Emulsionar los huevos con el azúcar, al baño maría o en inducción, batiendo con varillas, hasta llegar a 45-50°C.

El calor facilita el montado.

Cuando haya llegado a esta temperatura pasar a batidora con varillas y montar a toda velocidad durante 5 min., cuando ha tomado bastante volumen, bajar a ½ velocidad y batir 5 min. más. aprox. hasta textura muy densa.

Incorporar la harina tamizada, de una sola vez, con movimientos envolventes.

Escudillar con manga y hornear a 220 °C 5 minutos

#### ***Para el Relleno***

Llevamos a ebullición la crema de leche.

Retiramos del fuego y agregamos el chocolate troceado y las castañas.

Mezclar bien y dejar enfriar

#### ***Para el Glaseado***

Fundimos chocolate y mantequilla por separado al baño maría y vertemos la mantequilla sobre el chocolate mulsionando con movimientos envolventes

#### ***Acabado***

Rellenar la plancha con la crema de chocolate enfilar y congelar

Glasear con el chocolate a 38-40°C

## **SOPA DE CASTAÑAS CON GALETS RELLENOS DE QUESO Y CEPES**

### ***Ingredientes***

- 2 carcasas de pollo
- 1 zanahoria
- 2 ramas de apio
- 1 /4 de col
- 1 Puerro
- Laurel, tomillo, pimienta
- 15 castañas peladas
- 250 gr de galets grandes
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de ceps congelados
- 150 gr de queso cadi rojo o raclette

### ***Elaboración***

Preparar un fondo de ave

Rustir las carcasas de pollo en una olla honda. Seguidamente añadir una mirepoix de verduras y desglasar bajando el fuego. Pochar 15 min y añadir agua a cubrir 2 dedos.

Llevar a ebullición, espumar y bajar fuego, tapar y cocinar 1 h.

Hacemos un corte a la piel de las castañas.

Las tostamos al horno 15 min a 180°C. Sacar las castañas del horno y pelar.

Cocer los galets y dejarlos al dente. Escurrir y refrescar con agua fría.

Preparar un sofrito de ajo y ceps. Dejar que se beban todo el jugo. Triturar los ceps con el queso rallado.

Poner la farsa dentro una manga pastelera y rellenar los galets .

Colocar los galets en una bandeja metálica con el relleno boca arriba.

Colar el caldo y añadir las castañas. Cocinar 10 min y triturar.

Poner un par de cucharadas de caldo sobre los galets y calentar a fuego suave.

Servir la sopa de castañas en un bol con 3 galets rellenos.

Espolvoreamos cebollino picado.

## **SHIITAKES CON PIES DE CERDO, LANGOSTINOS Y BLINIS DE CALABAZA**

### ***Ingredientes***

- 15 shiitake frescos
- 2 granos de ajo
- 30 gr de mantequilla
- 7 langostinos
- Vino rancio o brandi
- 2 pies de cerdo cocidos
- 3 dientes de ajo
- 1 c.s de pimentón o pulpa de ñora
- 10 almendras
- Perejil
- Alioli

### ***Para los blinis***

- 500 gr de calabaza
- 3 yemas
- 3 claras
- 100 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- Pizca de sal

### ***Elaboración***

En una cazuela ancha dorar los langostinos. Desglasar con vino rancio o brandy. Reservar.

Pelar y chafar las cabezas de los langostinos por el chino.

En la misma cazuela añadimos un poco de aceite y ajo picado y cucharada sopera de pimentón o pulpa de ñora .

Añadimos los pies de cerdo cocidos y añadimos 2 dl de caldo o agua más el jugo de las cabezas chafadas.

Cocinamos a fuego suave con tapa. Cuando los pies de cerdo estén tiernos los retiramos del jugo.

Esperar que estén templados y deshuesar.

Picar la carne del pie de cerdo y el langostino pelado para hacer una farsa.

Ligar el jugo con una picada de perejil y almendras. Cocinar 3 minutos.

Añadir un par de cucharadas de jugo a la farsa.

Poner los shiitakes sin pie boca arriba en una bandeja de horno.

Poner un dadito de mantequilla dentro de cada seta con sal y pimienta. Hornear durante 15 min a 180°C.

Rellenar las setas con la farsa, cubrir con alioli y gratinar antes de servir.

### ***Para los blinis***

Cocer la calabaza en una cazuela con tapa. Dejamos que se beba toda el agua y cuando esté tierna la pasamos por el pasa purés o minipimer. Mezclamos la harina, la mantequilla y la sal. Añadimos las yemas una a una mientras mezclamos y al final incorporamos las claras montadas a punto de nieve.

Antes de servir pondremos una cucharada de masa a la plancha y la doraremos por los dos lados.

Serviremos las setas gratinadas sobre un blini. Salseamos alrededor.

## **FLAN DE BONIATO Y COCO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el flan***

- 200 gr de pulpa de boniato asado
- 125 gr de yogur natural
- 100 gr de nata semi montada
- 4 hojas de gelatina de 2 gr cada una
- 180 gr de azúcar moreno
- 20 gr de zumo de limón

#### ***Para la base de coco***

- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada
- 100 gr de chocolate blanco

### ***Elaboración***

#### ***Para el flan***

Triturar la pulpa de boniato cocido con el yogur.

Hidratar las hojas de gelatina, fundirlas suavemente con un poco de nata en un cacito al fuego lento y añadir a la mezcla anterior.

Incorporar la nata semi montada suavemente. Rellenar 50 gr moldes para que cuaje. Enfriar en el frigo 2 horas.

Preparar un caramelo con el azúcar y el zumo de limón.

Cuando empiece a coger color dorado oscuro añadimos un par de c.s. de agua y dejamos enfriar.

#### ***Para la base de coco***

Mezclar el coco rallado con la leche condensada. Dejar reposar en el frigo.

Estirar entre dos hojas de papel de cocina 4 mm.

Cortar con un cortapastas del mismo tamaño que la base del flan.

Fundir chocolate blanco al baño María.

Pintar cada cilindro de coco con chocolate blanco y dejar enfriar.

Servir un pastelito de boniato con caramelo, sobre un doblón de coco.

## CALABACIN RELLENO DE SETAS Y GAMBONES

### *Ingredientes*

- 4 ud. Calabacines grandes
- 1 ud. Cebolla dulce
- 2 ud. Dientes de ajo
- 125 gr. Boletus deshidratados o varios ejemplares frescos
- 300 gr. Gambones (colas peladas)
- 60 ml. Vino blanco
- 1 c.s. Harina de trigo
- Tomillo fresco o seco
- Perejil fresco
- Queso rallado para gratinar
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

### *Elaboración*

Abrir el calabacín a la mitad longitudinalmente, entallarlos con una puntilla para facilitar cocción. Horneamos a 180° unos 15min, hasta que estén tiernos pero mantengan la forma. Atemperamos y vaciamos su carne interior sin romper el calabacín, reservamos.

