



CREMA DE CHAMPIÑONES A LA CERVEZA Y MASCARPONE

Ingredientes

- 1 puerro
- 700 gr de champiñones
- 2 c/s de aceite de oliva virgen extra
- 1 c/p de salvia seca o fresca
- Pimienta negra recién molida
- Sal
- 130 gr de cerveza rubia
- 150 gr de caldo de verduras (o agua)
- 130 gr de queso mascarpone
- 16 perlas de mozzarella
- cebollino fresco.

Elaboración

Pelar el puerro y picarlo fino.

Limpiar los champiñones y trocearlos en láminas.

En una cazuela amplia con aceite de oliva, dorar el puerro a fuego medio, añadir los champiñones, la salvia, la pimienta negra, la sal y rehogar unos minutos.

Mojar con la cerveza y reducir a fuego medio, removiendo de vez en cuando.

Añadir el caldo y llevar a ebullición, reducir fuego y cocer unos 5-10 minutos, hasta que los champiñones estén tiernos.

Triturar hasta obtener una crema.

Añadir más caldo en caso de necesidad.

Incorporar el mascarpone y turmizar nuevamente. Rectificar de de sal o pimienta.

Llevar a ebullición y retirar inmediatamente.

Servir la crema de champiñones con unas perlas de mozzarella fresca, cebollino recién picado y un hilo de aceite de oliva virgen extra.



RISSOTTO DE CHAMPIÑONES, GAMBAS Y CALABAZA

Ingredientes

- 300 gr arroz bomba
- 1ud Cebolla
- 1 ud Zanahoria
- 1 ud Puerro
- 6 ud Gambas
- 120 gr calabaza
- 50 ml Vino blanco
- 100 gr Parmesano en polvo
- 50 gr Mantequilla
- 1,5 l Caldo de ave

Elaboración

Pelar las gambas y reservar las cabezas.

Cortar la calabaza, puerro, zanahoria, setas y gambas en macedonia.

Dorar las cabezas de gambas, añadir el puerro y la zanahoria, dorar 5 min mas y añadir el caldo de ave. Cocinar 30 min sin que hierva, reservar.

En una cazuela rehogar las gambas, reservar

Añadir la cebolla cortada en brunoise, cocinar hasta que este transparente, añadir la calabaza y rehogar 5 min, añadir el arroz, seguir rehogando 2 min , incorporar el vino y reducir

Ir añadiendo el caldo por tandas, añadir según se va consumiendo, remover constantemente el arroz durante la cocción.

Apagar el fuego y e incorporar la mantequilla y el queso rallado, integrar, alargar con mas caldo si fuese necesario.



MOUSSE DE CHOCOLATE CON GRANIZADO DE MANGO

Ingredientes

- 250 gr. Chocolate negro
- 100 gr. Mantequilla
- 4 Huevos
- 90 gr. Azúcar
- 200 ml. crema de leche 35%

Para el granizado de mango

- 125 gr de agua
- 60 gr de azúcar blanco
- 300 gr de mango
- 25 gr de zumo de limón

Elaboración

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maría. Reservar
Montar la nata con las varillas. Reservar

Añadir las yemas al chocolate en caliente.
Semimontar las claras, añadir el azúcar poco a poco y terminar de integrar

Incorporar con lengua el merengue al chocolate con movimientos envolventes.
Añadir del mismo modo la nata montada
Presentar en vasos y enfriar.

Para el granizado de mango

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua.
Triturar el mango con el zumo de limón.
Juntar las dos elaboraciones y mezclar muy bien.
Colocar en bandeja y congelar.

Rascar el granizado con un tenedor y presentar encima de la mousse



CREMA DE GUISANTES CON SETAS Y RAPE CONFITADO

Ingredientes

- 200 gr de guisantes congelados
- 200 ml de leche
- 200 ml de crema de leche 35%
- Sal y pimienta
- 8/12 hojas de menta
- 1 puerro

Para las setas y rape confitado

- 1 colita de rape
- ¼ kg de setas variadas
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas
- Sal y bolas de pimienta

Elaboración

Cortar el puerro en rodajas y rehogar unos 10 minutos en una olla con un poco de aceite o mantequilla con la hoja de laurel

Mojar con los lácteos y llevar a ebullición.

Reducir fuego y agregar las hojas de menta escaldada.

Cocer 5 minutos los guisantes en agua salada hirviendo e incorporar a los lácteos.

Tapar y dejar cocer unos 10 minutos.

Turmizar, ajustar de sazón y colar en caso de necesidad.

Reservar en caliente o frío según se desee.

Para las setas y rape confitado

Colocar en aceite de oliva con las hierbas aromáticas, la cebolla en juliana y el ajo.

Calentar a unos 80 °C.

Incorporar el rape limpio y las setas sin pie y dejar confitar a unos 50/60°C unos 10 minutos.

Apagar y reservar en el aceite hasta pase.

Al pase

Cortar unas rodajas de rape finas y las setas a tamaño de cuchara.

Regar con un poco de aceite y decorar con unas tiras de cebolla.

Regar con la sopa delante del cliente



BUTIFARRA CON SETAS

Ingredientes

- 50 gr de manteca de cerdo
- 4 butifarras
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- Hierbas aromáticas
- ¼ kg de setas variadas
- 100 ml de vino tinto
- 20 gr de harina
- Sal y pimienta
- 3 dientes de ajo
- 200 ml de fondo de setas o fondo de ave

Guarnición

- 3 patatas medianas
- Sal
- Laurel
- 50 ml de aceite o mantequilla

Elaboración

Cortar la cabella en ciselée y la zanahorias en brunoise
Sofreír con la mitad de la manteca unos 45 minutos con la guarnición aromática

Trocear las butifarras y saltear 5 minutos con el resto de la manteca
Retirar y salpimentar

Retirar el pie las setas y partir por la mitad en caso de ser grandes.
Saltear 5 minutos en la misma sartén añadiendo el ajo fileteado a mitad de cocción y mezclar con la butifarra ajustando de sazón
Pasados los 45 minutos incorporar al sofrito y espolvorear con harina.
Cocer 5 minutos y reducir el vino a la mitad.
Mojar con el caldo.
Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado unos 15 minutos.
Ajustar de sazón y consistencia.

Para las patatas

Llevar a ebullición el agua e incorporamos unos 20 gr de sal y el laurel
Añadir las patatas y dejar cocer de 25 a 30 minutos hasta que estén tiernas.
Parar cocción con agua fría y pelar
Salpimentar y perfumar con un poco de aceite.
Mantener en caliente hasta pase



CREMA DE CHOCOLATE CON CASTAÑAS

Ingredientes

- 300 ml de leche
- 100 ml de crema de leche 35%
- 5 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 100 gr de cobertura chocolate 70%
- 200 gr de castañas hervidas o asadas

Acabados

- 200 gr de azúcar
- 20 gr de bicarbonato

Elaboración

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar añadiendo un poco de leche en caso de necesidad. Llevamos a ebullición los lácteos y escaldamos sobre las yemas de huevo y el azúcar mezclado. Volver al fuego suave y remover unos 10 minutos hasta que adquiera cierta consistencia.

Retirar del fuego y agregar el chocolate troceado.

Remover hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añadir las castañas troceadas y mezclar.

Colocar en el vaso o copa de servicio y refrigerar.

Una vez frío cubrir con una pequeña línea de crema de leche 35%.

Acabado

Fundir el azúcar hasta que adquiera color oro.

Verter el bicarbonato fuera del fuego y remover.

Colocar sobre un cuenco cubierto de papel de horno y dejar enfriar un mínimo de 15 minutos.



