



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE CEBOLLA CON HUEVO POCHE Y QUESO BRIE

Ingredientes

- *6 cebollas*
- *12 huevos de codorniz*
- *Pimienta en grano, tomillo, sal*
- *½ barra de pan semillas*
- *150 gr de queso brie*
- *Aceite de oliva*
- *1 l Fondo de ave, verduras o agua*

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner aceite en una olla y cocer la cebolla con la sal, la pimienta en grano y el tomillo. Removemos la cebolla para que se cueza uniformemente. Dejamos que sude y reducimos el jugo.

Si queremos podemos quemar un poco la cebolla para que la sopa coja un tono oscuro. Añadimos agua y hervimos 10 min.

Cortamos el pan a rebanadas y lo tostamos al horno a 150° C 15 min. Hervimos agua con un poco de sal y vinagre. Cascamos los huevos de uno a uno dentro de un bol. Los cocemos dejando la yema líquida. El agua no debe hervir con fuerza ya que desparramaría la clara. Servimos la sopa con el huevo y la rebanada de pan con queso



La mejor formación
está en la calidad

GOULASH A LA HUNGARA

Ingredientes

- 2 c. de aceite
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 15 gr. de Paprika húngara
- 1/2 kg de ternera a dados
- 250 gr. de chucrut
- 4 tomates
- 1/4 l. de fondo de carne
- Sal y pimienta
- 150 gr. de crema agria
- Tomillo, romero y clavo de olor

Elaboración

Freiremos la carne con la cebolla cortada en brunoise a fuego medio unos 5 minutos para cerrar el poro, reduciremos el fuego y rehogaremos en una olla durante unos 10 minutos junto con las hierbas y las especias.

Añadiremos el ajo picado finamente y rehogaremos tres minutos más. Agregaremos el paprika y rehogaremos otro minuto.

Después agregaremos, el tomate limpio de piel y pepitas, el chucrut y el caldo. Subiremos a fuego alto y llevaremos a ebullición. Taparemos y dejaremos cocer a fuego bajo durante unos 30 a 35 minutos hasta que la carne esté tierna.

Añadiremos más caldo en caso de necesidad. Puede añadirse también vino blanco pero siempre que sea ácido.

Una vez cocida la carne, retiraremos del fuego y añadiremos la crema agria y mezclaremos, volveremos a fuego moderado evitando que vuelva a hervir



La mejor formación
está en la calidad

MANZANA RELLENA DE SU COMPOTA CON CREMA CATALANA Y NATA MONTADA

Ingredientes

- *1 manzana Golden por persona*

Para la compota

- *La pulpa de las manzana*
- *Una décima parte de su peso de mantequilla*
- *Un poco de vino blanco seco*
- *1 c.c de azúcar*

Para la crema catalana

- *½ litro de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *90 gr. de azúcar*
- *30 gr. de almidón (Maizena)*
- *Piel de limón*
- *Canela en rama*

Para la Nata chantilly

- *300 gr. de nata para montar*
- *Azúcar glasee*
- *Vainilla o esencia de vainilla*

Elaboración

Cortar una tapa de la manzana, hacer unas 4 bolitas con la cucharilla de tornear y reservar, vaciar el resto de la pulpa sin romper la manzana y hornear ligeramente pintadas con mantequilla, ron y azúcar glasé. Reservar.

Pelar, retirar pepitas y cortar la manzana, poner en un cazó junto con la mantequilla, el azúcar y el vino blanco cocinar junto hasta obtener una compota. Reservar.

Para la crema catalana

Poner la leche en un cazo y añadir las yemas de huevo batidas. Mezclar azúcar y almidón y añadir a la leche, añadir piel de limón y la canela en rama. Llevar a fuego suave y cocinar sin dejar de remover la preparación con varilla hasta que espese. Colar y dejar enfriar

Para la Nata chantilly

Poner el bol de montar la nata en el congelador. Verter la nata y montar, añadir la vainilla o esencia de vainilla. Reservar en nevera. Espolvorear con azúcar glasé en el momento de servir.