Cortamos en ajo, la cebolla y las setas en brunoise, (en caso de setas deshidratadas las hidratamos con agua previamente unos 30 min) reservamos el agua.

Pelamos los gambones, les quitamos el intestino y picamos finamente. Reservamos.

Rehogamos en una cazuela, la cebolla el ajo y las setas, hasta que pierdan toda el agua.

Añadimos las hierbas aromáticas, la harina y le damos 2 min.

Mojamos con el vino hasta que reduzca, podemos añadir en este punto un poco de agua de setas, hasta que espese..

Añadimos las gambas picadas fuera del fuego y salpimentamos.

Rellenamos el calabacín, cubrimos con queso rallado y gratinamos a 200gr, unos 5 min.

Decorar con alguna hierba fresca picada.

## **PATATAS GUISADAS CON CALAMARCITOS Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de patatas*
- *600 gr de calamarcitos*
- *150 gr de moixernons frescos o 40 gr de secos*
- *2 cebollas*
- *100 ml de vino blanco*
- *½ litro de fumet de pescado o caldo de setas*

### ***Para la Picada***

- *2 dientes de ajo*
- *20 gr de almendras y avellanas*
- *1 manojo de perejil*

### ***Elaboración***

Doramos los componentes de la picada 3 minutos en un poco de aceite.  
Retirar y majar en mortero. Reservar.

Cortar la cebolla en juliana y sofreír .  
Limpiar y escaldar los calamarcitos de 3 a 5 minutos en agua salada hirviendo.  
Parar cocción con agua helada, trocear y reservar en frío.

Pelar y tajar las patatas. Añadir junto a la cebolla y dorar a fuego medio unos 5 minutos con los calamares y los moixernons. Reducir fuego y recuperar fondo de cocción con el vino.  
Reducir y mojar con el fondo caliente hasta cubrir patatas.

Tapar y mantener cocción unos 40 a 45 minutos hasta que los calamares estén tiernos.  
Añadir la picada y mantener cocción unos 10 minutos.  
Ajustar de sazón y refrescar con perejil picado

## **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 Ralladura de coco
- 1 cáscara de limón
- 4 yemas de huevo
- 4 láminas de gelatina

#### ***Para la Banana flambe***

- 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***

Colocaremos la crema de leche y la leche de coco en una olla y llevaremos a ebullición con la piel de limón. Disolveremos las hojas de gelatina.

Batiremos las yemas de huevo aparte hasta que espumen e incorporamos poco a poco. Agregaremos el zumo de limón y el coco rallado. Colocamos en la copa o plato de servicio.

#### ***Para la Banana flambe***

Pelaremos los plátanos y los cortamos en trozos. Calentaremos la mantequilla en una sartén y salteamos los plátanos. Espolvoreamos el azúcar a final de cocción y mantenemos hasta que funda. Cuando estén blandos añadimos el ron y quemamos.

#### ***Montaje***

Colocamos los plátanos calientes sobre la crema fría

## CALABACIN, CHISTORRA, BACON Y PESTO ROJO

### ***Ingredientes***

- 3 calabacines grandes.
- 1 chistorra.
- 1 paquete de bacon fileteado.
- 3 tomates rojos.
- Tabasco.
- Champiñones.
- Aceite de oliva.
- Quicos

### ***Para el pesto rojo***

- Tomate seco italiano
- Piñones
- Parmesano
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos el calabacín en porciones de 5 cm.

Le retiramos, con la puntilla, unas franjas longitudinales de la piel verde, separadas por 3cm.

Lo vaciamos sin llegar al final.

Lo escaldamos, en abundante agua hirviendo con sal, durante 4 minutos. Reservamos

Paramos cocción con agua y hielo.

Cortamos la chistorra a 3cm de longitud y la marcamos sin aceite de oliva. Reservamos.

Rellenamos el calabacín con la chistorra y una pizca de tabasco.

Albardeamos con el bacon fileteado ayudándonos de un palillo.

Horneamos hasta que el bacon coja color.

### ***Para el pesto rojo***

Turmizamos los ingredientes del pesto rojo.

Con la ayuda de un mortero machacamos los quicos.

Filetamos los champiñones y marcamos con poco aceite de oliva.

### ***Montaje***

En la base de un plato plano colocamos una esfera de pesto rojo más grande que el diámetro del calabacín.

Encima disponemos los champiñones fileteados.

Disponemos el calabacín y añadimos encima los quicos

## **CONEJO, TROMPETAS DE LA MUERTE Y CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

- *1 conejo entero*
- *Trompetas de la muerte*
- *3 cebollas tiernas*
- *2 zanahorias*
- *1 pimiento verde*
- *1 pimiento rojo*
- *1 calabacín*
- *Castañas*
- *Aceite de oliva*
- *Fondo de ave*
- *Sofrito*
- *Vino rancio*
- *Laurel, tomillo y romero*

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 180 grados y añadimos las castañas marcadas con la puntilla hasta que estén tiernas. Les quitamos la piel. Reservamos.

Hidratamos las trompetas de la muerte con agua tibia.

Reservamos su agua.

Calentamos el fondo de ave con el agua de las trompetas sin que llegue a hervir

Troceamos el conejo y marcamos en aceite de oliva. Reservamos.

Cortamos las verduras en mirepoix e incorporamos las hierbas aromáticas en la misma cazuela.

Las rehogamos y cuando adquieran color, añadimos el vino rancio y llevamos a ebullición.

Incorporamos el sofrito y lo cocinamos durante 5 minutos.

Ligamos con harina y la cocinamos 3 minutos.

Añadimos el conejo y las trompetas de la muerte y las castañas.

Cocinamos durante 15 minutos

## **GALLETAS DE NATA**

### ***Ingredientes***

- 250 ml de nata
- 250 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 200 gr de harina

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180 grados.  
Montar la nata con las yemas y el azúcar  
Incorporar la harina tamizada en tres veces.  
Mezclar con movimientos armónicos.  
Reposar en nevera 20 minutos.  
Estírar la masa con rodillo dándola 2 cm de altura.  
Hornear 16 minutos.

## **PORTOBELLOS RELLENOS DE JAMÓN**

### ***Ingredientes***

- *4 champiñones grandes portobello*
- *1 cebolla pequeña*
- *100 g tacos de jamón*
- *50 ml vino blanco*
- *50 ml caldo verduras*
- *100 g queso cremoso*
- *1 c s rasa de harina*
- *Huevos de codorniz*

### ***Elaboración***

Limpiar los champiñones con un trapo húmedo, saltear 3 minutos y reservar.