RAVIOLI ABIERTO DE SETAS CON MORCILLA

Ingredientes

- 1 paquete de masa de canelones

Para la salsa

- 200 gr de setas variadas con ceps congeladas
- 3 dientes de ajo
- 300 gr de nata
- Romero, tomillo,

Para el relleno

- 300 gr de champiñones
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 4 tomates rojos
- 300 gr de morcilla
- 12 huevos de codorniz

Elaboración

Llevar a ebullición agua, sal y laurel, cocer la pasta introduciéndolas de una en una y remover con cuidado para que no se peguen. Escurrir y enfriar con agua.

Estiramos la masa sobre una mesa de trabajo.

Cortamos, la mitad de las láminas, con un cortapastas dejando una circunferencia en el centro.

Sofreir las cebollas cortadas a juliana, añadir el tomate rallado.

A parte saltear los champiñones laminados, añadir los ajos picados.

Juntar al sofrito, rectificar de sal y pimienta.

Añadir hierbas aromáticas, reducir y reservar en caliente.

Para la salsa

Confitar el ajo laminado con un poco de aceite, añadir la mezcla de setas.

Incorporar la nata y reducir 5 min. Triturar hasta conseguir una salsa lisa.

Sofreir en un poco de aceite la morcilla sin piel, remover hasta que quede bien desmigada.

Pochar los huevos de codorniz.

Montar el plato con una lámina de canelón rellena con champiñones, una cucharada de morcilla y el huevo de codorniz. Tapar con una lámina perforada para que asome el interior del relleno.

Salsear alrededor.



FILETE DE LUBINA CON CEVICHE DE OTOÑO

Ingredientes

- 3 filetes de lubina
- 200 gr de champiñones
- 400 gr de castañas
- Sal pimienta
- 3 granadas
- Ajo laminado
- 1 cebolla tierna
- 1 rama de apio
- 1 guindilla picante
- 25 gr de jengibre
- Cilantro
- 1 lima
- 1 limón

Elaboración

Cortar la piel de la castaña. Dejarla en remojo con agua 10 min.

Asar al horno a 180° volteando cada 15 min. Enfriar. Pelar.

Saltear los champiñones laminados. Añadir ajo picado y cocinar.

Triturar los champiñones salteados con las castañas hasta conseguir un puré espeso.

Pasar a manga pastelera y reservar en caliente.

Desgranar la granada, cortar la cebolla tierna y el apio a brunoise.

Triturar la pulpa del limón, la lima, la guindilla picante y el jengibre pelado.

Añadir sal y aliñar la granada con la cebolla y el apio. Rectificar de sal y reservar hasta el emplatado.

Cortar el filete de lubina en tres.

Aliñar con sal y aceite y marcarlo a la plancha por el lado de la piel. Acabar cocción 2 min al horno.

Sobre el plato trazar un aro con el puré de de castañas.

Rellenar con cebiche de granada y coronar con un filete cortado de lubina a la plancha.



MANZANA CON CREMA DE MARIA LUISA Y CRUMBLE DE CACAO

Ingredientes

- 5 manzanas
- 50 gr de mantequilla
- rama de canela
- 1 l de leche
- 100 gr de azúcar
- 60 gr de maicena
- 25 gr de hojas de hierba luisa
- 8 yemas

Para el crumble de cacao

- 60 gr mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

Elaboración

Pelar la manzana y cortar a cuartos. Despepitar y cortar los $\frac{1}{4}$ en 3.

Cocer en una olla con mantequilla y canela. Apagar el fuego y mantener a temperatura.

Llevar a ebullición la leche y el azúcar. Infusionar 5 min las hojas de Maria Luisa.

En un bol grande batir las yemas, la maicena y un poco de leche del tiempo.

Sobre el contenido del bol colar la infusión de leche. Remover y pasar otra vez por el colador

Llevar al fuego, remover con una lengua (llegando a los bordes) hasta que la crema ligue.

Repartir la crema en vasitos. Cubrir con film a piel y enfriar.

Para el crumble de cacao

Hacer miguitas frotando con los dedos la mantequilla cortada a daditos y la mezcla de harina, cacao y azúcar.

Esparcir las migas sobre una bandeja forrada con papel de cocción. Hornear a 180° 10 min

Antes de servir cubrir la crema con manzana tibia y el crumble de cacao.



HELADO DE CALABAZA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 300 gr de calabaza
- 200 gr de zanahoria
- 20 gr de jengibre
- 50 gr de mantequilla
- 300 ml de leche
- 200 ml de crema de leche 35%
- 100 gr de azúcar
- 80 gr de leche en polvo

Para la Olivada

- 50 gr de aceituna negra de calidad
- 1 diente de ajo
- 1 filete de anchoa
- 6 hojas de albahaca
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de agua
- 30 ml de vinagre de jerez

Elaboración

Pelar las zanahorias y la calabaza y rehogar en la mantequilla unos 15 minutos.

Cremar con los lácteos y llevar a ebullición.

Reducir fuego, tapar y salpimentar.

Cocer a fuego suave unos 15 minutos hasta que esté tierno.

Añadir en el tramo final la leche en polvo y el azúcar.

Retirar y turmizar el conjunto con el jengibre.

Reposar toda la noche y mantecar al día siguiente.

Decorar al pase con unas pipas de girasol.

Para la Olivada

Deshuesar las aceitunas y juntar con la anchoa, el ajo escaldado, las hierbas aromáticas y el agua.

Turmizar e ir emulsionando con el aceite al hilo.

Al final ajustar de sazón.

Reservar en frío hasta pase.



RAPE CONFITADO CON SETAS E HIGOS

Ingredientes

- 2 lomos de rape de unos 200 gr
- 200 ml de aceite de oliva suave
- 2 dientes de ajo
- Tomillo, romero, clavo de olor y bolas de pimienta
- 1 cebolla tierna
- Sal

Para las setas

- 250 gr de setas variadas
- 6 higos frescos
- 1 cebolla
- 20 gr de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

Para la reducción de oporto y vinagre de Módena

- 100 ml de oporto o Pedro Ximenez
- 50 ml de Vinagre de Módena
- 50 gr de azúcar

Elaboración

Limpiamos el rape.

En un cazo pequeño, calentamos el aceite con los ajos chafados, la cebolla juliana y el resto de aromas

Cuando el aceite esté a unos 70/80 °C, añadimos el rape.

Bajamos fuego al mínimo y cocemos a uno 50 °C durante unos 10-12 minutos.

Apagamos fuego y reservamos en el mismo aceite en frío.

Para las setas

Limpiamos los higos, retiramos el tallo y la base y fileteamos.

Reservar en frío.

En una rehogadora con mantequilla rehogamos la cebolla ciselée.

Añadimos las setas ciselée y alagamos con unos 10 minutos para que suden.

Desglasar con vino blanco, perfumamos con un poco de nuez moscada y salpimentamos.

Reservar en frío hasta pase.

Para la reducción de oporto y vinagre de Módena

Mezclar todos los componentes y reducir a fuego suave hasta la mitad

Refrigerar.



TARTA DE CASTAÑAS Y NUECES

Ingredientes

Para la base

- 200 gr de harina de trigo
- 100 gr de mantequilla fría en cubos
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 50 gr de azúcar

Para el relleno

- 200 gr de castañas cocidas y peladas
- 150 gr de nueces
- 100 ml de crema de leche 3%
- 2 huevos
- 80 g de azúcar moreno
- 1 c. c de extracto de vainilla y canela

Para decorar

- Azúcar glas

Elaboración

Para la base

Tamizar la harina y mezclar con la sal y el azúcar en un bol.
Añadir la mantequilla fría cortada en dados y arenar hasta obtener una textura migosa.
Incorporar el huevo batido y mezcla hasta formar una masa. (añadir agua fría en caso de necesidad).
Hacer una bola, envolver en film y reposar un mínimo de 30 min en frío.

Para el relleno

Trocear las castañas cocidas.
En un bol, batimos los huevos con el azúcar, la vainilla y la crema de leche
Incorporar las castañas, la canela y ralladura de naranja.
Mezclar y añadir la mitad de las nueces también troceadas.

