



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO DE COSTILLA DE CERDO Y SEPIA

Ingredientes del sofrito:

- 100 g. de cuello de cerdo en dados de 2 cm
- 100 g. de costilla de cerdo
- 100 g. de cebolla ciselé
- 2 ajos ciselé
- 150 g. de puré de tomate
- 1 h. de laurel
- 6 sepias enanas sin la concha
- Perejil picado
- 1 diente de ajo ciselé
- 400 g. de arroz bomba
- ½ l. de fondo oscuro
- ½ l. de fondo de ave
- 2 bolsas de tinta

Elaboración

Para el sofrito: calentar el aceite en una cazuela y dorar el cuello y la costilla de cerdo, añadir la cebolla y bajar el fuego para que se cocine muy lentamente hasta que la cebolla tome un color dorado muy intenso, en ese momento añadir el ajo, rehogar e incorporar el tomate, cocinar hasta evaporación total.

En una paellera anacarar el arroz con el sofrito y mojar con los fondos hirviendo en los cuales se les habrá disuelto las bolsas de tinta. Mientras se cuece el arroz saltear las sipias con el ajo y perejil, añadir las al arroz cuando falten 5 minutos de cocción. Rectificar de condimentación. Reposar una vez seco.

Este arroz es ideal acompañarlo con all i oli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 g. de harina cernida
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 4 huevos

Elaboración

Poner el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar a hervir. Retirar del fuego y añadir la harina de golpe y batir con una cuchara de madera. Cuando la mezcla este suave y se desprenda de las paredes, volverla a colocar al fuego. Batir hasta que este seca y se separe del costado de la reductora.

Fuera del fuego, pasarla a un bol y agregar los huevos de uno en uno. Freír en abundante aceite caliente. Se pueden rellenar con crema pastelera o nata montada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FRICANDO DE TERNERA CON SETAS

Ingredientes

- 600 gr. de ternera de la parte de la culata cortada en filetes finos
- 300 gr. de moixernons
- 2 cebollas ciselé
- 1 zanahoria mirepoix
- 2 tomates rallados
- 1 hoja de laurel
- 1 l. de fondo oscuro de carne
- harina
- 100 ml de vino rancio
- 50 ml. de brandi
- Sal y pimienta

Para la picada:

- Un diente de ajo asado
- 2 ramas de perejil
- 2 carquinyolis
- 25 g. de almendras tostada
- Unas hebras de azafrán.

Elaboración

Enharinaremos los filetes y freiremos en una sartén con aceite de oliva. Doraremos, retiraremos y sazonaremos.

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

Cuando esté rehogado añadiremos el tomate. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el vino rancio y el brandi, salpimentaremos y añadiremos el fondo oscuro 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 almendras, el perejil y los carquinyolis y el azafrán. La 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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BIZCOCHO TIBIO DE CHOCOLATE Y MASCARPONE

Ingredientes

- 255 gr. de galletas
- 60 gr. de mantequilla
- 60 gr. de cobertura de chocolate

Relleno

- 2 huevos
- 85 gr. de azúcar
- 250 gr. de mascarpone
- 150 ml. de crema de leche
- 50 gr. de cobertura de chocolate
- 40 gr. de cacao en polvo
- 50 gr. de granillo de almendra
- 50 ml. de coñac (opcional)

Elaboración

Rompemos las galletas. Fundimos el chocolate y la mantequilla al baño maría e incorporamos las galletas troceadas. Mezclamos y chafamos y cubrimos la base del molde de cocción.

Blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar hasta que espumen.

Aparte batimos el mascarpone con varillas manuales e incorporamos la crema de leche semi montada con movimientos envolventes.

Añadimos a la preparación anterior.

Incorporamos el cacao y las almendras (y licor) y por último añadimos la clara montada.

Rellenamos moldes y horneamos a 180 °C unos 30 minutos.

Retirar y dejar enfriar. Decorar con azúcar lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLENTA DE HIERBAS Y FETA

Ingredientes

- 30 gr. de mantequilla
- 1 c. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 3 chalotes
- 50 gr. de polenta
- 100 gr. de feta
- Eneldo picado
- Sal y pimienta
- 16 aceitunas negras de calidad

Tapenade de tomate

- 50 gr. de tomates secos rehidratados
- 60 ml. de aceite de oliva
- 220 ml. de vinagre balsámico
- ½ guindilla
- Albahaca fresca

Elaboración tapenade

Pondremos todos los ingredientes en una batidora y trituramos.
Rectificamos de gusto y reservamos.

Elaboración polenta

Rehogaremos la cebolla cortada en cisele con la mantequilla, añadimos el ajo en ciselée y alargamos cocción 5 minutos, añadimos 300 ml. de caldo o agua hirviendo y espolvoreamos la polenta en forma de lluvia. Removemos constantemente para evitar grumos. Alargamos cocción unos 10 minutos y añadimos el feta desmigado, el eneldo y salpimentamos. Retirar y colocar en moldes individuales. Dejar reposar. Colocamos en plato y acompañamos con la tapenade y un bouquet de lechugas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

FUSELLI CON SALSA VERDE Y QUESO A LA PARRILLA

Ingredientes

- 300 gr. de pasta
- 1 c.s. de aceite de oliva
- 250 gr. de provolone
- 40 gr. de harina
- Sal y pimienta
- 3 cebollas tiernas

Salsa verde

- 2 filetes de anchoa
- 1 c.s. de alcaparras
- 1 guindilla
- 1 diente de ajo
- 3 c.s. de perejil fresco picado
- 1 c.s. de cilantro fresco
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- 1 c.s. de vinagre blanco
- 3 c.s. de aceite de oliva

Elaboración

Coceremos la pasta a la inglesa de la manera habitual

Elaboración salsa

Picaremos a cuchillo las anchoas, el ajo (*escaldado*) y las alcaparras. Colocaremos en un cuenco. Añadiremos las hierbas frescas picadas y escaldadas. Mezclaremos y añadiremos el resto de los componentes. Dejaremos reposar.

Elaboración plato

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogamos en un poco de mantequilla, añadimos la pasta, removemos y añadimos la salsa.

Mezclar bien. Aparte enharinamos el queso y lo freímos en un poco de aceite hasta que esté dorado y empiece a fundir.

Retirar y colocar sobre el plato.

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLITO RELLENO CON SALTEADO DE HABITAS BABY, GUISANTES, AJO TIERNO Y TRONCOS DE ACELGAS EN MASA ORLY

Ingredientes:

- 1 pollito
- 2 lonchas de panceta fresca
- Vino rancio o de misa
- Ajo
- Perejil
- Tomillo

Deshuesar el pollo. Condimentarlo con ajo laminado, tomillo, pimienta, sal y aceite de oliva. Reservar los huesos para el fondo de cocción.

Relleno 1:

- 1 manojo de acelgas tiernas
- 1 gr de carne picada de cerdo
- 1 gr de carne picada de ternera
- ½ cebolla rallada
- 1 ajo picado
- 10 uvas pasas
- Orégano
- 20 gr de piñones
- 2 lonchas de panceta
- 1 huevo duro

Poner la carne picada en un bol, limpiar y saltear las acelgas, reservar los troncos, añadir a la carne picada, la cebolla rallada y el ajo picado, mezclar, añadir los piñones tostados, las uvas pasas remojadas en vino, la panceta cortada en cuadritos y el huevo duro cortado a 1/4. Condimentar y rellenar el pollito. Hornear a temperatura alta. (escaldar los trocos de las acelgas y cocinar con masa Orly) Reservar.