En la misma sartén sofreír la cebolla cortada en brunoise.

Cuando esté transparente añadir los tallos del champiñón y el jamón cocer 3 min y añadir el vino y reducir.

Agregar la harina y cocinar 1 min y añadir el caldo poco a poco sin dejar de mezclar.

Cuando empiece a espesar retirar del fuego y dejar atemperar, agregar el queso y mezclar bien.

Rellenar las bases de champiñón y hornear 10 min 180°.

Hacer los huevos de codorniz.

Poner un huevo encima de cada champiñón.

## **MELOSO DE ARROZ CON POLLO Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- 320 g arroz bomba
- 250 setas temporada
- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 2 pechugas de pollo
- 900 ml caldo de ave
- 1 cc pimentón de la vera

### ***Elaboración***

Pelar y cortar la berenjena en dados  
Rallar los tomates  
Limpiar las setas y cortar en juliana

En una paella sofreír la cebolla, el puerro y el pimiento verde.

Cuando empiece a coger color añadir el pollo cortado a tiras y dorar. Añadir la berenjena cortada a dados pequeños sin piel y el tomate rallado, a los 5 min añadir las setas y rehogar 5 min mas.

Agregar el arroz y nacarar.

Añadir el pimentón y seguidamente el caldo hirviendo, cocer 16 min y reposar 2 más

## **CRUJIENTE DE HOJALDRE CON CREMA, PISTACHO Y HIGOS**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de masa de hojaldre*
- *Pistachos*
- *200 g higos*
- *600 ml leche*
- *5 yemas huevo*
- *80 g azúcar*
- *45 g maizena*
- *Piel de ½ limón*
- *1 rama canela*

### ***Elaboración***

Infusionar la leche junto la piel de limón y la canela en un cazo hasta que hierva, dejar atemperar .

En un bol poner las yemas, el azúcar y la maicena, mezclar bien.

Cuando la leche esté templada agregar a esta mezcla sin dejar de batir, seguidamente llevar al fuego otra vez hasta que espese la crema, cubrir y enfriar. Reservar.

Estirar el hojaldre y cortar en tiras de unos 5 cm, pinchar con un tenedor.

Pintar y poner azúcar por encima, poner un peso o otra bandeja para que el hojaldre no coja volumen.

Hornear 10 min. a 200° aprox dejar enfriar.

Rellenar una manga con la crema y poner encima del hojaldre seguido de los higos y los pistachos.

Pintar con gelatina fría para dar brillo.

## **CHAMPIÑONES RELLENOS DE BEICON, QUESO Y ALCAPARRAS FRITAS**

### ***Ingredientes***

- *8 champiñones grandes*
- *1 cebolleta tierna*
- *250 g de beicon*
- *100 g queso manchego rallado*
- *1 cucharada de harina*
- *80 ml leche*
- *Alcaparras*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- *Pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiamos las setas, reservando el sombrero y picamos los tallos.  
Picamos la cebolleta y cortamos el beicon en cubos pequeños.

En una sartén con aceite, doramos las setas y reservamos.  
En esa misma sartén, rehogamos la cebolla, sazonamos y añadimos el beicon junto con los tallos de las setas picadas y terminamos de pochar.

Añadimos la harina, rehogamos y añadimos la leche. Salpimentamos y cocinamos hasta que espese.

Secamos las alcaparras con papel absorbente y freímos en aceite de oliva. Reservamos sobre papel absorbente.

Rellenamos las setas, cubrimos con el queso manchego y gratinamos en el horno.

Servimos las setas y decoramos con las alcaparras fritas.

## CANELÓN DE BUTIFARRA Y SETAS

### ***Ingredientes***

- *placas de lasaña*
- *2 cebollas rojas*
- *1 zanahoria grande.*
- *100gr gramos de panceta.*
- *2 butifarras*
- *2 butifarras negra*
- *200 gr. surtido de setas*

### ***Para la salsa***

- *2 chalotas.*
- *300 gr. surtido de setas*
- *250 cl. crema de leche*

### ***Elaboración***

Hervir las placas de lasaña con abundante agua. Escurrir y reservar

#### ***Para el relleno***

En un cazo rehogamos la panceta en dados, la cebolla cortada previamente en juliana y la zanahoria en brunoise, en aceite y a fuego lento, hasta caramelizar.

En otra sartén salteamos las 2 butifarras crudas cortadas y sin la tripa

Añadiremos a media cocción las otras 2 butifarras negras y 300 gr. de setas cortados en brunoise

Finalmente añadiremos el sofrito de cebolla y procederemos a rellenar los canelones

#### ***Para la salsa***

Rehogamos las chalotas en brunoise con una pizca de mantequilla.

Salteamos 200 gr de bolets y sazonomos. Cuando estén le añadiremos la crema de leche y dejaremos reducir 5 min.

Pasar por la turmix. Reservar unas setas sin triturar para decorar.

Finalmente montamos el plato y servimos.

## **BROWNIE CON HELADO DE HIGOS**

### ***Ingredientes***

- 240 gr. *Chocolate de cobertura*
- 180 gr. *de mantequilla*
- 310 gr. *de azúcar*
- 3 *huevos*
- 180 gr. *de harina*
- ¼ c.s. *de levadura royal*
- 100 gr. *de nueces*
- *Aroma de vainilla.*

### ***Para el helado de higos***

- 250 g *de higos frescos*
- 200 ml *de nata líquida*
- 500 ml *de leche*
- 4 *huevos*
- 150 g *de azúcar*

### ***Elaboración***

Montar los huevos con el azúcar.

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maria o microondas.

Agregar la harina y la levadura tamizada.

Incorporar las nueces y el aroma a vainilla.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Pelar los 200 g de higos (reservar 50g para decorar) ,trocear y poner en un cazo con 50 g de azúcar. Cocer y sin parar de remover con una espátula para obtener un puré, cuando empiece a hacer burbujas, apartar del fuego y enfriar.

Hervir la leche.

Separar las yemas de las claras y en un bol blanqueamos las yemas con 100 g de azúcar.hasta doblar volumen, añadimos la leche despacio y sin parar de remover, volver al fuego y subimos a 83° sin dejar de mezclar.

Retirar del fuego y enfriar la crema.

Una vez frío, mezclar con el puré de higos y la nata , introducir en la heladera.

Emplatar un trozo de brownie decorado con higos con una bola de helado.

## **SOPA DE JAMON, QUESO Y SETAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa***

- 2 dientes de ajo
- 1 hueso de jamón
- 1 puerro
- 40 gr de mantequilla
- 400 ml de leche
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de agua
- Perejil, sal y pimienta

#### ***Otros***

- 40 gr de pan
- 200 gr de champiñones
- 50 gr de jamón en dados
- 100 gr de queso tipo brie
- 50 ml de aceite de oliva

### ***Elaboración***

Fundir la mantequilla a fuego suave en una olla y añadir el puerro cortada en rodajas finas  
Salar y añadir el laurel  
Rehogar con el hueso de jamón unos 10 minutos.