Acabado

Estirar la masa y forrar el molde de cocción previamente encamisado. Hornear en blanco unos 12 minutos a 160°C
Rellenar con la crema de castañas y hornear a 180°C unos 20 minutos.
Al final de cocción decorar con el resto de nueces

Dejar enfriar y decorar con azúcar lustre



ROLL DE HIGOS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 2 un. de masa de hojaldre rectangulares
- 180 gr. higos
- 250 gr. queso de cabra fresco y untable
- c/n de romero y tomillo
- Sal y pimienta al gusto

Para acompañar

- 300 gr. espinaca baby
- 100 gr. miel
- 100 gr. aceto balsámico
- c/n de aceite de oliva
- 100 gr. nueces picadas

Elaboración

Mezclar la miel con el aceto balsámico, un chorrito de aceite de oliva y reservar

En un bol mezclar el queso de cabra con sal, pimienta al gusto, un chorrito de aceite de oliva tomillo y romero.

Lavar los higos y cortar en láminas finas

Extender las masas de hojaldre y untar con la preparación de queso, colocar las rodajas de higos.

Recortar las láminas de hojaldre en tiras de 5 cm de ancho aprox. y enrollar.

Disponer los Rolls sobre molde de muffins previamente enmantecados y cocinar en horno 190°C unos 20 min o hasta verificar cocción

Retirar y servir sobre un colchón de espinacas, condimentar con el aderezo de miel y balsámico.

Terminar con nueces espolvoreadas



ÑOQUIS DE BONIATO EN MANTEQUILLA NOISETTE, SETAS Y SALVIA

Ingredientes

Para los ñoquis

- 600 gr. boniato
- 1 un. de yema de huevo
- 150 gr. harina floja
- 50 gr. maicena
- Sal y pimienta

Para las setas

- 300 gr. setas variadas
- 1 un. de chalota
- 2 un. de diente de ajo
- 1 un. de cebolla pequeña
- c/n de aceite de oliva
- c/n de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

Para la mantequilla noisette

- 150 gr. mantequilla
- 4 un. de hoja de salvia
- Sal y pimienta al gusto
- Una pizca de nuez moscada

Para terminar

- 100 gr. escamas de queso parmesano
- c/n de hojas de salvia

Elaboración

Para los ñoquis

Lavar los boniatos, colocarlos en placa de horno con papel de plata, un chorrito de aceite de oliva y asar 190°C aprox 40 min. Retirar, atemperamos y quitamos la piel

Realizar un pure, salpimentar y añadir la yema, integrar la harina y la maicena sin amasar demasiado.

Enharinar ligeramente la mesa de trabajo, formar rulos y cortar los ñoquis.

Hervir en abundante agua con sal unos 3 min. Retirar y con mucho cuidado los incorporamos a la salsa.

Para las setas

Cortar la cebolla, la chalota y el ajo en brunoise, sofreír con un poco de mantequilla y aceite de oliva. Agregar las setas sin el tronco, cortadas en trozos pequeños y saltear el conjunto. Rectificar de sazón

Para la mantequilla noisette

En una sartén mineral fundir la mantequilla a fuego medio bajo y llevarla a punto noisette, retirar a un bol e infusionar con las hojas de salvia y filtrar retirando sólidos.

Regresar la preparación a la sartén, agregar una pizca de nuez moscada sal y pimienta y las setas

Para terminar

Servir los ñoquis, con las setas en la mantequilla noisette de salvia y con la ayuda de un pelador sacar escamas del parmesano, terminar con hojas de salvia a modo decoración.



CONITOS DE MERENGUE CON CORAZON DE NUTELLA

Ingredientes

Para la masa sablee

- 150 gr. mantequilla
- 112 gr. azúcar
- 1 un. de huevo
- 220 gr. harina floja
- 30 gr. cacao amargo
- 1 pizca de sal

Para el merengue suizo

- 100 gr. claras
- 200 gr. azúcar

Para el relleno

- 200 gr. Nutella

Para terminar

- 250 gr chocolate semiamargo

Elaboración

Para la masa sablee

Pomar la mantequilla y mezclar con el azúcar y la sal. Integrar el huevo y por último la harina y el cacao previamente tamizados. Unir sin amasar

Extender sobre dos papeles sulfurizados de ½ cm de espesor y reservar en nevera.

Retirar y con un cortante obtener círculos de 6cm de diámetro.

Hornear a 180°C por 4 min. Enfriar

Para el merengue suizo

En un bol mezclar las claras con el azúcar y llevar a baño maría hasta fundir el azúcar, batiendo constantemente con un batidor de mano.

Retirar y con la ayuda de una batidora eléctrica formar el merengue.

Poner en manga pastelera y reservar

Para terminar

Fundir el chocolate picado a baño maría.

Poner la Nutella en una manca pastelera y sobre las galletas colocar una porción, a continuación cubrir con el merengue formando un cono y por último bañar con el chocolate



CALABAZA ASADA CON HUMMUS Y CARPACCIO DE HIGOS

Ingredientes

- 2 Calabazas
- 1 bote de garbanzos
- 2 cc tahini
- 1 yogur griego
- Zumo limón
- Aceite oliva
- cc aceite sésamo
- Higos
- Pipas de calabaza
- 2 tiras de jamón

Elaboración

Cortar la calabaza en rodajas de 1 cm aprox y asar en el horno 30 min a 190°

Reservar ½ calabaza para el hummus

Poner la calabaza reservada en un bol, agregar todos los ingredientes y triturar, al final añadir el aceite y comprobar la sal. Enfriar y reservar

Marcar las rodajas de calabaza en una sartén, emplatar y decorar con el hummus, unas tiras de jamón las pipas y los higos cortados en rodajas muy finas



MELOSO DE GALTAS DE CERDO CON SETAS SALTEADAS

Ingredientes

- 4 galdas de cerdo
- zanahoria
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 apio
- 2 tomates
- 200 ml vino tinto
- 100 ml vino rancio
- 300 gr setas
- Pan brioche

Elaboración

Salpimentar las galdas y en una bandeja de horno agregar las verduras cortadas en rodajas, el vino y hornear a baja temperatura durante 1h aprox

Limpiar las setas, cortar en juliana y saltear. Reservar

Cuando las galdas estén templadas desmenuzar y cortar en tiras, agregar a la sartén junto a las setas.

Recuperar los azúcares de la bandeja y en un vaso de triturar añadir todas las verduras, agregar agua o caldo si es necesario hasta obtener una textura de salsa.

Pasar por el chino. Añadir esta al resto de los ingredientes y saltear hasta reducir.

Sugerencias de presentación abrir un brioche y rellenar



TARTA DE MANZANAS CON NUECES Y CARAMELO

Ingredientes

Para la masa brisa

- 500 g harina fuerza
- 4 huevos
- 10 gr sal
- 250 mantequilla

Para el Relleno

- 8 manzanas
- 200 gr azúcar moreno
- 100 gr mantequilla
- canela
- piel de limón
- 200 gr nueces

Elaboración

En un bol poner la harina tamizada, la sal, la mantequilla pomada y los huevos batidos, amasar formar una bola y reposar en nevera 30 minutos

Estirar la masa en un molde, pinchar con un tenedor y hornear durante 10 min

Pelar las manzanas, cortar a gajos

En una sartén saltear manzanas y nueces con mantequilla 4 o 5 min, reservar.

En la misma sartén fundir la mantequilla, añadir el azúcar, cuando coja color retirar del fuego y agregar la nata líquida. Incorporar las manzanas.