(Salteado)

- 50 gr. de guisantes
- 50 gr. de habitas baby
- Ajo tierno
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Pelar y limpiar las habitas, pelar los guisantes y escaldar en agua hirviendo. Reservar. Pelar el ajo tierno y rehogar a fuego suave. Untar todo, condimentar con perejil y emplatar como acompañamiento del pollito cortado a cuartos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CONEJO GLASEADO CON VERMOUTH ROJO

Ingredientes:

- 1 conejo
- 400 gr de vermouth
- 1 hoja de laurel
- 12 Chalotas
- 3 zanahorias
- 12 Orejones
- Aceite de oliva
- 4 Patatas medianas
- 2 manzanas acidas
- 2 cebollas

Elaboración:

Cortar el conejo a octavos. Sazonar con sal y pimienta y dorarlo en una paellea. Ponerlo en una bandeja con las chalotas, la zanahoria pelada y cortada y la hoja de laurel.

Tapamos con papel de plata y cocemos al horno a 180° durante 30 min. Añadimos el vermouth y proseguimos la cocción destapada. Ponemos el horno al grill y vamos mojando con la salsa hasta que reduzca.

Corta en rodajas finas, de igual tamaño, las patatas y la manzana una vez peladas

Filetear la cebolla a juliana. Pon en una fuente de horno el aceite, la patata, la manzana y la cebolla. Sazonamos y cocemos al horno a 200° C durante 30 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRINXAT DE LA Cerdanya

Ingredients:

- 350 gr. de col
- 450 gr. de patata monalisa
- 300 gr. de panceta fresca
- 1 manojo de ajos tiernos
- Sal pimienta
- 1 Dl. aceite de oliva
- 1 yema
- 1 ajo
- 150 Dl. de aceite de oliva
- ½ zumo de limón

Elaboración:

Pelamos las patatas y las troceamos. Cortamos la col a cuadrados. Primero hervimos la patata en una olla con agua abundante y después añadimos la col. En una cazuela ancha freímos en aceite abundante la panceta cortada a lonchas gordas. Tiene que quedar crujiente como si fuera morro de cerdo. Escurrimos sobre papel secante. Quitamos una parte del aceite y freímos los ajos tiernos picados. Añadiremos la patata y la col cocidas a la cazuela removiendo hasta conseguir un puré.

Ponemos el ajo en el mortero los machacamos hasta conseguir una pasta uniforme. Añadimos la yema de huevo, a sal y el zumo de limón. Ligaremos removiendo sin parar añadiendo un chorrito de aceite constantemente.

Antes de pasar el plato salteamos el trinxat en una paella.

Montaremos el trinxat en medio del plato con el crujiente y el all i oli



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOCINILLO DEL CIELO

Ingredientes:

- 12 yemas
- 400 gr. de azúcar
- 1 ramita de vainilla
- Caramelo para los moldes.
- 200 gr. de fresas
- Menta
- 2 naranjas

Elaboración:

Se pasan las yemas por un chino para sacarles la telilla. Se pone a hervir en 300 gr. de agua el azúcar con la vainilla para obtener un jarabe a punto de hebra 30º Beaune. Echamos el caramelo en hilillo sobre las yemas mientras batimos con las varillas.

Ponemos caramelo al fondo de las flaneras y pintamos los lados con un poco de jarabe.

Se rellenan los moldes con la mezcla de yemas y se ponen a cocer al baño maría sobre una rejilla. Cuidamos que no entre agua en los moldes. Tapamos la olla con un paño y una tapadera. Se cuece suavemente durante 50 min. Se dejan enfriar.

Desmoldamos con la punta de un cuchillo.

Trituramos las fresas con el zumo de naranja y la menta. Pasamos por el chino.

Servimos el tocinillo con salsa de fresas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CALDOSO DE SETAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 2 cebollas
- 4 tomates
- 200 gr. d butifarra
- 200 gr. de setas
- ¼ kg de arroz bomba
- ½ l. de caldo de ave
- ½ l. de caldo de setas
- 40 ml. de aceite
- 2 hojas de laurel
- 100 ml. de vino rancio.

Picada

- 50 gr. de avellanas
- 2 dientes de ajo
- 2 galletas
- Manojos de perejil
- 20 ml. de aceite

Elaboración

Partimos los tomates por la mitad, retiramos pepitas, salpimentamos, aceitamos y escalibamos al horno unos 15 minutos. Retirar la pulpa y reservar.

Troceamos la butifarra y salteamos unos 5 minutos en la olla de preparación. Retirar. Salpimentar

Salteamos las setas unos 5 minutos, retiramos y salpimentamos. Reservar.

Rehogar la cebolla cortada en ciselée unos 45 minutos con el laurel, añadir el tomate, sofreír rectificando la acidez con azúcar y recuperar el fondo con vino rancio. Reducir

Mojar con el caldo, llevar a ebullición y añadir el arroz. Mantener 2 minutos hirviendo y bajar a 65 °C. Remover continuamente para que desprendan sólidos y salpimentar.

Cuando el arroz esté al dente incorporar las setas, la butifarra y la picada. Ajustar de gusto y cocción de arroz.

Servir de inmediato.

Elaboración picada

Freír todos los ingredientes unos 3 minutos y majar a mortero.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINISTRONE A LA MILANESA CON SALSA PESTO

Ingredientes minestrone

- 250 gr. de pistón rallado
- 250 gr. de alubias cocidas
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 calabacín
- 2 tomates maduros
- perejil, albahaca, tomillo, laurel
- queso de Parma rallado
- sal, pimienta
- 1 l. de fondo de ternera o de ave

para el pesto :

- ½ manojo de albahaca fresca
- 30 gr. de piñones tostados
- 2 dientes de ajo escaldados
- 30 gr. de queso de Parma rallado
- aceite de oliva
- sal, pimienta

Elaboración :

El minestrone :

Limpiar y cortar las verduras en macedonia.

En una cazuela rehogar la cebolla, el puerro, la zanahoria, el apio, alargar cocción unos 20 minutos e incorporar el calabacín, prolongar cocción 5 minutos e incorporar el ajo, rehogar 3 minutos y añadir los tomates. Cocer 5 minutos.

Añadir las hierbas, mojar con el fondo, llevar a ebullición e incorporar los pistones, cuando falten un par de minutos para su cocción añadir las alubias.

El pesto :

Juntar todos los ingredientes en un bol y triturar, ha de quedar espeso.

Servir el minestrone en plato soper, colocar una cucharada de pesto en el centro y acabar espolvoreando con el parma rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTA DE AVELLANAS AL MASCARPONE

Ingredientes:

- 150 gr. de avellanas tostadas
- 120 gr. de mantequilla pomada
- 75 gr. de azúcar
- 4 huevos grandes con las yemas y las claras separadas
- 75 gr. de harina tamizada
- 150 gr. de queso mascarpone
- 2 c.c. de piel de limón rallada
- 6 c.s. de mermelada de albaricoque mezcladas con 1 c.s. de agua
- 30 gr. de chocolate rallado fino

Ingredientes:

Blanquear las yemas con el azúcar y añadir al final la mantequilla pomada.

Incorporar la harina tamizada cortando en 3 partes.

Picar las avellanas tostadas y mezclarlas con el ricotta y la ralladura de limón, juntar con la mezcla de huevos y harina.

Batir las claras a punto de nieve firme e incorporar el azúcar restante, juntar con el resto de la preparación.

Encamisar un molde de unos 26 cm. de diámetro, verter la masa y hornear unos 30 minutos a unos 180°.

Desmoldar, repartir la mermelada de albaricoque por la superficie de manera uniforme, espolvorear con el chocolate, dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE HABITAS CON JAMÓN Y DOS BOTIFARRAS

(Preparación)

Escaldar las habitas durante 10 segundos para poderlas pelar.. Retirar y llevar a agua fría para cortar la cocción. Pelar las habitas reservando por separado piel y habitas.