Añadir el ajo emincée, alargar cocción unos 3 minutos y desglasar el fondo con vino blanco en caso de necesidad.  
Verter el agua y los lácteos y llevar a ebullición.  
Reducir el fuego y cocer a baja temperatura unos 10 minutos.

Pasar por chino, volver al fuego y ajustar de sazón  
Mantener caliente a fuego suave tapado.

#### ***Guarnición***

Escaldar los champiñones 1-2 minutos en agua hirviendo.  
Parar cocción y filetear

Disponer en la base del plato regando con un poco de aceite  
Cortar unas rebanadas de pan bien fino y disponer encima una lamina fina de queso brie

Saltear a última hora unos dados de jamón y poner en el plato.  
Refrescar con perejil picado y regar con la sopa.

## **BUTIFARRA Y CASTAÑAS CON CREMA DE SETAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de butifarra fresca
- 1 cebolla
- ¼ kg de setas variadas
- 100 ml de fondo de setas
- 300 ml de crema de leche 35%
- 50 ml de brandy
- 50 ml de vino rancio
- 1 hoja de laurel
- 2 clavos de olor
- Sal y pimienta
- 200 gr de castañas asadas o hervidas

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla ciselée y sofreír unos 30 minutos con los aromas.

Desglasar con los alcoholes, reducir, mojar con el fondo, cremar con la crema de leche y llevar a ebullición. Reducir fuego y cocer a fuego suave unos 10 minutos.

Pasar por chino y colocar en reductora

Trocear la butifarra en trozos de 2 cm

Saltear las setas escaldadas y cortadas con la butifarra e introducir en la salsa con las castañas

Cocer 10 minutos a fuego suave y ajustar de sazón y consistencia.

Servir de inmediato

## **BICA CON HELADO DE CREMA DE ORUJO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la bica***

- 150 gr. claras de huevo ( las claras de 10 huevos t. M ) reservar las yemas
- 20 gr. azúcar
- 190 ml. nata ( 35 % MG )
- 190 gr. harina tamizada
- extracto de vainilla

#### ***Para el helado***

- 260 ml de leche
- 155 ml de crema de leche
- 70 ml de yema (5 yemas)
- 60 gr de azúcar
- 100 ml de Crema de orujo
- 30 gr de estabilizante

### ***Elaboración***

#### ***Para el helado***

Blanquear las yemas con el azúcar

Llevar a ebullición los lácteos con los estabilizantes

Verter lo lácteos sobre las yemas y cocer a 85 °C hasta obtener una inglesa

Abatir temperatura y agregar la crema

Madurar y mantecar al día siguiente

#### ***Para la bica***

Batir las claras a punto de nieve, añadiendo una parte del azúcar a mitad del montado y el resto en dos veces más, porque buscamos un merengue no demasiado firme, al que sea fácil incorporar el resto de ingredientes.

Semi montar la nata ( no demasiado firme, así el bizcocho queda más esponjoso ).

Tamizar la harina y e incorporar a las claras, cuidadosamente, con movimientos envolventes, de abajo arriba, al tiempo que también vamos incorporando la nata del mismo modo.

Rellenar moldes de flanera encamisados con mantequilla y harina, hasta 3/4 de capacidad.

Hornear a 170°C, 20-25 min. ( si es necesario, a media cocción, tapar la superficie ).

Enfriar en rejilla.

Espolvorear con azúcar glace o con una mezcla de azúcar en grano con canela, según preferencia.

## **TARTIFLET DE SETAS CON CARNALLET DE BUTIFARRA Y MORCILLA**

### ***Ingredientes***

- 6 Patatas
- 300 ml de nata
- 100 gr de setas variadas
- 2 gajos de ajo
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de queso raclette
- Hiervas aromáticas
- Cebollino

### ***Para los carnallets de butifarra y morcilla***

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

### ***Elaboración***

Salteamos las setas con el ajo picado. Añadimos las hierbas aromáticas, la nata e infusionamos. Añadimos la mantequilla.

Cortamos las patatas con la mandolina. Salpimentamos y añadimos la nata y las setas.

Rallamos el queso raclette y lo mezclamos con las patatas.

Rellenamos moldes de flan de silicona con capas de patata y su jugo.

Horneamos a 180°C hasta que podamos pinchar con un palillo. Dejamos atemperar antes de desmoldar.

### ***Para los carnallets de butifarra y morcilla***

Deshacemos la butifarra y morcilla. La mezclamos con 1 huevo y la yema del otro huevo.

Amasamos hasta conseguir una masa compacta.

Formamos bolitas y las dejamos reposar en la nevera.

Las pintamos con clara y las pasamos por almendra picada.

Podemos dorarlas al horno o freírlas.

Sobre un “flan” de patatas colocamos un carnallet y espolvoreamos con cebollino.

## ARROZ CALDOSO DE CEPS Y LANGOSTINOS

### *Ingredientes*

- 300 gr de arroz
- 100 gr de ceps congelados
- 8 langostinos
- 3 cebollas picadas
- 1 pimiento verde picado
- 2 tomates rojos rallados
- 4 ajos picados
- 1,5l de fumet
- 1 pescadilla o 300 gr de pascado de roca
- 1 puerro
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- Tomillo y laurel
- 1 copa de vino blanco
- Perejil

### *Elaboración*

Freír las cabezas de los langostinos y reservar. En el mismo aceite hacer un sofrito de ajo picado y la cebolla picada. Reducimos cebolla y añadimos el pimiento verde. Cuando el pimiento verde esté tierno añadimos el tomate rallado y reducimos hasta que el sofrito este seco. Reservamos el sofrito.

Preparamos un fumet de pescado

En una cazuela honda doramos el pescado. Después añadimos las verduras cortadas a mirepoix y las cabezas de los langostinos. Hacemos sudar el conjunto durante 10 min a fuego suave y después desglasamos con vino blanco. Dejamos reducir y añadimos como mínimo 2 litros de agua y las hierbas aromáticas. Dejamos hervir durante 30 min.

Ponemos a hervir el fumet con las cabezas de langostino bien chafadas en el chino.

Salteamos las setas. Añadimos el arroz y lo anacaramos.

Juntamos el sofrito y el fumet que debe estar hirviendo. Rectificamos de sal y pimienta.

La proporción de líquido para arroz caldoso es de 1 de arroz 5 de fumet.

Cocemos 15 min y añadimos los langostinos y una picada de perejil y ajo. Cocemos 3 min mas.