Poner las manzanas con el caramelo en la base de pasta brisa cubriendo todos los huecos, hornear 15 min 180°

Servir la tarta siempre templada y acompañar con helado o nata



LASAÑA DE SETAS, SOBRASADA Y QUESO BRIE

Ingredientes

- 1 paquete de pasta para lasaña
- 1 cebolla blanca
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 150gr de girgolas
- 150gr de shitakes
- 50gr de setas deshidratadas
- 150 de sobrasada
- 100gr de salsa de tomate triturado
- 200gr de queso brie

Para la bechamel

- 50gr de mantequilla
- 50gr de harina
- 500ml de leche
- Sal y pimienta
- Mozarella rallada

Elaboración

Hidratar las setas en agua caliente, reservar las setas y el agua de setas.

Cocer las hojas de lasaña en agua con una pizca de sal, en ebullición unos 5 a 6 min, cortar cocción con agua fría y reservar tapadas.

Cortar en brunoise las verduras y las setas y rehogar en una cazuela por este orden, cebolla, puerro, zanahoria, setas, setas hidratadas, añadir la sobrasada y darle 2 min hasta integrar.

Acabar con el tomate triturado y reducir, corregir de sal y pimienta, reservar.

Para la bechamel

Fundir la mantequilla en un cazo, añadir la harina y cocinar 3 min hasta integrar, añadir la leche poco a poco y cocinar unos 10 min, hasta espesar, añadir un poco del agua de setas, salpimentar y reservar.

Montaje

En una bandeja pintada de aceite, poner una capa de lámina de lasaña, base de relleno, unas láminas de queso brie y cubrir con otra lámina de lasaña hasta conseguir 3 capas

En la última capa napar con la bechamel y el queso rallado, gratinar al horno 200° 5 min aprox



BACALAO REBOZADO CON CREMA DE SETAS Y PURE DE MAIZ

Ingredientes

Para el puré de maíz

- 200 gr de maíz cocido
- 100 gr de mantequilla
- Pizca de jengibre fresco

Para la Crema de setas

- 200 gr de champiñones
- Cebolla
- 100 gr de crema de leche
- Sal y pimiento

Para el bacalao

- Bacalao salado y desalado
- Harina floja
- Sal y pimiento
- Perejil

Elaboración

Para el puré de maíz

Fundir la mantequilla y añadir el jengibre rallado y el maíz cocido.
Tapar y cocer unos 15 minutos. Retirar del fuego y triturar.
Ajustar de consistencia y sazón y reservar en frío

Para la Crema de setas

Picar la cebolla en ciselée y rehogar en un poco de mantequilla unos 20 minutos hasta que este tierna.
Añadir los champiñones en brunoise y alagar cocción para que suden unos 15 minutos.
Cremar con la nata, llevar a ebullición y ajustar de sazón
Retirar del fuego y reservar en frío hasta pase.

Al pase

Colocar una base de puré de maíz
Disponer encima una cuchara de crema de setas

Enharinar el bacalao, pasar por huevo batido con perejil picado y freír por inmersión un minuto hasta que esté dorado.

Colocar encima de la crema de setas.



BIZCOCHOS DE SOLETILLA CON CREMA HELADA DE AZAFRÁN Y ACEITE DE OLIVA

Ingredientes

Para los bizcochos de soletilla

- 3 huevos
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 3 gr de ralladura de limón
- 2 gr de pimienta blanca

Para la Crema helada de azafrán

- 1/2 l de leche
- 4 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 12 hebras de azafrán
- 50 g de aceite de oliva

Elaboración

Para los bizcochos de soletilla

Con batidora eléctrica, montar los huevos junto el azúcar hasta que quede firme. Incorporar la harina, la ralladura de limón y la pimienta.

Introducir la masa en una manga pastelera, y formar los bizcochos sobre papel del horno dejando una distancia de 3 cm. entre uno y otro

Espolvorear por encima el azúcar glass y hornear a 220°C durante 3 minutos

Para la Crema helada

Hervir la leche con el azafrán

Mezclar el azúcar, las yemas y el aceite de oliva

Añadir la leche a la mezcla anterior, ponerlo al fuego sin que hierva.

Enfriar rápidamente sobre un bol de hielo e introducir en el congelador, mover de vez en cuando para que no cristalice.

Montaje

Poner una base de crema helada y encima un bizcocho cortado a trozos.



ESPUMA DE CALABAZA Y SALMON CON SALSA DE TOMATE Y GAMBAS

Ingredientes

Para la espuma

- 50 ml de aceite de oliva
- 200 gr de calabaza
- 200 gr de zanahorias
- 200 gr de salmón fresco
- 200 ml de crema de leche 35%
- 2 hojas de gelatina
- Sal y pimienta

Para la Salsa de tomate y gambas

- 50 ml de aceite de oliva
- Hoja de laurel
- 3 dientes de ajo
- 5 cabezas de gamba
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 200 ml de tomate triturado

Elaboración

Para la espuma

Pelar y cortar la zanahoria en brunoise, rehogar en el aceite unos 10 minutos.

Incorporar la calabaza en macedonia y prolongar cocción 10 minutos.

Creinar con la nata, llevar a ebullición.

Reducir fuego y cocer unos 5 minutos hasta que las verduras estén tiernas.

Añadir el salmón escaldado y turmizar.

Ajustar de sazón y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas

Rellenar sifón y refrigerar

Para la Salsa de tomate y gambas

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 20 minutos.

Incorporar los tomates en casée y sofreír 10 minutos añadiendo un poco de azúcar

Añadir los dientes de ajo fileteados y las cabezas de gamba.

Freír unos 5 minutos y desglasar con un poco de vino

Añadir el tomate triturado y tapar.

Cocer a fuego suave unos 10 minutos y pasar por chino.

Ajustar de sazón y consistencia



CALAMARES Y SEPIA CON SETAS

Ingredientes

- 50 gr de aceite
- ¼ kg de calamar
- ¼ kg de sepia
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- Hierbas aromáticas
- ¼ kg de setas variadas
- 100 ml de vino blanco
- 20 gr de harina
- Sal y pimienta
- 3 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan tostado
- 200 ml de fondo de setas o fondo de ave

Elaboración

Cortar la cabella en ciselée y la zanahorias en brunoise
Sofreír con la mitad del aceite unos 45 minutos con la guarnición aromática

Limpiar los calamares y la sepia y escaldar en agua salada 5 minutos.
Parar cocción, trocear y engrasar con la otra mitad del aceite
Saltear 5 minutos y añadir al sofrito

En la misma sartén saltear 5 minutos las setas e incorporar también al sofrito
Espolvorear con la harina y cocer 4 minutos.
Desglasar con el vino blanco y reducir.
Mojar con el caldo, llevar a ebullición.
Reducir fuego y tapar.
Cocer unos 45 minutos hasta que los calamares y la sepia estén tiernos

Freír los ajos y el pan en un poco de aceite
Majar en mortero y añadir el sofrito.
Mezclar y servir caliente



TATIN DE BONIATO Y CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- 200 ml de zumo de naranja
- 200 ml de crema de leche 35%
- 5 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Piel de ½ naranja
- 20 gr de maizena

Para la base

- 200 gr de harina de trigo
- 100 gr de mantequilla fría en cubos
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 50 gr de azúcar

Para los Boniatos

- 3 boniatos medianos
- 200 gr de azúcar
- Piel de naranja
- 100 ml de agua
- 1 rama de canela

Elaboración

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y la maizena añadiendo un poco de leche en caso de necesidad. Llevamos a ebullición la crema de leche y el zumo de naranja con los aromas y escaldamos sobre las yemas de huevo, la maizena y el azúcar mezclado.

Volver al fuego, llevar a ebullición, reducir fuego al mínimo y remover unos 10 minutos hasta que adquiera consistencia. Retirar del fuego y retirar sólidos. Enfriar tapado a piel.

Para la base

Tamizar la harina y mezclar con la sal y el azúcar en un bol.