(Crema)

- 2 chalotas
- Grasa de jamón serrano
- 50 gr. de jamón serrano a dados
- 50 gr. de butifarra negra
- 50 gr. de butifarra de perol
- 1 vaso de vino blanco seco
- Piel de las habitas baby
- Hojas de menta.

En una cazuela con aceite rehogar las chalotas, cuneado estén en su punto añadir la grasa de jamón y 30 gr. de dados de jamón serrano (reservar 20 gr. para el salteado). Seguidamente añadir los dados de butifarra negra y de perol, rehogar, añadir vino blanco seco, reducir y añadir las pieles de las habitas, remover, cocinar un momento y mojar con agua o caldo hasta cubrir. Hervir durante 18 minutos. Infusionar con una hojita de menta.

Retirar del fuego, verter en vaso de túrmix toda la cocción y triturar, todo pasar por colador. Rectificar y reservar en jarra de servicio.

(Aparte)

- 2 C. S de habitas p.p
- 20 gr. de jamón serrano
- Hojas de menta (para decorar)

Saltear las habitas junto con los dados de jamón serrano reservados. Poner el salteado en plato hondo, verter crema y decorar con hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETAS DE XOCOLATE CON FRUTOS SECOS Y RASPADURA DE NARANJA

(Ingredientes)

- *Cobertura de chocolate*
- *Almendras tostadas*
- *Avellanas tostadas*
- *Raspadura de naranja*
- *Raspadura de limón*

(Preparación)

Atemperar el chocolate, mezclar con los frutos secos, formar galletas y verter sobre mármol, enfriar y decorar con raspaduras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA BEARNESA CON ESPÁRRAGOS VERDES, BASTÓN DE HOJALDRE Y NUBE DE QUESO

(Salsa bearnesa)

- 2 escaluñas
- 2 C.S estragón fresco
- 2 C. S vinagre de estragón
- Mantequilla

Rehogar las escaluñas con la mantequilla, añadir el estragón picado, desglasar con el vinagre de estragón, cocinar hasta que nos queden 2 C. S de esta preparación.

(Continuación)

- 4 yemas de huevo
- 2 C. S de la preparación anterior
- Mantequilla
- Limón
- Pimentón rojo picante
- Sal

Proceder como en una salsa holandesa. Reservar filmada en nevera.

(Solomillo)

Marcar en la sartén procurando sellar la carne y finalizar la cocción en bandeja de horno a 220°.
Condimentar, cortar y poner en el plato.

(Al pase)

Cocinar la carne, condimentar y cortar. Poner salsa en el plato, poner la carne y poner en el plato.
Decorar con los espárragos verdes, un bastón de hojaldre al horno condimentado y una nube de queso parmesano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes:

- 4 limones jugosos
- ½ bote de leche condensada
- 400 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)
- Fresitas del bosque
- 5 nueces
- 100 gr de azúcar

Preparación:

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera.

En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando este a punto de caramelo mojaremos en ella las nueces. Dejar enfriar y picar en el mortero. Espolvorear ligeramente por encima de la mousse y decorarla con las fresitas.

Presentar en baso de coctel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FALAFEL

Ingredientes

- 250 gr. de harina de garbanzo
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 2 c.c. de comino
- 2 c.c. de cilantro en semilla
- 2 c.s. de perejil picado
- 2 c.s. de cilantro fresco picado
- Aceite para freír
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclaremos la harina de garbanzos con unas cucharadas de agua hasta obtener una pasta densa.

Cortaremos el ajo y la cebolla en brunoise, juntaremos con el resto de los ingredientes y mezclaremos con la masa anterior.

Dejaremos reposar en la nevera unas 2 horas.

Nos mojaremos las manos con agua y haremos bolas del tamaño de una nuez. Chafaremos como si fuera una hamburguesa y refrigeramos o congelamos.

Freiremos en aceite bien caliente unos 2 minutos hasta que estén dorados y dejamos en papel absorbente.

Acompañaremos de una raita preparada con yoghurt, 2 c.s. de pepino picado, unas hojas de menta y una cucharada de café de comino, sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRIOUATES

Ingredientes

- 300 gr. de almendra molida (*Harina de almendra*)
- 100gr. de almendras.
- 100 gr. de azúcar
- 100gr. de mantequilla
- 50gr. de miel.
- Agua.
- ½ vaso de té de agua de azahar
- Canela en polvo
- 3 huevos
- Miel para bañar la Briouates
- Aceite de girasol.
- 1 paquete de hojas filo
- Pistachos para decorar.
- Infusión de té rojo.

Elaboración

Cortamos las almendras en macedonia y las salteamos en una sartén, con dos gotas de aceite oliva, a fuego fuerte hasta que doren. Reservamos en papel absorbente de cocina.

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada. Añadimos el azúcar y el agua de azahar. Mezclamos bien con espátula. Incorporamos los huevos batidos y la almendra cortada en macedonia, los 50gr de miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.

Extendemos las hojas filo. Cortamos las hojas filo en rectángulos de 15cm x 5cm Colocamos una bola con el relleno en el extremo inferior del rectángulo de hoja filo. La plegamos en triangulo a derecha e izquierda, alternativamente, hasta el final de la hoja. Batimos un huevo y sellamos la Briouate.

Opción 1: Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol. Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briouates. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

Opción 2: Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1. Derretimos la miel con el agua.....

Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI

Ingredientes:

Para los kebabs de cordero

- 500 gr. de carne de cordero picada
- Una cucharada de menta picada
- Un diente de ajo picado
- La ralladura de un limón
- 100 gr. de pistachos
- Un huevo batido
- Una guindilla fresca picada
- Una cucharadita de comino
- Sal y pimienta negra molida
- Una bolsa de ensalada variada
- Pinchos de brochetas

Tzatziki: crema griega de yogur y pepino

- 1 pepino
- 300 gr. de yogur griego natural
- Un diente de ajo machacado
- Una cucharada de menta fresca finamente picada
- Una cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración de los kebabs: en un bol mezclar la carne picada con las especies, el diente de ajo picado, los pistachos picados y ligarlo todo con el huevo batido. Dividir la carne en cuatro partes y colocar la carne alrededor de los pinchos, apretando la carne con las manos húmedas. Cocer los kebabs a la parrilla con un poco de aceite de oliva.

Elaboración de tzatziki: Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente. Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior. Presar el pepino con firmeza para que suelte todo el líquido. Colocar este en un cuenco y añadir el yogur, los ajos, el aceite y la menta y mezclarlo bien. Sazonar al gusto.

Presentación: servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPS DE PUERRO Y QUESO DE CABRA Y JAMÓN CON HUEVO

Ingredientes

Para la masa:

- 250 gr. de harina sarracena
- 20 gr. de azúcar
- 1 c.s. de sal
- 5 huevos
- 325 gr. de leche
- 325 gr. de agua
- 100gr. de mantequilla

Para el relleno:

- 50 gr. de mantequilla
- 2 puerros
- 100 gr. de queso de cabra
- 3 huevos
- 100 gr. de jamón dulce
- 100gr de queso havarti

Elaboración:

Poner todos los ingredientes de la masa para creps en un recipiente alto y estrecho para poder batirlo sin que queden grumos. Dejar reposar la masa en el frigorífico.

Rehogar los puerros cortados pequeños en mantequilla. Tapar y cocer a fuego suave.

Retiramos del fuego y reservamos en un bol donde le añadiremos el queso de cabra desmigado.

Para preparar los creps necesitamos una paella antiadherente de tamaño grande. Ponemos una punta de mantequilla y la fundimos engrasando la base de la paella. Ponemos un cucharón de masa y la extendemos por toda la superficie de la paella. Procuramos que nos quede el máximo de fino. Cocemos por los dos lados y rellenamos de lo que nos apetezca.