## PASTEL DE CASTAÑAS Y MANDARINA CURD

### ***Ingredientes***

- 375 gr. de castañas peladas
- 3 huevos
- 75 gr de azúcar
- 4 nueces para decorar

### ***Para la Mandarina curd***

- 2 huevos
- 2 yemas
- 120 gr de zumo de mandarina
- 1c.c de jengibre rallado
- 100 gr de azúcar
- 70 gr de mantequilla

### ***Elaboración***

Hacer un corte en la piel de las castañas y tostarlas al horno 20 min.

Pelar las castañas y hervirlas hasta que estén tiernas.

Triturar las castañas con el minipimer y un poco de su jugo hasta obtener un puré.

Batir las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar. Juntar las castañas y las yemas. Después añadimos las claras.

Encamisar un molde y rellenar con la masa.

Cocer al horno 30 min. a 180°C.

Dejar reposar un día en la nevera si podemos para que los sabores se acentúen y la masa quede más húmeda.

### ***Para la Mandarina curd***

Rallar la piel finamente de 1 mandarina.

Exprimir todas las mandarinas y poner en un recipiente junto a los huevos, las yemas, el azúcar y el jengibre rallado.

Cocinar al baño maría removiendo con una lengua hasta que la crema cuaje.

Incorporar la mantequilla cortada a daditos. Tapar con film a piel y refrigerar.

Servimos el pastel de castañas acompañado de una cucharada de mandarina curd con una nuez coronando.

## **PARMENTIER DE GAMBONES CON TROMPETAS DE LA MUERTE**

### ***Ingredientes***

- 8 gambones.

#### ***Para el Puré de patata***

- 250 gr de patatas
- 20gr de aceite de oliva extra virgen
- 50gr de nata
- SaL

#### ***Para la Salsa de trompetas***

- 1 cebolla
- 1 tomate
- 250gr de caldo de Gambones
- 150 gramos de trompetas de la muerte
- Cebollino picado.

### ***Elaboración***

Separar las cabezas de los gambones y reservar. Retirar a las colas el intestino.

En un cazo rehogaremos las cabezas en aceite de oliva unos minutos, tiraremos brandy para desgrasar y cubriremos de agua, cocinaremos lentamente sin hervir, unos 35 min aprox.

Poner una olla con agua y sal al fuego. Cuando el agua arranque a hervir se ponen las patatas enteras y con piel y se cuecen hasta que queden blandas.

Una vez cocidas, pelarlas, pasarlas por un pasapurés y mezclar con el aceite de oliva y la nata, poner a punto de sal y reservar.

Hacer un sofrito de cebolla y tomate, añadir, el caldo de gambon y dejar cocer unos minutos. Colar y añadir las trompetas de la muerte que previamente habremos limpiado y rehogado con aceite de oliva finamente picadas. Finalmente añadir la nata y dejar hervir unos minutos más.

Ponemos base de pure en el plato, encima los gambones salteados en último momento, naparemos con salsa, saltearemos trompetas para acompañar con aceite y mantequilla

## **FRICANDO DE TERNERA CON SETAS**

### ***Ingredientes***

- 600 g. de ternera de la parte de la culata cortada en filetes finos
- 300 g. Moixernons
- 20 gr. de manteca de cerdo
- 1/2 kg de tomate
- 1 cebolla
- 1/2 rama de apio
- 1 zanahoria
- 2 hojas de laurel y clavo de olor (2 piezas)
- 1 l. de fondo de carne
- azúcar
- harina
- 100 ml de vino rancio
- 20 gr. de picada de ajo asado, perejil y frutos secos tostados
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortaremos la carne en lonchas muy finas. Enharinaremos Y freiremos en una sartén con manteca de cerdo. Doraremos, retiraremos y sazonaremos.

En una cazuela de barro, rehogaremos la cebolla cortada en juliana y la zanahoria cortada en rodajas finas junto con el laurel.

Cuando esté rehogado añadiremos el tomate cortado en trozos. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el clavo, el aguardiente, salpimentaremos y añadiremos agua caliente hasta cubrirlo.

Herviremos unos minutos y añadiremos la carne adentro. Coceremos a fuego lento hasta que la carne este tierna.

Sacaremos la carne y pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con la carne.

Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las avellanas limpias. Majaremos al mortero y añadiremos a la salsa.

Cortaremos las setas a trozos y las saltearemos en una sartén aparte, cuando estén doradas las añadiremos a la cazuela junto con la carne y la salsa.

Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y serviremos.

## **RISOTTO DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 500ml de leche
- Una cucharada sopera de cacao en polvo
- 50gr de azúcar moreno
- Unas gotitas de aroma de vainilla
- 100gr de arroz redondo
- 75gr de chocolate negro
- Pistachos
- 8 frambuesas frescas

### ***Para el Sorbete de fresa.***

- 200gr de fresas.
- 500ml de agua.
- 150 de azúcar moreno.
- 2 claras de huevo.
- 1 limon.

### ***Elaboración***

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao. Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.

Una vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera tapados con film.

### ***Para el Sorbete de fresa.***

Montaremos las claras a punto de nieve. Reservaremos.

Turmizaremos las fresas hasta conseguir un pure, colaremos y reservaremos.

Haremos un almibar ligero con el agua y el azúcar, una vez atemperado le añadiremos el pure de fresa, añadiremos un limón exprimido. Pasaremos a la heladora hasta que tenga textura, añadiremos las claras para integrarlas en el sorbete.

Servir acompañamos con el helado, un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho

## **CHALOTAS, PORTOBELLO Y CIRUELAS AL VINO TINTO**

### ***Ingredientes***

- *1 bandeja de Portobello*
- *1 bolsa de Chalotas*
- *3 tomates maduros*
- *3 dientes de ajo*
- *200ml de vinagre de Módena*
- *Laurel, tomillo y romero*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Ciruelas secas*
- *Vino tinto*
- *Parmesano para lascar*

### ***Elaboración***

Limpia las chalotas. Cubriéndolas de agua y cocinarlas.

Retira el agua, salpimentar y saltearlas con aceite de oliva. Reservar.

Limpia los Portobello y cortar en mitades.

Saltearlos en la sartén de las chalotas.

Añadir el ajo laminado.

Cuando adquiera color rallamos el tomate, añadimos azúcar y cocinamos durante 10 minutos.

Agregamos las chalotas, la ciruela y el vino tinto y llevamos a ebullición.

Incorporamos el vinagre y el componente aromático.

Cocinamos a fuego bajo hasta conseguir una reducción.

### ***Montaje***

Servimos el conjunto en una terrina de barro.

Cortamos las hojas del perejil en chiffonade y las añadimos.

Con un pala patatas lascamos el parmesano y lo disponemos encima.