Añadir la mantequilla fría cortada en dados y arenar hasta obtener una textura migosa.

Incorporar el huevo batido y mezcla hasta formar una masa. (añadir agua fría en caso de necesidad).

Hacer una bola, envolver en film y reposar un mínimo de 30 min en frío.

Para los Boniatos

Pelar los boniatos y cortar en trozos de 3 cm.

Añadir en una cacerola con un poco de agua y azúcar.

Tapar y cocer hasta que estén tiernos. (Unos 20 minutos), añadiendo un poco más de agua en caso de necesidad.

Reducir el líquido hasta consistencia de caramelo una vez retirados los boniatos.



ALL I PEBRE DE SETAS

Ingredients

- 100 gr de champiñones
- 100 gr de camagrocs
- 100 gr de niscalos
- 4 patatas
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- 2 c.s de pimentón de la vera
- 10 almendras tostadas
- Perejil
- Aceite de oliva.
- Agua

Elaboración

Dorar el ajo picado en aceite de oliva, añadir el pimentón e inmediatamente el agua, laurel y las patatas cascadas. Cubrir las patatas con agua y cocer a fuego suave 20 min.

Limpiar los champiñones y cortar a cuartos. Trocear los niscalos.

Saltear las setas con un poco de aceite, dejar que beban su agua y añadir un ajo picado.

Añadir las setas saltadas y los camagrocs crudos al all i pebre, cocer 5 min.

Preparar una picada con el perejil, las almendras, 1 ajo crudo y 3 trozos de patata.

Chafar bien y añadir al guiso para ligar.



CARRILLERAS DE CERDO CON PURE DE CALABAZA Y SHIITAKES

Ingredientes

- 4 carrilleras deshuesadas
- 400 gr de agua
- 125 gr de salsa de soja
- 75 gr de azúcar moreno
- 40 gr de puerro
- 75 gr de cebolla
- ½ rama de canela
- 1 clavo de olor
- 1 trocito de jengibre
- 5 granos de pimienta
- 1kg calabaza.
- 3 cebollas tiernas
- 150 gr de shiitake fresco

Elaboración

Marcar las carrilleras por los dos lados en una olla con un hilo de aceite.
Añadir el resto de ingredientes y cocer en una olla tapada hasta que estén tiernas.
Retirar las carrilleras y reducir la salsa.

Pelar la calabaza y aliñar con aceite de oliva sal y pimienta.
Cocer al horno hasta que esté tierna. Triturar hasta textura de puré.

Cortar la cebolla tierna a juliana, saltear en un wok con aceite, jengibre picado y un poco de sal. Reservar
Saltear los shiitakes laminados, añadir la cebolla reservada y saltear 1 min mas.

Servir una cucharada de puré de calabaza, las carrilleras fileteadas y un poco de salteado de cebolla y shiitake.
Salsear con el jugo del guiso reducido.



CASTAÑAMISU

Ingredientes

- 250 gr de castañas peladas (500gr con piel)
- 50 gr azucar
- Unas gotas de vainilla
- 250 gr de mascarpone
- 3 yemas
- 75 gr de azúcar

Para la Genovesa de boniato

- 400 gr de puré boniato
- 3 huevos
- 300 gr de azúcar
- 175 gr de leche
- 125 gr de harina

Elaboración

Si las castañas tienen piel hacer un corte y hervir 15 min. Dejar que se enfríen dentro el agua de cocción. Pelarlas y ponerlas en un cazo con agua a cubrir, azúcar y unas gotas de vainilla. Cocer hasta que reduzca. Reservar.

Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear y doblar el volumen. Añadir el mascarpone. Batir hasta conseguir una crema firme.

Para la Genovesa de boniato

Batir los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen

Triturar el boniato con la leche. Incorporar al huevo batido con lengua. Incorporar la harina tamizada. Cubrir con una capa de 5 mm de grosor una placa de horno forrada con papel. Cocer a 180° C hasta que la superficie este cocida.

Dejar enfriar la genovesa.

Cubrir con crema de tiramisú y rallar las castañas por encima.



CREMA DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS CON BOQUERONES EN VINAGRE

Ingredientes

Para la crema de pimiento

- 2 pimientos rojos
- 1 diente de ajo
- 1 yogur
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil
- Tostas de pan

Para los boquerones en vinagre

- 250 g de boquerones frescos previamente congelados
- 100 ml de vinagre blanco
- 50 ml de agua fría
- 20 gr de Sal
- 2-3 dientes de ajo
- Perejil fresco picado
- Aceite de oliva

Acabado

- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 50 ml de vinagre blanco
- Tomillo fresco

Elaboración

Para los boquerones en vinagre

Limpiamos los boquerones y abrimos por la mitad

Lavamos bien bajo agua muy fría, varias veces, hasta que el agua salga clara.

Mezclaremos el vinagre blanco, el agua y la sal

Colocaremos los boquerones en el marinado y dejamos macerar un mínimo de 2 horas y un máximo de 4 (según gusto y tamaño)

Sacaremos los boquerones del vinagre, escurrimos con cuidado y colocamos en una bandeja con aceite de oliva, perejil picado y el ajo laminado

Para la crema de pimiento

Asamos los pimientos despepitamos, aceitamos y salados a horno.

A mitad de cocción añadimos los ajos enteros sin pelar, sacaremos del horno, tapamos unos 10 minutos

Pelamos y colocamos en vaso triturador con los ajos, el aceite del asado, sal y pimienta y turmizamos. Nos ayudamos con un poco mas de aceite en caso de necesidad.

Una vez obtenido el puré mezclamos con el yogur y sazonamos.

Refrigerar hasta pase.

Acabado

Preparamos un almíbar con el agua, el azúcar y el tomillo.

Una vez frio, colamos y añadimos el vinagre blanco.

Al pase regar el conjunto con el almíbar



SOLOMILLO DE CERDO CONFITADO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes

- 1 Solomillo de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 2 ramitas de tomillo o romero
- 1 hoja de laurel
- Sal y bolas de pimienta al gusto
- ¼ l Aceite de oliva

Para la salsa de setas

- 200 g de setas variadas
- 20 gr de harina
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo picado
- 100 ml de crema de leche
- 200 ml de fondo de carne
- 100 ml de fondo de setas
- 50 ml de vino blanco seco
- Sal y pimienta
- Un poco de mantequilla o aceite de oliva
- Perejil fresco para decorar

Elaboración

Marcarnos el solomillo limpio, retiramos y salpimentamos
Dejamos reposar 10 minutos y cortamos los medallones

Calentamos el aceite a unos 80 °C con los aromas, reduciremos fuego y agregamos el solomillo.
Mantener unos 15 minutos a 55 °C
Retirar y dejar enfriar en el confitado.
Reservar en frío hasta pase

Para la salsa de setas

En una rehogadora, sofreímos la cebolla ciselée con un poco de mantequilla o aceite unos 30 minutos.
Añadir el ajo y las setas troceadas, salteamos unos 5 minutos hasta que suelten el agua y se doren ligeramente.
Espolvoreamos y sofreímos la harina.
Desglasamos con vino blanco y deja reducir al menos un 50%
Mojamos con los fondos y llevamos a ebullición.
Reducimos fuego y cocemos tapado a baja temperaturas unos 10 minutos.
Cremamos con un poco de nata y ajustamos de sazón y consistencia

Al pase.

Regenerar la carne al gusto, salsear y refrescar con perejil picado.



BRETONA CON ESPUMA DE MANZANA

Ingredientes

- ½ vaina de vainilla
- 4 yemas
- 160 g. de azúcar
- 160 g. de mantequilla pomada
- ½ c.c. de sal
- 250 g. de harina
- 12 g. de impulsor

Para la Crema de manzana asada

- 4 manzanas golden
- 100 ml de vino blanco
- 60 gr de azúcar
- 40 gr de mantequilla
- 150 ml de crema de leche 35%
- 150 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- Canela en rama y molida

Elaboración

Para la Crema de manzana asada

Descorazonar las manzanas y entallamos por la mitad. Colocar en bandeja y añadir el azúcar, la mantequilla y la canela. Mojar con el vino blanco

Asar al horno 30 minutos 160 °C y reservar en frio.

