



VICHISOYSE A LA CARBONARA

Ingredientes

- 4 puerros
- Nuez moscada
- 350 gr de patata
- 100 gr de agua de cocción
- 150 gr de nata líquida
- 25 gr de aceite de oliva
- 1 c.s de pasta de trufa
- 12 huevos de codorniz
- 100 gr de panceta curada
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelamos las patatas y las cortamos a trozos.

Reservamos 100 gr para la crema de puerro y el resto la hervimos con agua para preparar una espuma de patata.

Cuando la patata esté tierna la trituramos junto con el de agua de cocción, la nata, la pasta de trufa, el aceite, sal y pimienta.

Pasamos por un colador de rejilla y rellenamos el sifón.

Enfriamos en baño invertido dentro del congelador.

Ponemos dos cargas y agitamos el sifón antes de servir.

Cortamos el blanco del puerro a rodajas y lo pochamos con un poco de aceite de oliva, el resto de patata laminada y un poco de nuez moscada. Trituraremos y añadimos un poco de leche para diluir la textura. Podemos reservarla en frío.

Cortamos la panceta a juliana y la freímos hasta que quede crujiente.

Pochamos los huevos de codorniz. Cortamos cocción sumergiéndolos en agua fría.

Servimos la crema en vasos de cristal, ponemos el huevo poché y cubrimos de espuma de patata.

Espolvoreamos la panceta crujiente.



ESCABECHE SUAVE DE CABALLA CON ENSALADA DE PATATAS Y MOSTAZA

Ingredientes

- 3 caballas
- 1 c.s de zumo de limón
- Hiervas frescas picadas (romero, perejil, cebollino)
- Aceite de oliva virgen
- 4 Ajos laminados
- Ajo negro y cebollino opcional
- Ralladura de piel de limón
- Aceite de oliva virgen
- 6 Patatas monalisa
- 1 cebolla tierna
- 10 rabanitos
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vinagre blanco
- Mostaza

Elaboración

Filetear la caballa y poner en salmuera al 10% durante 30 min.

Escaldamos los ajos pelados durante 3 min. que queden tiernos pero que no se aplasten. Los laminamos.

Ecurrir los filetes de caballa y colocar en una sartén con la piel hacia arriba. Medio cubrimos con aceite de oliva.

Añadimos el zumo de limón, los ajos laminados y las hiervas frescas.

Cocemos a fuego muy bajo para que vaya confitando, unos 3 min si son caballas pequeñas.

Procuramos que la temperatura del aceite no pase de 90°C.

Retiramos del fuego, retocamos de acido con vinagre de manzana.

Añadimos las hierbas picadas, los ajos laminados y la ralladura de limón.

Retiramos los filetes y emulsionamos el escabeche triturando con una minipimer.

Volvemos a poner el pescado con el escabeche. El escabeche estará muy bueno el día siguiente.

Cocemos las patatas con piel en una olla con agua y sal.

Cuando estén tiernas las dejamos enfriar (mejor consumir el día siguiente). Las pelamos y las cortamos a láminas.

Picamos la cebolla tierna, el perejil y los rabanitos.

Aliñamos con sal, pimienta, mostaza, vinagre y por ultimo añadimos el aceite de oliva.

Mezclamos con las patatas en un bol.

Servimos un lecho de patatas donde dormirá el filete de caballa y aliñamos con escabeche emulsionado



GOFRES CON MOUSSE DE CHOCOLATE Y PERAS ESPECIADAS

Ingredientes

Para la Masa de gofre

- 150 ml de leche tibia
- 375 g de harina de trigo
- 50 g de azúcar moreno
- Unas gotas de jarabe vainilla
- Una pizca de sal
- 90 gr de huevo
- 15 g de levadura fresca
- 225 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 170 g de azúcar perlado

Para la Mousse de chocolate

- 4huevos
- 100 gr de azúcar
- 250 gr de chocolate negro
- 200 gr de nata líquida
- 50 gr de mantequilla
- 10 Peras de Sant Joan
- 1 c.c. de canela
- 1 c.c. de hinojo
- 1 c.c. jengibre
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de vinagre de manzana

Elaboración

Para la Masa de gofre

Deshacer la levadura fresca con la leche tibia.

Juntar en un cuenco de amasadora la harina, el azúcar moreno, la sal, el huevo, la leche con la levadura, la vainilla.

Amasar con el gancho.

Cortar la mantequilla templada a daditos e incorporar.

Dejamos fermentar la masa tapada hasta que doble su volumen.

Añadimos el azúcar perlado y amasamos para quitar el aire.

Para la Mousse de chocolate

Fundimos el chocolate al baño maría o al microondas en tandas de 45 segundos removiendo con una lengua.

Integramos la mantequilla cortada a dados al chocolate y después las yemas.

Montamos las claras y a medio montar integramos el azúcar. Seguimos montando hasta que estén firmes.

Integramos las claras por tandas y con movimientos suaves. Por último integramos la nata montada también por tandas.

Guardamos la mousse en una manga pastelera con boquilla de estrella dentro del frigorífico por 3h.

En un cazo ponemos las peras enteras con las especias, el azúcar y el vinagre.

Cocemos a fuego suave y tapado hasta que la pera esté tierna.

Antes de servir precalentamos la gofrera.

Dividimos la masa y las cocemos durante 4 min.

Servimos los gofres partidos rellenos con mousse de chocolate y una pera.