## **PASTEL DE SETAS CON CREMA DE IDIAZÁBAL**

### ***Ingredientes***

- 500gr de setas variadas
- 6 huevos
- 400gr de crema de leche
- 3 cebollas medianas
- Pasta de trufa
- Perejil
- Mantequilla
- Brandy
- Aceite de oliva
- Pan rallado

### ***Para la crema de idiazábal***

- Fondo de ave
- Crema de leche
- Queso idiazábal

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180 grados.

Poner a hervir una olla con agua para el baño María.

Encamisar un molde con mantequilla y pan rallado. Congelar.

Limpia las setas y trocea las setas.

Cortar la cebolla en ciselé y rehogar en aceite de oliva. Salpimentar. Mantener a fuego bajo hasta que estén tiernas.

Incorporar las setas a la cebolla y cocinar a fuego bajo durante 8 minutos. Desglasar con el brandy.

Cascar los huevos en un bol salar, incorporar la nata y batir el conjunto con máquina de varillas.

Añadimos las hojas de perejil en chiffonade y la pasta de trufa.

Agregamos la cebolla y las setas.

Vertemos el conjunto en el molde encamisado.

Horneamos al baño María durante 40 minutos.

### ***Para la crema de idiazábal***

Calentar el fondo de ave.

Añadir la crema de leche. Llevar a ebullición.

Rallar el queso y fundir en caliente.

### ***Montaje***

Cortar el pastel en secciones de 4cm.

En la base de un plato plano disponemos la crema de idiazábal

Colocamos encima el pastel.

## **HOJALDRE PESADILLA HALLOWEEN**

### ***Ingredientes***

- *2 placas de hojaldre rectangulares*
- *1 bote de mermelada de frutos rojos*
- *1 bote de nocilla*
- *2 yemas de huevo*
- *Azúcar*

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 200grados.

Estirar una placa de hojaldre y pincharla con un tenedor.

Marcarla, sin llegar a cortar, en porciones rectangulares idénticas.

Disponer encima una capa de mermelada y otra de nocilla.

Sobreponer la segunda placa de hojaldre ya pinchada con un tenedor.

Apretar con la mano el contorno del relleno.

Cortar las porciones rectangulares.

Apretar el contorno con un tenedor para cerrar la porción.

Con una puntilla cortar triángulos para los ojos y la boca, retirando el hojaldre sobrante

Pintar con la yema de huevo y espolvorear con azúcar.

Hornear hasta que el hojaldre esté crujiente.

## ÑOQUIS DE BONIATO

### ***Ingredientes***

- 500 g de boniatos
- 125 requesón
- 2 cs miel
- Pimentón dulce
- Pimienta negra
- 1 yema
- 250 g harina

### ***Para la salsa de setas***

- 1 cebolla roja
- 300 g setas
- 200 ml nata líquida
- Sal nuez moscada
- Pimienta
- Mantequilla

### ***Elaboración***

Cocer los boniatos en el horno 45 min a 180° aprox o hasta que estén tiernos,dejar enfriar y pelar.

Poner la carne del boniato en un bol añadir la yema, la sal y la harina tamizada y mezclar bien hasta que se integren todos los ingredientes

Dividir la masa en 4 porciones y estirar formando un churro.

Cortar porciones de 1 cm, con la ayuda de un tenedor dar la forma característica del ñoqui.

Hervir en abundante agua y en varias veces durante 2/3 min

### ***Para la salsa de setas***

En un cazo sofreír la cebolla con mantequilla, cuando empiece a coger color añadir las setas y sofreír 4 min.

Añadir la crema de leche y cocinar hasta que empiece a espesar.

Poner en un vaso de turmix y triturar , pasar por el chino para obtener una salsa fina .

Salsear los ñoquis en el último momento para que esté bien caliente, espolvorear con cebollino

## CANELÓN DE SETAS Y BUTIFARRA ESPARRACADA

### *Ingredientes*

- *Placas de lasaña*
- *2 cebollas rojas*
- *2 butifarras*
- *2 butifarras negra*
- *500 gr. De surtido de setas*

### *Para el demi-glas*

- *30 g mantequilla*
- *2 cs aceite de oliva*
- *800 ml caldo de carne*

### *Elaboración*

Hervir las placas de canelón con abundante agua. Reservar

Sofreír la cebolla cortada previamente en juliana, a fuego lento hasta caramelizar la cebolla

En otra sartén salteamos las 2 butifarras crudas cortadas y sin la tripa.

Añadiremos a media cocción las otras 2 butifarras negras y 300 gr. de setas cortados en juliana

Finalmente añadiremos la cebolla caramelizada escurrida del exceso de aceite.

Ligar con una cs de harina y un poco de caldo.

### *Para el demi-glas*

En un cazo poner la mantequilla y la harina, cocer a fuego lento durante 6 min aprox , tiene que coger un color tostado .

Añadir el caldo poco a poco para no formar grumos y hervir hasta que reduzca a la mitad, remover muy a menudo.

Rellenar los canelones y salsear en el último momento

## **TARTA MANZANA CON FRUTOS SECOS Y CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa quebrada***

- 250 g harina
- 40 g azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 125 g mantequilla

#### ***Para el relleno***

- 4 manzanas
- 50 ml leche
- 80 g azúcar glas
- 100 g mantequilla
- 40 g almendra laminadas
- 40 nueces
- 40 castañas
- 1 cc jengibre rallado

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa quebrada***

Poner todos los ingredientes en un bol, amasar hasta integrar sin amasar más de la cuenta.  
Formar una bola, cubrir y dejar reposar. Estirar y forrar un molde de 22cm  
Hornear 15 min a 180°

#### ***Para el relleno***

Pelar y rallar las manzanas y cubrir la base de la masa quebrada. Picar la mitad de los frutos secos. Reservar el resto  
En un bol añadir la harina, los frutos secos picados, 80 g de azúcar glas, el jengibre, la canela y la mantequilla fundida y la leche mezclar bien.  
Repartir por la base, poner el resto de frutos secos por encima de la tarta.  
Volver al horno 45 min a mitad de cocción cubrir con un papel de aluminio.  
Dejar enfriar y desmoldar.

## **RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS Y QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la pasta fresca***

- 200 gr de harina de fuerza
- 2 huevos grandes
- 2 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

### ***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 2/3 minutos

## **CONEJO CON SETAS AL CAVA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de conejo.
- 200 gr. de cebolla.
- 200 gr. de champiñones.
- 2 dientes de ajo.
- 30 gr. de almendras.
- 300 ml. de cava.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.
- Harina.

### ***Elaboración***

Enharinar y marcar el conejo troceado.

Retirarlo y en la misma cazuela rehogar la cebolla cortada en brunoise con unas hojas de laurel.