Mezclar crema de leche, la leche y las yemas de huevo a 80°C durante 15 minutos.

Añadir 3 manzanas sin piel y turmizar unos 15 minutos hasta adquirir una textura cremosa.

Colocar en sifón y refrigerar

Reservar la manzana restante para colocar sobre la bretona

Para la Bretona

Blanquear los huevos con el azúcar y agregar la mantequilla cortada en dados. Homogeneizar

Agregar la harina tamizada con el impulsor y la sal.

Mezclar sin trabajar en exceso. Estirar en papel de guitarra con 1/2 cm de grosor.

Troquelar con aro de 4/6 cm y refrigerar 30 minutos.

Pintar con mantequilla y hornear 14 minutos a 180°C

Montaje

Colocar restos de la manzana asada sobre la galleta y acabar cubriendo con la espuma



FLAN DE SETAS

Ingredientes

- 100 gr. Níscalos
- 100 gr. Rebozuelos
- 150 gr. Shitake
- 10 gr. Jengibre fresco
- 3 un. de huevos
- 350 gr. de caldo de verduras
- 1 un. de cebolleta japonesa
- 20 ml. Salsa de soja
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Elaboración

Limpiar las setas y cortar en trozos medianos

Picar finamente el jengibre y dorar levemente en aceite de oliva.

Agregar las setas y saltear todo el conjunto, retirar del fuego y salpimentar

En un bol cascar los huevos y con la ayuda de un tenedor romperlos evitando incorporar aire.

Agregar el caldo de verduras y la salsa de soja.

Incorporar las setas y repartir la preparación en moldes individuales sin llegar al borde.

Cubrir con papel de plata asegurando que quede bien sellado y cocer a baño maría 15 min. aprox.

Cortar la cebolleta japonesa al bias fino tanto la parte blanca como la verde, marinar con un poco de salsa de soja y reservar

Servir con pimienta negra molida y la cebolleta japonesa marinada



MERLUZA EN BECHAMEL DE PUERRO Y LOMBARDA

Ingredientes

Para la merluza y la bechamel de puerro

- 4 un. de lomo de merluza
- 1 un. de puerro grande o dos medianos
- 20 gr. De mantequilla
- 20 gr. De harina
- 500 ml. De leche
- Sal y pimienta al gusto
- Una pizca de nuez moscada
- 100 gr. De almendras fileteadas o piñones
- c/n de cebollino

Para la lombarda

- 300 gr. De lombarda
- 20 ml. De vinagre de manzana
- 10 gr. De azúcar
- 150 gr. De arándanos
- ½ un. de cebolla
- c/n de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para la merluza y la bechamel de puerro

Limpiar y cortar el puerro de forma irregular, rehogar en una sartén con un poco de aceite de oliva, salpimentar, agregar la mantequilla y la harina, cocinar 1 min. mas, verter la leche.

Hacer la bechamel. Retirar y triturar

Salpimentar los lomos de merluza, ponemos en una bandeja de horno con papel sulfurizado en la base y un chorrito de aceite de oliva. Untar los lomos con un poco de bechamel y espolvorear con las almendras laminadas. Gratinar en horno 190° C por 10 min. aprox.

Retirar y servir sobre una base de la bechamel restante

Para la lombarda

Limpiar y cortar la lombarda finamente. Reservar

Cocer los arándanos, el vinagre y el azúcar a fuego suave por unos 5 min.

Agregar la lombarda bajar el fuego al mínimo, tapar y cocinar unos 15 min. más, retirar y reservar



DONUTS DE CALABAZA EN HORNO

Ingredientes

Para los Donuts

- 200 gr. pure de calabaza
- 2 un. de huevo
- 100 gr. Azúcar
- 70 gr. harina de almendras
- 90 gr. harina floja
- 8 gr. levadura
- 66 ml. aceite de oliva
- 40 gr. chips de chocolate
- Una pizca de sal
- 7 gr. mezcla de especias (canela en polvo, jengibre, clavo de olor, cardamomo, nuez moscada)

Para la cobertura

- 300 gr. Chocolate negro
- 100 gr. Chocolate blanco
- 80 gr. De mantequilla

Elaboración

Para los Donuts

Mezclar el pure de calabaza con las especias, el aceite de oliva y los huevos.
Incorporar los ingredientes secos y por último los chips de chocolate y reservar.

Encamisar los moldes savarín con mantequilla y harina
Repartir la preparación sin llegar a los bordes y hornear a 180°C por 20 min. aprox.

Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.
Cubrir cada donut con el baño de chocolate negro y terminar con líneas de chocolate blanco

Para la cobertura

En un bol fundir a baño maría el chocolate negro con la mantequilla
A parte en otro bol fundir el chocolate blanco
Reservas hasta el momento de utilizar



CROQUETAS DE SHIITAKE

Ingredientes

- 300 gr de shiitake
- 1 puerro
- 1 diente ajo
- 100 g harina
- 750 gr leche o (mitad caldo y mitad leche)
- 50 g mantequilla
- pan rallado
- huevo

Elaboración

Infusionar las setas 3 min, escurrir y reservar el caldo
Cortar en tiras las setas.

Sofreír el puerro cortado en brunoise junto al ajo con la mantequilla , cuando empiece a coger color, agregar la harina tamizada y remover, añadir poco a poco la leche templada hasta tener la textura deseada.
Incorporar las setas, mezclar bien y retirar del fuego cuando la masa esté bien cocida

Poner en una bandeja plana para enfriar.
Moldear las croquetas, pasar por harina, huevo y pan rallado.
Freír en abundante aceite.



ARROZ CON MORCILLA, ROSSINYOLS Y NÍSCALOS

Ingredientes

- 320 gr arroz bomba
- 250 setas temporada
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- 4 morcillas
- 1 manojo espárragos
- 900 ml fondo de carne(huesos ternera , apio puerro, tomate)
- 1 cc pimentón de la vera

Elaboración

Poner los huesos en una bandeja de horno junto a las verduras y hornear 20 min a 200° poner en una olla alta y hervir 45 min colar.

Rallar los tomates

Limpiar las setas y cortar en juliana

En una paella marcar la morcilla cortada en rodajas y reservar, hacer lo mismo con los espárragos y las setas, reservar.

Sofreír la cebolla y el pimiento rojo cuando empiece a coger color añadir el tomate rallado, dejar el sofrito hasta que coja un color marron agregar el arroz y nacarar.

Añadir el pimentón y seguidamente el caldo hirviendo, cocer 7 min a fuego fuerte.

Bajar el fuego durante 5 min, agregar la morcilla, setas y espárragos.

Dejar 2 min al fuego apagar y reposar 2 min más.



TARTA DE CASTAÑAS SAN MARTÍNO

Ingredientes

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

Elaboración

Precalentar el horno 180°

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

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

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

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

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

Decorar con azúcar glass



CREPS RELLENOS DE SETAS DE CARDO Y PANCETA

Ingredientes

Para el Crep

- 2 huevos
- 110gr de harina
- 240ml de leche
- 15 gr de Azúcar
- Sal

Para el relleno

- 200 gr de setas de cardo
- 200 gr de panceta fresca
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 150 ml de crema de leche
- Una Pizca de hierbas provenzales
- 20 ml de vino blanco

Para la Salsa

- 100 gr de champiñones portovello
- 1 puerro pequeño
- 30gr de mantequilla
- Aceite de oliva
- 250 ml de caldo de ave
- Sal y pimienta.

