



PATATAS CON BACALAO Y SETAS CONFITADAS

Ingredientes

Para el bacalao confitado

- 200 gr de bacalao desalado en tiras o tacos
- 200 ml de aceite de oliva suave
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de tomillo y una tira de piel de limón

Para el cremoso de patata

- 400 gr de patatas harinosas
- 50 gr de mantequilla
- 80 ml de leche
- Sal, pimienta y pizca de nuez moscada

Para las setas confitadas

- 300 gr de setas variadas:
- 200 ml de aceite de oliva suave, aproximadamente
- 1 diente de ajo, ramita de romero y tomillo
- Sal fina y pimienta

Elaboración

Para el cremoso de patata

Pelar y cortar las patatas y cortar en cubos. Cocer en agua caliente con sal hasta que estén tiernas. Escurrir y chafar con la mantequilla fría hasta emulsionar. Mojar con la leche caliente y ajustar de sazón. Mantener a baño maría a 65°C hasta pase.

Para las setas confitadas

Limpiar las setas y cortar las grandes en tamaños similares, dejando enteras las pequeñas. Confitar con el aceite, el ajo y las hierbas aromáticas suavemente a unos 60–65 °C durante 10–15 minutos, hasta que estén tiernas y conserven su forma. Reservar en el aceite aromatizado.

Para el bacalao confitado

Introducir el bacalao bien escurrido en un recipiente con aceite de oliva a 70 °C, ajo, tomillo y piel de limón. Mantener en aceite aproximadamente a 60–65 °C y cocinar durante unos 10–15 minutos, según el grosor. Comprobar que no desprenda partículas blancas proteicas. La textura: el pescado debe separarse en lascas jugosas y uniformes.



PASTEL DE SETAS Y BACON

Ingredientes

Para el pastel

- 300 gr de setas variadas
- 150 gr de bacón
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tomillo fresco al gusto
- Sal

Para la crema de ligazón

- 250 ml de nata para cocinar o nata con 30–35 % de materia grasa
- 50 gr de harina
- 3 huevos
- 80 gr de queso Gruyere rallado
- Una pizca de nuez moscada
- Pimienta negra recién molida

Elaboración

Corta el bacón en dados pequeños y dorar en una sartén caliente.

Añadir la cebolla y sofreír un mínimo de 30 minutos a fuego medio hasta que quede tierna y dorada

Incorporar el ajo fileteado al final y continuar cocción 3 minutos,

Limpia las setas, cortarlas en trozos regulares y saltear 5 minutos hasta que pierdan agua y hayan adquirido color.

Mezclar con la preparación anterior y ajustar de sazón

Para la crema de ligazón

Batir los huevos sin incorporar demasiado aire. Añadir la nata, el queso rallado, la nuez moscada y la pimienta.

Mezclar hasta obtener una preparación homogénea e incorporar la harina tamizada

Añadir el relleno de setas y bacón cuando esté templado.

Colocar en molde engrasado de cake y hornear a 180°C unos 40 minutos.

Dejar reposar y desmoldar



BIZCOCHO CON CRUMBLE DE CASTAÑAS

Ingredientes

Para el bizcocho

- 200 gr de mantequilla sin sal, a 20–22 °C
- 180 gr de azúcar
- 4 huevos
- 220 gr de harina floja
- 6 gr de impulsor químico
- 2 gr de sal fina
- 40 gr de crema de leche 35%
- extracto de vainilla
- Ralladura fina de ½ naranja, opcional

Para el crumble de castañas

- 70 gr de harina de trigo
- 100 gr de castaña en almíbar o asada
- 70 gr de mantequilla fría
- 65 gr de azúcar moreno
- 1 gr de sal fina
- Canela, opcional

Elaboración

Para el crumble de castañas

Mezclar la harina, las castañas troceadas, el azúcar moreno, la sal y la canela. Añadir la mantequilla fría cortada en dados y trabajar con las yemas de los dedos hasta obtener una textura irregular, con migas de diferentes tamaños. Refrigerar durante 20–30 minutos.

Para el bizcocho

Crear la mantequilla pomada con el azúcar durante 4–6 minutos, hasta obtener una mezcla más clara y cremosa. Añadir los huevos uno a uno batiendo después de cada incorporación.

Añadir la vainilla y la ralladura de naranja.