Para preparar los creps con huevo cocemos los creps por un lado y le damos la vuelta. Dentro de la paella ponemos el queso, el jamón y el huevo. Tapamos y cocemos a fuego suave. Doblamos los laterales de crep hacia adentro haciendo un cuadrado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUEY A LA BOURGUIGNONE

Ingredientes

- 700 gr. de carne de buey
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 bouquet garnie
- 200 gr. de champiñones
- 100 gr. de tocino magro
- ¼ l. de vino de borgoña
- ¼ l. de fondo oscuro
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Salpimentamos y enharinamos los dados de carne y doramos en un poco de aceite en la cazuela de preparación junto con la panceta cortada en macedonia. Retirar

Coartar las verduras en mirapoix y rehogar unos 45 minutos en la cazuela. Añadir el ajo en emincée, dorar 3 minutos.

Agregar la carne con la panceta y reducir el vino tinto hasta la mitad. Mojar con el caldo caliente, añadir el bouquet garnie.

Tapar y cocer a fuego bajo unas 2 horas.

Ligar la salsa en caso de necesidad, salpimentar y añadir las setas salteadas aparte.

Servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

LA BULLABESA

Ingredientes:

- 500gr. de pescado de sopa.
- 5 langostinos
- 10 mejillones
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- Perejil
- 3 tomates rojos
- 1dl. de anís seco
- Sal
- Pan tostado
- Ajo

Elaboración:

Escamar y vaciar el pescado. Trocear los grandes y lavarlos. Sofreír la cebolla picada. Añadir los dientes de ajo, un puerro y perejil, todo ello bien picado. Dejarlo rehogar durante unos minutos. Agregar los tomates cortados y una hoja de laurel. Seguir cocinando hasta que el tomate reduzca un poco. Saltear los langostinos y cocerlos 2 min. Desglasar con anís y juntar este jugo al sofrito. Echar los pescados a la cazuela y proseguir la cocción a fuego vivo durante unos minutos. Cubrir con agua hirviendo. Rectificamos de sal y vamos espumando unos 20 min. Retiramos el pescado. Dejamos que el caldo espese unos 15 min. mas con las cáscaras de los langostinos. Abrimos los mejillones al vapor. Pasamos por el chino. Servimos la sopa con pan tostado frotado con ajo, carne de pescado y los mejillones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SOUFFLÉ DE BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON SABAYÓN DE RON

Ingredientes

- 90 gr. de mantequilla pomada
- 90 gr. de azúcar
- 6 huevos
- 100 gr. de bizcocho de almendras
- 50 gr. de almendra molida
- 4 c.s. de ron
- 30 gr. de cacao en polvo

Ingredientes sabayón

- 3 yemas de huevo
- 40 gr. de azúcar
- 200 ml. de ron

Elaboración

Cremar la mantequilla con la mitad de azúcar hasta obtener una consistencia cremosa. Añadir las yemas de huevo una a una y seguir batiendo.

Aparte trocear los bizcochos, mezclarlos con el cacao y el ron y añadir a la preparación anterior cortando con lengua.

Montar las claras a punto de nieve flojo, añadir el azúcar restante y mezclar en partes a la preparación anterior.

Hornear al baño maría en molde engrasado y azucarado durante 45 minutos a 160 °C

Elaboración sabayón

Batir las yemas de huevo con el azúcar al baño maría hasta que esté espumoso.

Ir incorporando el moscatel poco a poco y seguir batiendo.

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GNOCCHIS DE PATATA CON CREMA DE ESPINACAS Y GORGONZOLA

Ingredientes gnocchis:

- 250 g. de patatas
- 50 g. de harina
- Sal

Ingredientes salsa:

- 300 gr. de espinacas
- 300 gr. de crema de leche
- 150 gr. de gorgonzola
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración gnocchis:

Cocer la patata con piel en agua fría a fuego lento. cuando esté cocida, pelar en caliente y reducir a puré fino sin trabajar mucho, añadir sal y la harina, amasar y formar los gnocchi.

Reservar espolvoreados de harina.

Para cocer: hervir abundante agua ligeramente salada y añadir los gnocchi. Cuando empiecen a subir a la superficie, retirar rápidamente.

Elaboración salsa:

Poner el queso desmenuzado en un bol, incorporar la nata poco a poco, dejar madurar unas horas en reposo. Calentar sin dejar de remover con varillas para que no queden grumos. Añadirles las espinacas cortadas en chifonade, dejar cocer unos minutos y rectificar de sal, pimienta y nuez moscada. Servir los gnocchis con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS CON PATATAS

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo bridados
- 50 g. de Fondo oscuro
- 30 g. de nata

Para la mantequilla café de París:

- ½ kg. de mantequilla
- 30 de ketchup de tomate
- 30 g. de mostaza Dijon
- 15 g. de alcaparras
- 60 g. de escalonias ciselé
- 25 g. de perejil picado
- 2 g. de mejorana seca
- 3 g. de tomillo
- 3 g. de romero
- 3 g. de tomillo
- 5 hojas de estragón
- Un diente de ajo pequeño
- 4 filetes de anchoas
- 1 c.c de brandi
- 1 c.c de oporto
- 1 c.c. de salsa Worcestershire
- 1 c.c de pimentón
- 1 c.c de curry
- 3 g. de pimienta negra molida
- El zumo de medio limón
- La piel rallada de ¼ de naranja
- La piel rallada de ¼ de limón
- Una pizca de cayena
- 6 g. de sal

Para las patatas en dos cocciones:

- 500 g. de patatas agrias peladas y cuadrículadas en cubos de 2 cm

Para la mantequilla café de París: poner todos los ingredientes, menos la mantequilla, en un recipiente tapado toda la noche a temperatura ambiente para que tenga lugar una ligera fermentación. Triturar todo, mezclarlo con la mantequilla pomada, hacer rulos y guardar en nevera.

Patatas en dos cocciones: cocer las patatas en aceite a 100 ° C. cuando empiecen a estar blandas, sacarlas y escurrirlas. Reservarlas.

A la hora del pase, freírlas en abundante aceite caliente a 160 ° C.

Para el solomillo: En una sartén antiadherente marcamos los solomillos por ambas caras, y terminamos cocción en el horno tapado con papel de aluminio procurando que no se quemen los jugos que suelte. Desglaseamos con brandi, evaporar y mojar con el fondo y la nata, reducir a la mitad y añadir fuera del fuego 40 g. de mantequilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SARA

Genovesa:

- 3 huevos
- 90 g. de harina
- 90 g. de azúcar

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la harina tamizada con cuidado envolviendo los huevos. Cocer a 180 ° C. durante 20 -25 minutos.

Crema de mantequilla:

- 225 g. de mantequilla
- 2 yema,
- 150 g. de azúcar
- 6 c.s de agua

Poner en una reductora el agua y el azúcar calentar hasta obtener un jarabe punto de bola floja, 115°C. Poner las yemas en un bol con varillas incorporar el almíbar y emulsionar hasta enfriamiento. Una vez frio añadir poco a poco la mantequilla, se puede perfumar con algún alcohol o extracto.

Almíbar baño sara:

- 100 g. de agua
- 100 g. de azúcar
- 1 c.s. de ron

Acabados:

Cortar el bizcocho en tres, bañarlo con el almíbar, rellenarlo con la crema de mantequilla y terminarlo cubriéndolo con más crema de mantequilla y almendra fileteada tostada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS EN HOJALDRE CON SALSA CARBONARA

Ingredientes

- 4 huevos y 2 yemas
- 300 gr. de placa de hojaldre
- 200 gr. de champiñones
- 4 chalotes
- 2 lonchas de panceta fresca
- 1 loncha de jamón (opcional)
- 100 ml. de vino blanco
- 200 ml. de crema de leche
- 1 nuez de mantequilla
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Perejil picado

Elaboración

Troquelar el hojaldre con ayuda de un cortapastas y preparar un vaul-au-vent. Pintar con huevo y hornear a 200 °C. Hasta que haya subido. Reservar

Elaboración huevo.