Elaboración

Para el Crep

Turmizar todos los ingredientes, reservar en frio 15 min mínimo.

En una crepera untada con mantequilla, añadir un cucharón de crep, cocinar unos minutos por cada lado.

Reservar la crep y repetir operación hasta finalizar la masa

Para el relleno

Cortar la verdura y setas en brunoise, picar a tacos la panceta.

Saltear la panceta, reservar y rehogar la verdura, añadir las setas, cocinar 15 min, incorporar el vino y reducir alcohol, incorporar la nata y las hierbas. Reducir, salpimentar y reservar.

Para la Salsa

Rehogar en mantequilla y aceite la cebolla y las setas cortadas en brunoise, añadir el caldo de ave y cocinar 15 min Turmizar y pasar por chino. Salpimentar.

Montaje

Rellenar los creps, napar con la salsa y decorar con perejil picado



CONEJO CON CASTAÑAS Y SETAS

Ingredientes

- 1 conejo
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 100 gr. de jamón
- 16 castañas
- 1 diente de ajo
- 200 gr. de níscalos
- 200 gr. de setas flor
- 1 copa de brandy
- 1 vaso de agua
- Romero
- 100 ml. de vinagre de jerez
- 200 ml. de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Picar los dientes de ajo y mezclarlos con la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre.

Trocear el conejo y ponerlo en el adobo. Reservar en nevera durante 15 minutos.

Escurrirlo del adobo y dorarlo en un poco de aceite. Retirar y reservar.

Rehogar las cebollas cortadas en juliana con el romero. Añadir las zanahorias en brunoise y el jamón troceado. Incorporar el adobo, el brandy y el agua. Evaporar alcohol, agregar el conejo y cocinar hasta que el conejo esté tierno.

Limpiar las setas y trocearla. Saltearlas en una sartén con el diente de ajo laminado.

Hacer un corte en la base de las castañas y cocinarlas a fuego medio en una sartén tapada hasta que estén tiernas.

Añadir las setas y las castañas peladas al conejo, cocinar durante 5 minutos y ajustar de sal y pimienta.



HELADO DE NATA CON NUECES CON CREMA INGLESA

Ingredientes

Para el helado

- 250 gr de nata para montar
- 100 gr de azúcar
- 3 claras de huevo
- 1 c.c. de miel
- 50 gr de nueces picadas
- 1 pizca de sal

Para la crema inglesa

- ½ l de leche
- 4 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla

Para decorar

- 1 c.s. de cacao en polvo
- 50 gr de chocolate fondant

Elaboración

Para el helado

Montar las claras a punto de nieve con varillas eléctricas.

Añadir la mitad del azúcar y seguir mezclando hasta conseguir un merengue fuerte.

Montar la nata bien fría con la otra mitad del azúcar.

Mezclar el merengue, la nata montada, la miel y las nueces removiendo de arriba abajo hasta conseguir una mezcla homogénea.

Congelar y remover cada 30 minutos, repetir la operación durante un mínimo de cuatro horas.

Para la crema inglesa

Batir las yemas con el azúcar. Añadir la leche y la vainilla y cocinar a fuego suave hasta que espese ligeramente. Reservar en la nevera.

En un plato hondo poner una base de crema inglesa y encima una bola de helado. Espolvorear con cacao y virutas de chocolate.



CAKE DE SETAS Y SOBRASADA CON PARMESANO

Ingredientes

- 300 gr de mezcla de setas variadas
- 150 gr de sobrasada
- 150 gr de harina de trigo.
- 4 huevos
- 100 ml de leche
- 50 ml de manteca de cerdo
- 50 g de queso rallado.
- 1 diente de ajo
- 1 puerro
- Sal y pimienta al gusto.
- Orégano
- 7 gr de impulsor químico

Para la Salsa parmesano

- 100 ml de leche
- 50 gr de parmesano
- 1 huevo

Elaboración

Rehogar el puerro cortado en rodajas en la manteca de cerdo unos 10 minutos.
Saltear aparte las setas con el ajo fileteado y las incorporamos al puerro
Reservar

En un cuenco tamizamos la harina con el impulsor, añadimos el queso rallado, el orégano y una pizca de sal y pimienta.

En otro bol, batimos los huevos con la leche

Incorporamos a los ingredientes secos la mezcla líquida, removiendo hasta obtener una masa homogénea.
Añadimos las setas con el puerro y la sobrasada troceada. Mezclamos.

Colocamos en molde de cake encamisado y horneamos unos 40/45 minutos a 180°C a mitad de horno

Una vez fuera del horno, reposar el cake en el molde unos 10 minutos, luego desmóldalo y colócalo sobre una rejilla para que se enfríe un poco.

Para la Salsa parmesano

Llevar a ebullición la leche e incorporar el parmesano. Turmizar y enfriar
Añadir el huevo y emulsionar.
Ajustar de sazón y reservar en frío.

Al pase

Cortar en rodajas y colocar en la bandeja o plato de presentación
Napar con la salsa de parmesano y gratinar 1 minuto.



LOMO DE BACALAO CON MUSSELINA DE AJOS Y SETAS

Ingredientes

- 20 gr de mantequilla
- 4 lomos de bacalao
- 2 puerros
- 6 dientes de ajo
- 300 gr de setas variadas
- 2 yemas de huevo
- 200 ml de leche
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de aceite para confitar las setas

Para el Puré de espinacas

- 200 gr de espinacas congeladas
- 200 ml de leche
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Cortaremos el puerro en aros finos y rehogamos unos 10 minutos en la mantequilla con sal y laurel

Añadimos los ajos fileteados y alargamos cocción unos 8/10 minutos evitando que cojan color.

Añadimos los lácteos y llevamos a ebullición.

Reduciremos fuego y agregamos las yemas de huevo batidas.

Removemos hasta homogeneizar y agregamos las setas previamente confitadas.

Remover suavemente hasta emulsionar.

Ajustar de sazón y consistencia y mantener a baño maria hasta el momento de pase.

Para el Puré de espinacas

Llevar a ebullición la leche

Escaldar las espinacas 30 segundos en agua salada hirviendo y colocar en la leche

Perfumar con nuez moscada y turmizar con la mantequilla



CREPS DE CASTAÑAS Y MASCARPONE

Ingredientes

Para la masa de crepes

- 150 gr de harina de trigo.
- 3 huevos
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de leche
- 30 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 30 g de azúcar

Para el relleno de castañas

- 200 g de castañas en almíbar
- 250 gr de mascarpone
- 50 gr de miel
- Ralladura de naranja o limón para dar frescura.
- 50 gr de cobertura de chocolate

Elaboración

Para la masa de crepes

Tamizar la harina y añadir la sal y el azúcar.

Turmizamos los huevos con la leche y la mantequilla fundida.

Incorporamos los ingredientes líquidos a los secos lentamente, mezclando hasta obtener una masa lisa, sin grumos.

Reposar la masa al menos 20-30 minutos en frío tapado

Calentamos una sartén antiadherente con unos 20 gr de mantequilla

Vertemos una fina capa de masa, mover la sartén para que se extienda y cocinar 1 minutos por lado

Para el relleno de castañas

Turmizamos las castañas con el mascarpone hasta obtener una crema suave.

Añadiremos la miel y la ralladura de cítricos.

Reservar la mitad y añadir el chocolate troceado a la otra mitad.

Acabado

Rellenar las creps con el segundo relleno y colocar en el plato

Alagar la parte reservada con un poco de nata y calentar hasta obtener una crema suave

Bañar las creps



BRAVAS DE BONIATO Y COLIFLOR AL CURRY CON CHILE DE SETAS

Ingredientes

- 5 boniatos
- 1 coliflor mediana
- 200 gr de champiñones
- 400 gr tomate triturado
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 3 ajos
- 2 pimientos de cayena
- 1 huevo
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 ajo
- Sal

Elaboración

Limpiar la piel de los boniatos con agua. Cortarlo por la mitad y después a gajos.