Cortar los champiñones en láminas e incorporarlos a la cebolla rehogada.

Incorporar el cava y el conejo y dejar cocinar durante 10 minutos.

Hacer una picada con los ajos escaldados durante tres minutos y las almendras tostadas y añadirla a la cazuela.

Dejar cocinar unos minutos y rectificar de sal y pimienta.

## **BIZCOCHO DE NUECES, SOPA DE MANZANA VERDE Y CRUJIENTE DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- 350g harina
- 175g azúcar
- 2u huevos
- 15g levadura química
- 250ml leche
- 100g nueces picadas
- 25ml ratafia
- 100g aceite
- Sal

### ***Para la Sopa de manzana***

- 500gr manzana verde.
- 50gr de agua.
- Azúcar 50gr.

### ***Para el Crujiente de canela***

- 280g azúcar
- 20gr de Agua
- Unas gotas de Limón

### ***Elaboración***

En un bol batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su proporción. Añadir los líquidos y un poco de sal y mezclar. Mezclar la harina y la levadura y tamizar al añadir.

Engrasar un molde con mantequilla y espolvorear con un poco de harina.

Añadir la masa y hornear a 180°C durante unos 20/30 minutos. Retirar y reservar.

### ***Para la Sopa de manzana***

Licuar o turmizar las manzanas, cocinar con el azúcar y el agua, 15min, hasta que se integren perfectamente.

### ***Para el Crujiente de canela***

Añadir el azúcar a un cazo con un poco de agua y unas gotas de limón.

Calentar hasta que el azúcar empiece a tener un color dorado.

Verter el azúcar en una hoja de papel de horno, previamente engrasado, espolvorear un poco de canela y cubrir con otro papel de horno.

Pasar un rodillo para que quede lo más fino posible. Reservar.

### ***Montaje***

Cortar unos trozos del bizcocho, decorar con el crujiente de canela y verter en mesa el licuado de manzana

## LENTEJAS CON CODORNICES Y CHAMPIÑONES

### *Ingredientes*

- 4 Codornices
- 250 g de lentejas
- ½ kg de patatas
- 1 Cebolla
- ½ Pimiento verde
- ½ Pimiento rojo
- Champiñones
- Unos ajos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de harina
- 2 dl de vino tinto
- 30 ml de vinagre
- Sal
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras
- Cebollino

### *Elaboración*

Poner las lentejas a remojo la víspera.

Limpiar las codornices, trocearlas. Rehogarlas y reservar.

Incorporar aceite en una cazuela y echar los ajos y la cebolla troceada. Rehogar suavemente.

Añadir los pimientos troceados seguir rehogando y añadir los champiñones, mojar con vino tinto.

Trocear unas patatas y agregarlas al guiso.

Incorporar pimentón y harina.

Echar las lentejas y caldo de verduras y cocinar a fuego medio unos 45min a 1 h.

Ir incorporando líquido en caso de necesidad.

Cuando falten unos 5 min, añadir las codornices al guiso. Rectificar de sal.

Servir y echar un poco de vinagre y cebollino.

## **GUISO DE JABALI CON PURE DE PATATAS TRUFADO**

### ***Ingredientes***

- 500 g carne de jabalí a dados

#### ***Para el Marinado***

- 150 ml. vaso de vino tinto
- 30 ml. de vinagre
- 2 ó 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Perejil picado, sal, pimienta
- Hierbas aromáticas (romero, tomillo, orégano, laurel)
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 50 ml. Aceite de oliva

#### ***Para el Pure***

- 500gr de patata.
- 30gr de aceite de oliva virgen.
- Pizca de sal y pimienta.
- Pasta de trufa.

### ***Elaboración***

Picamos los ajos y cebolla en trozos más bien gruesos. Cortamos las zanahorias en rodajas.

Añadimos el resto de los ingredientes y formamos un adobo mezclándolo bien todo

En esa mezcla tenemos que marinar la carne durante toda la noche o mejor 24 h.

Pasado el tiempo de marinado, colamos el líquido y reservamos las verduras y el líquido por separado.

En una cazuela rehogamos la carne en un fondo de aceite.

Añadimos las verduras y especias del marinado y rehogamos bien hasta que vayan tomando color.

Añadimos entonces el líquido del marinado.

Dejamos que se haga el guiso a fuego lento hasta que la carne esté tierna, añadiendo un poco de agua a durante la cocción si es necesario

#### ***Para el Pure***

Cocemos las patatas peladas y troceadas en agua con sal hasta que estén tiernas.

Escurremos y pasamos por pasapuré, añadimos el aceite de oliva, sazonamos con sal y pimienta y por últimos añadimos pasta de trufa al gusto.

Servir el jabalí con el pure de guarnición.

## **MOUSSE DE CHOCOLATE AL AFAFRAN CON PAN TOSTADO Y SAL**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema inglesa***

- 5 hebras de Azafrán
- 350 gr nata 35%,
- 60 gr yemas
- 50 gr azúcar

#### ***Para la mousse de chocolate***

- 325 gr de chocolate 64%
- 450 gr de nata 35%

#### ***Para el Pan tostado***

- Pan cortado en laminas muy finas
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema inglesa***

Poner en un cazo la leche a infusionar con el azafrán, batir las yemas con el azúcar y seguidamente verter la leche caliente sobre la mezcla anterior. Poner a cocer hasta que llegue a 85C. Colar.

Verter sobre el chocolate y dejar que enfrie a 34°C.

Semimontar la nata y mezclar con movimientos envolventes poco a poco.

Escudillar sobre los vasos y dejar enfriar.

#### ***Para el Pan tostado***

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando este disuelta el azúcar, retirar del fuego y enfriar.

Pasar las láminas de pan por el almíbar e ir poniendo en una bandeja de horno.

Hornear el pan a 180°C hasta que este tostado.

Presentamos clavando una lamina de pan sobre la mousse y añadiendo un pizca de sal maldon.

## **CALABACÍN FRANCÉS RELLENO DE ROVELLONS CON MAHONESA DE AJO NEGRO**

### ***Ingredientes***

- *4 udes de Calabacín francés*
- *300gr de rovellons*
- *3 cebollas medianas*
- *2 pimientos verdes*
- *Crema de leche*
- *1 huevo*
- *Ajo*
- *Ajo negro*
- *Tomillo fresco*
- *Soja*
- *Lima*
- *Tabasco*
- *Brandy*
- *Pan rallado*
- *Mantequilla*
- *Aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 180 grados.

En una olla hervimos abundante agua con sal.

Vaciamos el calabacín y lo escaldamos 6 minutos. Cortar cocción en agua fría.