Colocar el huevo cascado en papel film, pintado con aceite. Cerrar y cocer en agua hirviendo unos 8 minutos. Parar cocción y colocar dentro del hojaldre.

Elaboración salsa

Cortar la chalota en ciselée y rehogar con la mantequilla hasta que esté cristalina. Añadir la tocineta cortada en macedonia, saltear unos 5 minutos e incorporar los champiñones picados en ciselée y prolongar cocción unos 6 minutos para que suden. Recuperar el fondo con vino, reducir y agregar la nata. Llevar a ebullición y reducir fuego. Añadir la yema batida justo antes de servir la salsa.

Cubrir el hojaldre



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RISSOTO CON PESTO ROJO

Ingredientes

- 250 gr. de Arroz
- 100 gr. de champiñones
- 1 loncha de panceta
- 3 cebollas tiernas o puerros
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de mantequilla
- 25 gr. de parmesano
- 40 gr. de nueces
- 1 tomates secos.

Ingredientes pesto rojo

- 4 tomates rojos secos
- 1 diente de ajo
- 50 ml. de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tomillo y romero fresco
- 20 gr. de nueces
- Opcional una guindilla o pimentón picante

Elaboración arroz

Picaremos la cebolla en ciselée y rehogamos en mantequilla hasta que esté cristalina, añadimos la panceta, doramos 5 minutos, añadimos los champiñones fileteados, alargamos cocción 8 minutos y añadimos los tomates picados. Adanismo el arroz, rehogamos 3 minutos y mojamos con 1/3 del caldo, reducimos hasta que seque y repetimos la operación dos veces más.

En la última incorporación añadimos las nueces, la mitad del pesto y el parmesano. Rectificamos de sal y pimienta y servimos. Decorar con el resto el pesto.

Elaboración Pesto

Trocear los tomates y mezclar todos los componentes en un mortero. Majar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA BOURLAOU

Ingredientes :

- 250 gr. de masa dulce,brisa o a foncer

para el relleno :

- 100 gr. de mantequilla blanda
- 60 gr. de azúcar
- pizca de sal
- 2 huevos
- pizca de esencia de vainilla
- ron negro
- 125 gr. de almendra molida
- 6 mitades de pera en almíbar
- el almíbar de las peras

Elaboración :

Hacer la masa y estirlarla.

Forrar un molde de 20 cm. de diámetro y dejar reposar en el congelador.

Cremar fuertemente la mantequilla con el azúcar y la sal.

Añadir poco a poco los huevos batidos.

Incorporar la vainilla y el ron.

Incorporar cortando la almendra molida.

Rellenar la masa cuando todavía esté dura del congelador.

Colocar encima en forma de corona las peras cortadas en rebanadas de unos 2 mm. sin desarmarlas.

Acostar encima del relleno las peras rebanadas.

Hornear unos 30 minutos a unos 200° encima de la reja del horno.

Enfriar y desmoldar sobre reja.

Lustrar con el almíbar reducido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BONITO A LA PROVENZAL

Ingredientes:

- 400 gr. de bonito
- 3 cebollas
- 3 tomates
- 3 escalonias
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta.
- 1dl. de caldo de pescado
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2dl. Aceite de oliva
- ½ limón

Elaboración:

Picar las cebollas y dorarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates chafados, las escalonias enteras, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer esta mezcla durante 15 minutos. Añadir 1dl. de fumet de pescado. Colocar el bonito cortado a rodajas o a cubos de 2 cm. de anchura y cocer 7 min. tapado. Añadir las aceitunas y el zumo de medio limón. Cocer 2 min. mas y espolvorear con perejil picado antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

RAVIOLI ABIERTO RELLENO DE SETAS CON BUTIFARRA NEGRA.

Ingredientes

- 500gr de harina
- 5 huevos
- Sal
- 6 cebollas
- 400gr de champiñones
- 100 gr de ceps troceado congelado
- 4 morcillas de cebolla
- 500 gr de nata

Elaboración:

Hacer un volcán de harina dentro de un cuenco grande. Poner los huevos en el centro y amasar hasta que quede una masa homogénea. Es bueno que la masa repose.

Cuartear la masa y pasarla por el rodillo. Pasamos la pasta varias veces estrechando a cada pasada el grosor de la lámina. Cuando tengamos bien estirada la pasta la dejamos encima de una mesa con harina abundante. Estiramos toda la masa.

Tenemos una olla con agua hirviendo, sal y laurel donde coceremos las laminas de pasta. Las escurrimos y enfriamos con agua. Con tres corta pastas de diferente diámetro cortamos las láminas de pasta. Con las de diámetro superior hacemos dos circunferencias y la más grande la vaciamos, como un donut, con el corta pastas más pequeño.

Preparamos el relleno sofriendo tres la cebolla cortada al juliana. Cuando esté tierna añadimos 300 gr de champiñones y los ceps. Cuando haya reducido ponemos 150 gr de nata. Rectificamos de sal y pimienta. Podemos poner también hierbas como romero, tomillo, orégano. Dejamos reducir y retiramos del fuego.

Para la salsa cortamos 3 cebollas a juliana y la pochamos. Cuando esté tierna juntamos los champiñones laminados. Dejamos cocer y añadimos 350 gr de nata. Trituramos para hacer la salsa.

Sofreímos con un poco de aceite la morcilla sin piel. Removemos hasta que quede bien desmigada.

Montamos el plato con el disco de pasta mediano. Lo cubrimos con relleno. Tapamos con el disco donut y rellenamos el hueco del centro con butifarra. Salseamos por alrededor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MENJAR BLANC

Ingredientes:

- 200 gr de harina de almendras
- 1/2 l de agua o 1 l. de leche de almendras
- La piel de un limón rallada
- Rama de canela
- 40 gr. de maizena
- 1 pizca de sal
- Aceite de almendra o de sésamo
- Sal
- 100 gr de almendras marcona
- 50 de azúcar lustre
- 100 gr de fresas

Elaboración:

Preparar una leche de almendras hirviendo la harina de almendras con agua durante 10 min. Pasar por un chino fino y prensar.

Infusionar la canela, la raspa de piel de limón y un pellizco de sal con la leche de almendras hervida.

Añadimos la maizena diluida con leche y cocemos a fuego fuerte. No paramos de remover con una espátula de madera.

Untamos los moldes de flan con aceite de almendras o de sésamo y las rellenamos con la crema de almendras. Enfriamos y desmoldamos.

Enfriamos.

Hacemos un garrapiñado rápido de almendras. Ponemos el azúcar glass en una paella y cuando funda añadimos las almendras marcona. Las impregnamos de caramelo removiendo con una espátula de madera. Cuando estén tostadas ponemos una cucharada de mantequilla para separarla y las estiramos sobre una hoja de papel de cocina.

Cortamos las fresas para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

PAN DE QUESO Y CEBOLLINO CON RATATOUILLE DE 5 MINUTOS

Ingredientes pan

- 40 gr. de mantequilla fundida
- 170 gr. de harina
- 4 gr. de levadura química
- Pizca de sal y pimienta
- 1 c.c. de mostaza de Dijón
- 100 gr. de Parmesano rallado
- 2 c.s. de cebollino picado
- 1 huevo
- 150 ml. de leche

Ingredientes ratatouille

- 1 calabacín
- ½ pimiento rojo
- ½ berenjena
- 15 tomates cherry
- 2 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas

Elaboración pan:

Tamizaremos la harina con la sal y la levadura. Añadiremos $\frac{3}{4}$ partes del queso y el cebollino. Mezclamos bien. Añadimos el huevo batido, la mantequilla, la mostaza y la leche. Mezclamos bien pero sin amasar mucho. Colocamos en los moldes encamisados, espolvoreamos con el resto del queso y horneamos a 190 °C unos 20 minutos.