Tamizar la harina con el impulsor y la sal. Incorporar con lengua a la mezcla en dos o tres tandas, alternando con la nata si es necesario

Engrasar el molde o forrarlo con papel de horno, verter la masa y alisar suavemente la superficie.

Distribuir el crumble frío de forma uniforme, formando una capa generosa pero sin compactarla.

Hornear en horno precalentado a 170 °C, con calor arriba y abajo, durante unos 45–55 minutos.

La temperatura interior debe llegar a 95 °C



SOPA DE OTOÑO CON WANTON DE SETAS Y BUTIFARRA NEGRA

Ingredientes

- 3 cebollas
- ½ calabaza
- 1c.s de jengibre picado
- Sal y Pimienta
- 100 gr de butifarra negra
- 100 gr de champiñones
- 1 ajo picado
- Pipas de calabaza o frutos secos picado

Elaboración

Cortar la cebolla a juliana. Pochar en una olla con tapa a fuego suave con un chorro de aceite y una pizca de sal. Cuando la cebolla este blanda añadir el jengibre y la calabaza pelada y cortada a dados. Seguir cociendo a fuego suave con la tapa puesta para que el conjunto vaya sudando y liberando jugos. Cocer hasta que la calabaza esté tierna. Añadir un toque de pimienta y unas hojas de tomillo. Cocer 5 min mas y triturar.

Laminar los champiñones y saltear en una sartén con un chorro de aceite de oliva y sal. Cuando se haya bebido el agua añadir el ajo picado y saltear hasta que se perfume el conjunto. Reservar a parte y cocer la butifarra negra desmigada.

Preparar la farsa de los wantons triturando las setas y mezclar con la butifarra . Poner una cucharada de farsa sobre cada wanton. Pintar con yema los 4 lados y cerrar las puntas hacia dentro formando un paquetito de 4 lados.

Cocer los wantones en agua hirviendo. Escurrir y reservar. Añadir el agua de cocción a la crema de calabaza hasta conseguir una crema ligera. Servir la crema con un wanton y espolvoreamos frutos secos por encima.



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 Rebozuelos (rossinyols) o níscales o girgolas
- 2 boniatos

Elaboración

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

Con las espinas prepararemos un fondo de pescado.

Dorar las espinas, añadir puerro, zanahoria, apio y patata cortado groseramente. Pochar a fuego medio, removiendo para desglasar. Dejar sudar y reducir hasta que quede un rustido seco.

Añadir 1 copa de vino blanco reducir y añadir agua a cubrir. Hervir durante 30 min.

Picar los filetes de pescado con un robot.

Picar super finito 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.



MANZANAS CON HINOJO, RICOTTA Y SABLÉ BRETON

Ingredientes

- 4 manzanas
- 250 gr de ricota

Para la sable breton

- 300 gr de harina
- 2 c.c. de levadura química (impulsor)
- 150 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de flor de sal o sal gruesa
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 yemas de huevo
- agua necesaria
- 1 yema extra, leche para pincelar.

Elaboración

Mezclar harina, levadura, sal, azúcar. Añadir la mantequilla y frotar hasta conseguir miguitas.

Incorporar las yemas.

Para que la masa no se resquebraje añadir un poquito de agua. Reposar en nevera 1 hora.

Estirar la masa a 4 mm y cortar las galletas con un corta pastas o a cuchillo. Pinzelar las galletas con yema batida.

Cocer las galletas durante 15 min, al horno precalentado a 180°C, sobre una bandeja forrada con papel de cocción.

Pelar las manzanas y cortarlas a 1/4 . Sacar el corazón y cocer en una olla con tapa junto con las semillas de hinojo. Cocer en su jugo. Apagar cuando estén tiernas.

Batir la ricotta o el mato.

Cubrir las galletas bretonas con queso y coronamos con un trozo de manzana y sus jugos.



HUEVO A BAJA TEMPERATURA CREMA DE BOLETUS Y PATATA CRUJIENTE

Ingredientes

- 4 ud. Huevos
- 300 gr. Boletus
- 500 gr. Patata
- ½ un. Cebolla
- 150 ml. Nata
- 150 ml. Caldo vegetal
- 30 gr. Mantequilla
- c/n Aceite de oliva
- 15 ml. Aceite de trufa
- 1 un. de diente de Ajo
- c/n Tomillo
- Sal y Pimienta al gusto

Elaboración

Para el Huevo

Cocer los huevos a 63-64 °C durante aproximadamente 45 minutos.