Aliñarlo con sal, pimienta, tomillo y aceite.

Ponerlo en una bandeja con papel con la piel bocabajo y hornear a 180°C hasta que los bordes empiecen a caramelizar. Reservar en caliente.

Sacar los arbolitos de la coliflor. Aliñar con sal, aceite y curry dentro de un bol grande.

Disponer sobre una bandeja forrada con papel de cocción., hornear a 180°C.

A media cocción voltear los arbolitos. Reservar en caliente.

Cortar a brunoise la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio, preparar un sofrito y antes de añadir el tomate juntar la cayena o pimentón picante. Reducir el tomate removiendo a menudo.

Cortar los champiñones a ¼ y saltearlos. Cuando hayan bebido su agua, picar en túrmix sin hacer una crema. Mezclar el tomate con las setas.

Preparar un alioli batiendo un huevo con ajo sol. Añadir aceite mientras emulsionamos.

Intercalar los arbolitos y los gajos de boniato recostados sobre el lateral de un bol, como una flor.

Al centro una cucharada de chile de setas y unos puntos de alioli.



ATILLOS DE COL RELLENOS DE LANGOSTINOS Y PIES DE CERDO

Ingredientes

- Una col de hojas grandes
- 10 langostinos
- 300 gr de carne picada de cerdo o pavo
- 2 mitades de pies de cerdo cocidos
- 2 cebollas
- 2 ajos y una punta de cayena
- 2 huevos
- Sal pimienta
- 2 puerros
- 2 ramas de apio
- 300 gr de tomate triturado
- 100 ml de vino rancio o brandi
- Caldo de verduras
- 10 almendras o avellanas
- 1.c.s Carne de ñora
- Perejil
- 1 diente de ajo

Elaboración

Cocer el pie de cerdo, en la misma agua preparar el caldo de verduras con trozos de col, zanahoria, el verde del puerro.

Extraer lo más enteras posible, las hojas externas de la col.

Colocarlas en una vaporera, aprovechando el vapor de la olla de caldo de verduras.

Una vez tiernas sumergirlas en agua fría, secar y cortar los tallos gruesos.

Preparar un sofrito con las cebollas picadas y un poco de cayena y ajo.

Mezclar la carne picada, los langostinos pelados y picados, sal, pimienta, el pie de cerdo picado a cuchillo y el sofrito de cebolla. Añadir los huevos de uno en uno mientras amasamos la carne picada.

Rellenar las hojas con una porción de carne picada y cerrar. Pasar por harina.

En una cazuela ancha con aceite abundante freímos los hatillos por los 2 lados. Reservar.

Sofreímos las cabezas de langostino. Regar con vino rancio y reducir. Pasar por el chino.

Preparar un sofrito de puerro, apio, bien picadito. Agregar el tomate rallado.

Reducir y añadir el jugo de langostinos y el caldo de verduras.

Poner los hatillos cubiertos de caldo y cocer 30 min.

Preparar una picada de ajo, perejil, carne de ñora y 10 almendras o avellanas tostadas para perfumar y ligar el guiso.



FLAN DE BONIATO CON YOGUR Y BOLITAS DE COCO **CON CHOCOLATE BLANCO**

Ingredientes

- 200 gr de pulpa de boniato
- 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 las bolitas de coco

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

Elaboración

Triturar la pulpa de boniato cocido con el yogur.

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

Incorporar la nata semi montada suavemente. Enmoldar para que cuaje en moldes de 50 gr. 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 las bolitas de coco

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

Hacer bolitas regulares y disponerlas sobre una rejilla.

Fundir chocolate blanco al baño María. Cubrir las bolas de coco con chocolate blanco. Dejar enfriar.

Servir un pastelito de boniato con caramelo, coronamos con una bolita de coco.



ENSALADA DE SHITAKE, YEMA CURADA Y COLIFLOR

Ingredientes

Para los shitakes

- 300 gr de shitakes frescos
- 3 diente de ajo laminado
- 1 ramita de romero
- 50 ml de aceite de oliva
- Flor de sal y pimienta negra molida

Para la Yema curada

- 4 yemas de huevo
- 100 ml de salsa de soja
- Ralladura de ½ naranja

Para el puré de coliflor

- 200 gr de coliflor
- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 30 gr de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para la Yema curada

Cubrimos la base de un recipiente con salsa de soja y las ralladuras

Colocamos las yemas encima y cubrimos por completo.

Dejar curar 1 hora en frio

Retiramos al pase con cuidado

Para el puré de coliflor

Fileteamos y doramos los ajos 3 minutos en un poco de aceite y cremamos los lácteos.

Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y agregamos la coliflor en ramilletes previamente escaldada 5 minutos en agua salada hirviendo.

Tapar, perfumar con jerez moscada y cocer 10 minutos a fuego bajo.

Engrasar con la mantequilla y turmizar. Ajustar de sazón y consistencia

Para los shitakes

Retiramos el pie del shitake y fileteamos

En sartén mineral salteamos de 3 a 5 minutos.

Montaje

Colocamos base de puré caliente y colocamos encima los shitake recién salteados

Depositar con cuidado las yemas

Decorar con perejil picado y un poco del marinado de las yemas



ESTOFADO DE SETAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 300 gr de setas variadas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 4 butifarras
- 400 ml de caldo de ave
- 3 yemas de huevo
- 20 gr de almendras
- Tomillo y romero
- 30 gr de manteca de cerdo

Elaboración

Rehogamos la cebolla cortada en ciselée en la manteca unos 30 minutos.

Añadimos las almendras tostadas y majamos con el caldo.

Llevamos a ebullición, reducimos fuego y dejamos cocer tapado unos 30 minutos.

Cortamos las butifarras en trozos de 2 cm y limpiamos las setas

En sartén mineral salteamos la butifarra engrasada unos 5 minutos y colocamos en el guiso.

En la misma sartén salteamos las setas añadiendo el ajo fileteado a mitad de cocción.

Colocamos también en el estofado.

Batimos los huevos con un poco de caldo frío e incorporamos al guiso.

Removemos hasta que adquiera cierta consistencia y ajustamos de sazón.

Servir de inmediato.



BONIATO, HELADO DE LECHE AHUMADA Y ALMÍBAR DE MANDARINA

Ingredientes

Para el Puré de boniato

- 250 gr de boniato naranja
- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de azúcar moreno
- ½ l de agua

Para el Helado de leche ahumada

- 500 ml de leche entera
- 150 ml de nata
- 80 g de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 10 gr de maicena
- 5 gr de sal ahumada

Para el Almibar de mandarina

- 150 ml de zumo de mandarina colado
- 50 ml de zumo de limón
- Ralladura de mandarina y limón
- 50 gr de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para el Puré de boniato

Pelamos el boniato y cortamos en rodajas finas
En una reductora fundimos la mantequilla y añadimos el boniato, removemos 5 minutos.
Azucaramos y mojamos con el agua caliente.
Tapar y dejar cocer a fuego suave hasta que el boniato este tierno.
Destapar y evaporar agua en caso de necesidad.
Chafar el boniato hasta obtener textura de puré.
Refrigerar hasta pase

Para el Helado de leche ahumada

Calentamos leche, nata, la sal ahumada y mitad del azúcar.
En otro bol, batimos las yemas con el resto del azúcar y la maicena
Vertemos la leche caliente sobre las yemas sin cuajar y volvemos al fuego llevando a ebullición.
Mantenemos 30 segundos y retiramos
Enfriar y madurar 12 h. Luego, mantecar en heladera.

Para el Almibar de mandarina

Calentaremos los zumos con el azúcar y las ralladuras.
Llevamos a ebullición y retiramos del fuego.
Dejamos entibiar y añadimos la gelatina previamente hidratada