Elaboración ratatouille

Cortamos las verduras en macedonia, fileteamos el ajo y partimos los tomates por la mitad. Salteamos en un poco de aceite las verduras por tiempos. En momento de pase, juntamos todas las verduras e incorporamos los tomates y el ajo. Llevamos a temperatura de pase, salpimentamos y perfumamos con las hierbas aromáticas. Colocamos encima del pan y servimos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARPADELLE A LA PUTTANESCA

Ingredientes Pasta

- 300 gr. de harina
- 3 huevos
- 1 c.s. de aceite
- 1 c.c. de sal

Ingredientes Salsa

- 2 anchoas
- 2 cebollas
- 100 gr. de pesto rojo
- 4 ajos
- 1 vaso de vino blanco
- Menta fresca
- Albahaca fresca
- Aceitunas negras sin hueso
- Una pizca de pimienta de Cayena
- Queso de Parma Rallado

Ingredientes pesto rojo

- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de nueces
- 6 tomates secos hidratados en aceite
- Sal y pimienta
- 100 ml. de aceite de oliva

Elaboración pasta

En un cuenco mezclamos la harina con los huevos, el aceite y la sal. Amasamos hasta que no se pegue. Dejamos reposar unos 30 minutos tapada en nevera. Estiramos en el forma deseada sobre harina de maíz o arroz.

Hervir la pasta al dente

Elaboración pesto

Escaldar el ajo. Y majar a mano de mortero todos los ingredientes. Incorporar el aceite poco a poco.

Elaboración salsa

Sofreír las cebollas cortadas en daditos pequeños, incorporar las anchoas y los ajos laminados o cortados. Sofreír bien y añadir el pesto

Añadir el vino y reducir.

Añadir las hierbas picadas

Añadir las aceitunas, la pimienta de Cayena o la guindilla.

Rectificar de sal y pimienta

Mezclar con la pasta y servir con el queso de Parma rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUATRO CUARTOS DE MANZANA

Ingredientes para un molde de 24 a 26 cm de diámetro

- 100 gr. De harina
- 100 gr. De azúcar
- 100 ml. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura química
- de 3 a 5 manzanas golden (según tamaño)

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes secos en un cuenco y añadir los ingredientes húmedos. Mezclar bien.

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla

Cubrir con las manzanas asadas troceadas

Cubrir con el resto de la crema

Hornear unos 30 minutos a 220 °C

Acabar con un glaseado preparado con 60 gr. de mantequilla derretida y 60 gr. de azúcar y un huevo. Se cubre la tarta y se gratina unos segundos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DELICIAS DE QUESO

Ingredientes:

- *Pan inglés*
- *1 Cebolla mediana Figueras*
- *200 gr de queso Emmental rallado*
- *Mostaza Louit al estragón*
- *1 cerveza*
- *Sal*

Preparación

Tostar en el horno un par de rebanadas de pan inglés.

En una sartén poner a rehogar la cebolla, añadir la mostaza y remover, añadir el queso y ligar una masa ligera, añadir la cerveza y acabar de ligar. Rectificar.

Verter esta preparación sobre el pan tostado y acabar de gratinar en el horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPS DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 1 bandeja de champiñones
- 3 lonchas de jamón en dulce
- 1 cebolla de figueras
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

Creps

- Harina
- Leche
- 1 huevo
- 25 gr. de mantequilla derretida
- Sal

Bechamel

- ½ cebolla de figueras
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- ½ l. De Leche
- Nuez moscada
- Queso Emmental rallado
- Sal

Elaboración

Limpiar, lavar y trocear los champiñones a cuartos. Cortar el jamón en dulce en rectángulos y la cebolla en juliana. Rehogar todo en una sartén y reservar

Elaboración creps

Elaborar una masa con todos los ingredientes. Calentar una crepera y cocinar los creps

Elaboración Bechamel

Rehogar en un cazo la cebolla en ciselée con mantequilla. Fuera del fuego añadir la harina y ligar un roux. Añadir la leche, rallar la nuez moscada y ligar la bechamel al fuego. Condimentar y reservar

Al pase en una cazuela colocar los creps rellenos con el jamón en dulce, los champiñones y la cebolla. Añadir la bechamel y espolvorear con queso rallado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SOUFFLE DE PUERROS Y GAMBAS

Ingredientes:

- 50 gr de mantequilla
- 500 gr de puerros
- 25 gr de harina
- 150 ml de leche
- 125 gr de queso emmental rallado
- Una pizca de queso azul
- 1 c.c de mostaza
- Sal y pimienta
- 6 huevos

Preparación:

Derretir la mitad de la mantequilla en un cazo. Añadir los puerros finamente cortados en rodajas y cocinar hasta que se ablanden.

Derretir la mantequilla restante en otra cazuela, añadir la harina fuera del fuego y remover, devolver al fuego y añadir gradualmente la leche, seguir removiendo, añadir los quesos y la mostaza, cocinar hasta ligar una preparación y derretir los quesos, condimentar. Enfriar ligeramente y añadir las yemas de huevo, escurrir los puerros de la preparación anterior y añadir a la preparación.

Montar claras y añadir a la preparación. Verter todo a moldes de soufflé embadurnados. Hornear en horno caliente a 180°. Dejar que leven y queden en su punto de cocción.

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE TOFFE TRUFADO CON CREMA INGLESA

(Bizcocho)

- 175 gr de harina
- ½ vaso de leche
- ½ vaso de aceite de girasol
- 150 gr de azúcar
- 1 ½ sobre de levadura Royal
- 4 huevos

(Tofe)

- Azúcar
- Nata líquida
- Cobertura de chocolate
- Crema de leche montada

(Crema inglesa)

- ½ litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 75 gr de azúcar
- 25 gr de maizena
- Raspadura de limón

Elaboración bizcocho

Mezclar ingredientes según indicaciones y poner en molde al horno. 180° 30 minutos aproximadamente.

Elaboración toffe

En una sartén derretir el azúcar, añadir la nata líquida bien caliente y ligar un toffe, añadir cobertura desecha y crema de leche montada. Napar el bizcocho con esta preparación y guardar en nevera.

Elaboración crema

Mezclar todos los ingredientes en frío y cocinar ha fuego suave hasta que adquiera consistencia de salsa. Colar por chino y reservar.

Montar el plato presentando un corte de pastel decorado con tira de salsa de crema inglesa y hojitas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE ACEITUNAS CON PESTO VERDE Y ROJO

Ingredientes

- *Mantequilla para encamisar*
- *200 gr. de aceitunas verdes y negras de calidad*
- *190 gr. de harina*
- *5 gr. de levadura química*
- *5 huevos*
- *1 c. De azúcar*
- *Sal y pimienta*
- *125 ml. de leche*
- *125 ml. De aceite de oliva*
- *20 gr. de nueces*

Ingredientes pesto rojo

- *2 dientes de ajo*
- *50 gr. de nueces*
- *6 tomates secos hidratados en aceite*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml. de aceite de oliva*

Ingredientes para el pesto verde:

- *½ manojo de albahaca fresca*
- *30 gr. de piñones tostados*
- *2 dientes de ajo escaldados*
- *30 gr. de queso de Parma rallado*
- *aceite de oliva*
- *sal, pimienta*

Elaboración

Encamisados el molde y refrigeremos.