Limpiamos los rovellons, salpimentamos y los salteamos en aceite de oliva con el ajo en láminas. Reservamos

Cortamos la cebolla en ciselé y el pimiento verde en brunoise.

Rehogamos en la sartén de los rovellons, durante 18 minutos.

Refrescamos con el tomillo fresco. Desglasamos con el brandy.

Añadimos la crema de leche. Llevamos a ebullición.

Incorporamos el tabasco y los rovellons. Turmizamos el conjunto.

Con la ayuda de una manga pastelera rellenamos los calabacines.

Cubrimos los rovellons con pan rallado y trozos de mantequilla.

Horneamos hasta adquirir color.

### ***Para la mahonesa de ajo negro***

Cascamos el huevo. Añadimos aceite de oliva hasta cubrir, sal, el ajo negro, zumo de lima y la soja.

Turmizamos el conjunto hasta adquirir consistencia de mahonesa añadiendo aceite de oliva al hilo.

### ***Montaje***

En un plato plano disponemos una circunferencia con la mahonesa de diámetro mayor al calabacín.

Presentamos el calabacín encima.

## **JABALÍ A LA BOURGUIGNONE CON PURÉ DE APIO**

### ***Ingredientes***

- 500gr de jabalí
- 3 cebollas medianas
- 4 ramas de apio
- 2 zanahorias
- Vino tinto
- Fondo oscuro o fondo de ave
- Harina
- Manteca de cerdo
- Tomillo fresco
- Vi rancio
- Menta fresca
- Cardamono

### ***Elaboración***

Marcamos, con la manteca de cerdo, el jabalí a fuego fuerte para sellar poro. Reservamos. En la misma sartén añadimos las verduras cortadas en mirepoix y el tomillo, solo las hojas. Salpimentamos. Rehogamos durante 20 minutos. Desglasamos con el vino rancio. Añadimos 2 cucharas rasas de harina y cocinamos. Incorporamos el fondo oscuro o de ave y el vino tinto. Cocinamos a fuego bajo, sin llegar a ebullición, durante 45 minutos. Pasamos la salsa por el chino. En una reductora incorporamos el jabali y la salsa. Cocinamos durante 20 minutos a fuego bajo sin hervir.

### ***Para el puré de apio***

Pelar las patatas a tamaño brava y hervirlas en abundante agua con sal. Cortar el apio en mirepoix. Rehogarlo con mantequilla y pasados 10 minutos añadir la parte interior del cardamomo y la menta cortada en chiffonade. En un bol metálico y con la ayuda de una pata de elefante machacamos el conjunto.

### ***Montaje***

En un plato plano presentar el jabali sobre una circunferencia del puré de apio de mayor diámetro. Napar con la salsa.

## **FABIOLA**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete grande de galletas María*
- *Moscatell*
- *Mermelada de albaricoque*
- *Coco rallado*
- *300gr de chocolate negro*
- *200gr de crema de leche*
- *Avellanas*

### ***Elaboración***

Untamos las galletas María con el moscatel, no demasiado tiempo para que no reblandezcan y poderlas manipular. Entre capa y capa de las galletas aplicamos la mermelada de albaricoque y el coco rallado. Las vamos uniando en forma de tronco longitudinal.

Derretimos el chocolate al baño maría.  
Incorporamos la crema de leche sin dejarla hervir

### ***Montaje***

Napamos el tronco de galletas con la ganache.  
Añadimos por encima las avellanas troceadas.

## **ENSALADA DE ROVELLONES EN ESCABECHE Y ROMESCO**

### ***Ingredientes***

- 1 escarola
- 1 hoja de roble
- 1 granada
- 250 g níscalos pequeños
- 150 g bacalao desmigado y desalado
- 50 ml agua
- 50 ml vinagre
- 50 ml aceite
- Pimienta en grano
- Romero, tomillo
- 1 cs azúcar

### ***Para la salsa***

- 100 g almendra
- 100 g avellanas
- 1 cc pimentón dulce
- 1 cc pasta de ñora
- 1 rebanada pan seco
- 4 dientes ajo escalibado
- 1 diente ajo crudo
- 4 tomates escalibados
- 250 aceite suave de oliva
- vinagre (poco)

### ***Elaboración***

Poner el bacalao en remojo 12h

Poner al horno los tomates y los ajos 30 min a 170° , tostar las almendras y las avellanas.

Dejar enfriar y pelar. Reservar

Poner en un cazo el agua, el vinagre y el aceite, el tomillo, el romero, las pimientas y la cuchara de azúcar, cuando empiece a hervir añadir los níscalos y cocer 5/7 min.

Apagar el fuego y dejar enfriar.

### ***Para la salsa***

Poner en un bol los tomates, los ajos, la pasta de ñora, la rebanada de pan empapada con vinagre, los frutos secos y el pimentón. Triturar y cuando esté como una pasta añadir el aceite poco a poco hasta emulsionar.

Montar el plato con las lechugas, el bacalao, el níscolo, una cucharada de salsa y unos granos de granada.

## **ESTOFADO DE JABALÍ A LA CERVEZA NEGRA Y CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

- 200 g castañas
- 1k de jabalí
- 4/5 patatas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama apio
- ½ pimiento rojo
- hojas de laurel
- 1 cerveza negra
- 200 ml brandy (1 vaso)
- 1 chupito de soja
- 500 ml fondo de carne

### ***Elaboración***

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 la soja, reducir, agregar el jabalí y la cerveza reducimos a fuego fuerte 4 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio/flojo 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava.

Las agregaremos los últimos 20 min de cocción y junto con las castañas.

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

## **FILO CRUJIENTE CON CREMA MOKKA**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete pasta filo*
- *60g mantequilla*
- *1 cs cacao en polvo*
- *½ nata montar*
- *100 ml cafe soluble*
- *100g azúcar*
- *azúcar glass*
- *cacao en polvo*
- *1 chupito licor cafe*
- *frutos secos garrapiñados( nueces o piñones o, almendras)*

### ***Elaboración***

Extender la pasta filo y pintar con mantequilla

Espolvorear azúcar glass, repetir operación hasta obtener 3 capas.

Hacer los cortes de la medida deseada de las raciones.

Cubrir con un papel de horno y una bandeja para que haga peso y hornear 13 min a 160°.

Retirar la bandeja y dejar 2 min para que coja color

#### ***Para la base mokka***

Montar la nata, cuando empiece a coger textura añadir el azúcar sin dejar de batir .

Disolver el café soluble en un poco de agua caliente y añadir el chupito de licor

Cuando esté la nata montada, con la ayuda de una espátula mezclar el café con movimientos envolventes.

Una vez esté todo bien integrado poner en una manga pastelera.

Poner una base de pasta filo, crema de café, espolvorear cacao en polvo y decorar con los frutos garrapiñados.