Para la Crema de boletus

Saltear los boletus con aceite a fuego fuerte. Añadir cebolla y ajo brunoise y cocinar. Incorporar caldo y nata. Cocer 10 minutos. Triturar con mantequilla hasta conseguir una crema muy fina. Pasar por chino.

Para la Patata crujiente

Cortar patata en láminas muy finas. Lavar para eliminar parte del almidón y secar perfectamente. Freír a 160-170 °C hasta dorar. Escurrir y salar.

Para el Aceite de trufa

Mezclar aceite de oliva con aceite de trufa.

Emplatado

Colocar crema de boletus en un plato hondo. Abrir cuidadosamente el huevo encima. Rodear con chips de patata. Terminar con unas gotas de aceite de trufa y pequeñas láminas de boletus salteado.



CARRE DE TERNERA, SALSA DE CAFÉ Y CACAO Y CHIRIVIA CARAMELIZADA

Ingredientes

Para el carre

- 1 kg. Carré de ternera
- c/n Tomillo
- 2 un. Ajo
- c/n Aceite
- Sal y pimienta al gusto

Para la Salsa

- 100 ml. Café espresso
- 8 gr. Cacao puro
- 400 ml. Fondo oscuro
- 100 ml. Vino tinto
- 1 un. Chalota
- 40 gr. Mantequilla

Para la Chirivía

- 400 gr. Chirivía
- 40 gr. Mantequilla
- 20 gr. Azúcar moreno

Para los chips de Puerro

- 1 puerro grande
- 30 gr. Harina de arroz
- c/n Aceite para freír

Elaboración

Para el carre

Marcar el carré por todos los lados. Añadir ajo y tomillo. Asar a 180 °C hasta alcanzar el punto deseado. Reposar.

Para la Salsa

Pochar chalota. Desglasar con vino. Reducir. Añadir fondo. Incorporar café y cacao. Reducir hasta conseguir intensidad y terminar con mantequilla.

Para la Chirivía

Cortar longitudinalmente. Cocer brevemente y terminar en sartén con mantequilla y azúcar hasta caramelizar.

Para los chips de Puerro

Cortar en juliana muy fina. Pasar ligeramente por harina de arroz. Freír hasta obtener un chip crujiente.

Emplatado

Dos cortes de carré, chirivía caramelizada, salsa oscura y un nido de puerro crujiente.



CREMOSO DE PERA Y VAINILLA, GRANIZADO DE TE EARL GREY Y TEJA DE ALMENDRA

Ingredientes

Para el Cremoso de pera y vainilla

- 350 gr. Pera conferencia
- 150 gr. Nata
- 100 ml. Leche
- 3 un. Yemas
- 55 gr. Azúcar
- 3 gr. Gelatina
- c/n. esencia de Vainilla
- 5 gr. Zumo de limón

Para el Granizado de Earl Grey

- 300 ml. Agua
- 8 gr. Té Earl Grey
- 50 gr. Azúcar
- 10 gr. Zumo de limón

Para la Teja de almendra

- 50 gr. Almendra laminada
- 30 gr. Clara de huevo
- 35 gr. Azúcar glas
- 15 gr. Harina
- 20 gr. Mantequilla fundida

Elaboración

Para el Cremoso de pera y vainilla

Pelar y trocear las peras. Cocinarlas con 20 g de azúcar hasta que estén tiernas. Triturar hasta obtener un puré fino. Calentar leche, nata y vainilla.

Blanquear las yemas con los 35 g de azúcar restantes.

Verter los lácteos calientes sobre las yemas y cocinar como una crema inglesa hasta 83 °C. Retirar la vainilla.

Hidratar la gelatina y añadirla a la crema caliente.

Incorporar el puré de pera y el limón. Triturar, colar y refrigerar.

Para el Granizado de Earl Grey

Hervir el agua. Infundir el té durante 4 minutos. Colar.

Añadir el azúcar y el limón. Verter en una bandeja amplia y congelar.

Cada 30-40 minutos, raspar con un tenedor para formar cristales.

Para la Teja de almendra

Mezclar todo, extender muy fino y hornear a 170 °C, 7-9 minutos. Dar forma mientras esté caliente.