Deshuesamos las aceitunas, añadimos las nueces y mezclamos con unos 50 gr. de harina.

Batiremos los huevos, incorporamos el azúcar, sal y pimienta e incorporamos los líquidos. Mezclamos bien.

Tamizamos la harina con la levadura y añadimos las aceitunas y las nueces. Incorporamos la preparación anterior y colocamos en el molde de cocción.

Horneamos 45 minutos a 180 °C y finalizamos cocción 10 minutos más a 160 °C.

Acompañar con las salsas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMON EN CALDO CORTO DE CERVEZA

Ingredientes

- 4 filetes de salmón limpios de piel y espinas
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ramas de apio
- 2 cebollas de Figueras
- 80 gr. de mantequilla
- 50 ml. de cerveza rubia
- 50 ml. de crema de leche

Ingredientes Guarnición

- 4 endivias

Elaboración

Pelar la zanahoria y la cebolla. Retirar las hojas del apio y retirar la fibra.

Cortar las verduras en ciselée y el puerro en rodajas finas

En una cazuela rehogar con un poco de mantequilla las verduras, cocer unos 15 minutos y agregar el puerro.

Colocar el pescado, mojar con la cerveza, el resto de mantequilla y un poco de agua o fumet hasta cubrir el pescado.

Llevar a ebullición, reducir fuego y dejar cocer hasta que el pescado esté a punto.

Retirar el pescado y añadir la crema de leche. Espesar la salsa y salsear el pescado.

Elaboración endivias

Partir las endivias por la mitad.

Escaldar las endivias 3 minutos.

Parar cocción y asar a plancha unos 5 minutos.

Salpimentar y regar con un poco de aceite. Acompañar el salmón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESCALOPINES AL MARSALA

Ingredientes

- ✓ 1 filete de cerdo
- ✓ 100 gr. de champiñones
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 200 ml. de vino de marsala u otro vino dulce similar
- ✓ ¼ l. de fondo de carne
- ✓ 20 gr. de roux
- ✓ 40 gr. de pasas

Guarnición

- ✓ 2 chalotes
- ✓ 100 gr. de arroz largo
- ✓ ¼ l de caldo
- ✓ Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Marcaremos el filete en la parrilla 4 minutos para sellar poro. Retirar, desgrasar y salpimentar. Filetear en eminces bien finos.

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos hasta que esté cristalina. Subiremos fuego para tostarla y añadimos los champiñones cortados en brunoise. Secaremos bien, añadimos el vino y dejamos reducir un 75%. Añadimos el fondo y manteemos a fuego medio unos 5 minutos. Pasaremos por el chino, colocamos de nuevo en la chatosa y ligamos con el roux. Salpimentamos y añadimos las pasas. En últimos momentos añadimos la carne y mantenemos unos 5 minutos. Servir de inmediato acompañando con el arroz.

Elaboración arroz.

Cortaremos la chalote en brunoise, rehogamos hasta que esté cristalina evitando que adquiera color. Añadimos el arroz bien pasado por agua fría y anacaramos durante unos 10 minutos. Añadimos el agua caliente, salpimentamos, perfumamos con la nuez moscada y coceremos tapado unos 8 minutos hasta que la agua haya evaporado y el arroz esté cocido y seco. Podemos acabar con un poco más de mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANA COTTA DE QUESO FRESCO CON VAINILLA Y CULIS DE MANGO

Ingredientes

- 200 gr. de queso fresco
- 400 gr. de crema de leche
- Piel de ½ limón
- 150 gr. de azúcar
- 1 c.c. de vainilla líquida
- 3 hojas de gelatina

Ingredientes culis

- 1 mango
- 200 ml. de agua
- 200 gr. de azúcar
- Zumo de ½ limón

Elaboración pana cota

Hidratamos las hojas de gelatina y reservar

Pondremos a reducir a la mitad la crema de leche a fuego suave con la piel de limón. En último momento disolvemos el azúcar hasta su total disolución y deshacemos las hojas de gelatina. Retirar la piel de limón

Añadir el queso fresco triturado con un poco de la crema de leche reducida y mezclar con la preparación anterior.

Colocar en molde de flanera y dejar enfriar en refrigerador unas 2 horas. Desmoldar y colocar en plato.

Elaboración culis

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Enfriar y añadir el zumo de limón.

Pelar la fruta y triturar con el almíbar.

Colar repetidamente y reservar.

Decorar la pana cota.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SPAGUETTI A LA BONGOLE

Ingredientes masa

- 400 gr. de harina
- 4 huevos
- Sal
- Harina de arroz

Ingredientes salsa

- 200 gr. de berberechos frescos
- 4 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- Perejil y Parmesano rallado

Elaboración masa

En un cuenco mezclamos la harina con los huevos y la sal. Amasamos hasta que no se pegue. Estiramos la masa y la cortamos a como spaghetti mas anchos. Cuando los cortemos espolvoreamos con harina de arroz para que no se peguen. Los colgamos de un palo de escoba o los guardamos con harina de maíz o arroz

Elaboración salsa

Remojar los berberechos para que saquen la arena. Picar el perejil. Laminar los ajos. Sofreír los ajos y la guindilla hasta que queden dorados. Abrir los berberechos con el ajo y la guinda. Saltear la pasta y espolvorear con perejil picado y parmesano
Cortamos la zanahoria y el calabacín a daditos mini. Salteamos un minuto y juntamos a la pasta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

APERITIVOS MEDITERRÁNEOS

Para las magdalenas de tomate y queso de cabra:

- 125 g. de huevos
- 100 g. de azúcar moreno
- 60 ml. de leche
- 220 g. de aceite de oliva
- 210 g. de harina
- 7 g. de impulsor
- 5 g. de sal
- Tomates frescos en laminas finas
- Queso de cabra en rodajas

Para el paté de champiñones:

- 50 g. de mantequilla
- 100 g. de cebolla ciselé
- 200 g. de champiñones a cuartos
- 1 u ajo ciselé
- Perejil picado
- 30 g. de miga de pan de molde
- 100 g. de nata
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para el champiñón marinado:

- 100 g. de champiñón
- 150 g. de aceite de oliva
- 30 g. de zumo de limón
- Sal y pimienta

Elaboración de las magdalenas:

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la leche y el aceite. Incorpora la harina tamizada con la levadura y la sal. Dejar reposar la masa durante una hora. Después del reposo batirla con un batidor manual e incluso par el día siguiente.

Llenar los moldes con manga pastelera hasta la mitad, pone una rodaja de queso de cabra y cubrirlo con una lamina de tomate, acabar de rellenar los moldes colocar encima una rodaja de queso y otra de tomate.

Cocer a 200 ° C. durante 14 y 16 minutos.

Elaboración del paté:

rehogar la cebolla con la mantequilla hasta dorar ligeramente, añadir los champiñones y evaporar todo el jugo de vegetación, agregar el ajo, salpimentar , desarrollar aromas y retirar del fuego, juntar con el resto de los ingredientes y rectificar de sazón. Triturar tosco y poner en un recipiente y tapar cocer al baño maría a 100 ° C 10 minutos.

Para el champiñón marinado:

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

DORADA A LA SAL

Ingredientes:

- *Una dorada de ración por persona limpia sin escamar*
- *Hierbas frescas, albaca, perejil*
- *2 limones uno en rodajas y el otro rallado*
- *2 kg de sal gruesa*
- *La ralladura de una naranja*
- *Un huevo*
- *Aceite de oliva*

Elaboración:

Precalienta el horno a 220 ° C. Después rellena el hueco de las tripas con una mezcla de hierbas y rodajas de limón. Mezcla la sal con la ralladura de naranja y limón, el huevo batido. Salpica la sal con un poco de agua y mézclala como si fuera arena mojada. Extiende una capa de 1 cm. sobre la bandeja del horno. Frota la piel del pescado con aceite y cúbrelo con la sal compactándola con unas palmaditas.

Hornea el pescado en el horno entre 15 o 20 minutos. No obstante es difícil precisar el tiempo de cocción, ya que dependerá del grosor de la sal y del tamaño del pescado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE QUESO BRIE, FRESAS Y CREMA DE LIMÓN

Ingredientes tarta:

- 150 g. de brie
- 125 g. de azúcar
- 250 ml. de leche
- 2 rebanadas de pan inglés
- Medio limón rallado
- 3 huevos
- 25 g. de mantequilla fundida

Ingredientes crema

- 150 g. de azúcar
- 3 huevos pequeños
- 1 yemas
- 56 g. de zumo de limón
- 19 g. de ralladura de limón
- 63 g. de mantequilla

Ingredientes fresas

- 300 gr. de fresas
- Una cucharada de azúcar
- Unas gotas de vinagre Balsámico

Elaboración tarta

Hervir la leche con la ralladura de limón y dos cucharadas de azúcar, desmigamos el pan y lo mezclamos con la leche templada, añadimos el queso brie y mezclamos bien.

En un bol batimos blanqueamos los huevos con el azúcar y la mantequilla, mezclamos todo y ponemos la mezcla en un molde, tipo cake y lo horneamos treinta minutos a 180 ° C.

Elaboración crema

Pondremos todos los ingredientes menos la mantequilla al fuego sin dejar de remover hasta que espese una vez la crema esté lista enfriar a 40 ° C y añadimos la mantequilla.

Elaboración fresas

Triturar con el túrmix una parte de las fresas, las que estén más estropeadas, con una cucharada de azúcar y unas gotas de vinagre balsámico. Mezclarlas con el resto de las fresas cortadas, y dejar macerar en nevera.

Montaje

Cortamos unos tres cuadrados de tarta de queso brie con la ayuda de una puntilla y disponemos por encima las fresas y al lado la crema de limón. Adornamos con unas gotas de salsa de fresas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMOSO DE ARROZ CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 200 gr. de arroz arbóreo
- 200 ml. de leche
- 200 ml. de crema de leche
- 100 gr. de azúcar
- Ralladura de 1/2 limón
- Nuez de mantequilla
- 1 Rama de canela y 1/2 de vainilla

Para el pesto de albahaca dulce

- 100 gr. de azúcar
- 10 gr. de piñones
- 1 manojo de albahaca.

Elaboración

Mezclar la leche y la crema de leche y llevar a ebullición con la canela y la vainilla. Añadir el azúcar y deshacer.

Fundir la mantequilla, rehogar el arroz 1 minuto e ir incorporando poco a poco o la leche infusionada.

Remover continuamente durante 20 minutos hasta que quede bien espeso.

Colocar en los moldes de servicio, pintado en aceite para poder desmoldar.

Una vez enfriado el arroz, poner azúcar por encima u quemar con un quemador.

Elaboración pesto.

Preparar un almibar medio con el azúcar y 100 ml de agua. Llegar a ebullición y verter sobre las hojas de albahacas picadas y los piñones caramelizados

Majar hasta romper los piñones y la albahaca. Dejar enfriar y acompañar el arroz.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA AL HORNO CON SALSA VELOUTE Y PASTA

Ingredientes

- 2 lubinas
- 120 gr. de pasta tipo Pappardelle
- 1 nuez de mantequilla
- 100 ml. de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil fresco

Para el caldo de pescado

- 1 puerro
- 1 cebolla tierna
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel y 1 clavo de olor
- ½ kg de espinas de pescado

Salsa Velouté

- 2 cebollas tiernas
- 1 diente de ajo
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- ¼ Caldo de pescado
- 100 ml. de vino blanco
- 2 yemas de huevo

Elaboración

Limpiar y desespinar las lubinas.

Rehogar las verduras cortadas en macedonia unos 5 minutos. Agregar las espinas de pescado limpias de sangre y mojar con 1 l. de agua.

Cocer a baja temperatura 20 minutos. Colar

Salsa Velouté

Rehogar la cebolla cortada en ciselé con la mantequilla, añadir el ajo fileteado y rehogar 5 minutos, Salpicar con la harina, cocer y recuperar con el vino blanco. Reducir y mojar con el fumet de pescado. Llevar a ebullición y cocer 10 minutos. Colar y añadir las yemas de huevo batidas. Emulsionar y rectificar de sal y pimienta.

Cocción

Colocar los lomos de lubina al horno, y mojar con el vino.

Hornear de 5 a 7 minutos a 180 °C

Cocer la pasta a la inglesa y disponer en la base del plato.

Colocar encima los lomos de lubina y salsear.

Decorar con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PISALADIÈRE

Ingredientes:

- *6c.s. de aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo*
- *1kg de cebolla en rodajas*
- *3 o 4 cucharadas de tapenade*
- *9 filetes de anchoa*
- *12 aceitunas negras sin hueso*
- *Perejil picado fino*

Para la masa:

- *175 gr. de harina*
- *Una pizca de sal*
- *6 cucharadas de mantequilla*
- *2-3 cucharadas de agua*
- *Papel para de horno*

Elaboración:

Tamizar la harina con la sal en un cuenco. Mézclela con la mantequilla, trabajando con los dedos, hasta conseguir una consistencia arenosa. Incorporar el agua y amasar hasta formar una bola. Envolver con papel de film y guardar en el frigorífico 30 min. Extender la masa y forrar un molde de 20 cm. de diámetro encamisado. Pinchar la masa y cocer al horno 220°C 20min.

Freír los ajos 2 min. Añadir la cebolla cortada a rodajas. Tapar la sartén y rehogue la cebolla 40 min. a fuego lento.

Extender la tapenade sobre la masa cocida y luego la cebolla. Entrecruzar las anchoas por encima formando una rejilla y esparcir las olivas. Hornear la tarta de 20 a 30 min. a 180°C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS

Ingredientes:

- 600 gr de solomillo de cerdo
- 16 ciruelas
- 4 c.s. de brandy
- 4 c.s. de agua
- Sal y pimienta
- 30 gr. de mantequilla
- c.s de aceite de girasol
- 125 ml de nata
- Unas gotas de zumo de limón

Elaboración:

Poner las ciruelas en un cazo con agua y 2 cucharadas de brandy y cocer a fuego lento, destapadas, 10 minutos hasta que estén tiernas.

Cortar el filete a rodajas de 2 cm de grosor y sazonar con sal y pimienta. Derretir la mantequilla con el aceite de girasol en una sartén grande y freír la carne 2 o 3 minutos por cada lado. Flambear con el resto de brandy. Añadir la nata y reducir al último instante añadir las ciruelas cocer 1 minuto todo junto. Añadir unas gotas de zumo de limón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZABAGLIONE CON FRESAS

Ingredientes:

- Fresas
- 8 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 240 de vino de marsala o jerez

Elaboración:

Ponemos las yemas y el azúcar en un bol metálico. Batimos hasta que la mezcla blanquee. Añadimos el vino y calentamos al baño maría sin parar de remover. Cuando las yemas ligan la crema la retiramos del fuego. La enfriamos en un baño frío.

Limpiamos las fresas y las cortamos. Las repartimos en copas. Cubrimos con el sabayon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA FRÍA CON CAVIAR DE BERENJENAS

Ingredientes

- 8 placas de lasaña
- 4 a 5 berenjenas
- 60 gr. de queso de cabra
- 40 ml. de aceite de oliva
- 20 gr. de cilantro picado
- 1 diente de ajo
- Tomillo, romero y laurel
- Sal y pimienta

Vinagreta

- 200 gr. de tomate fresco
- 4 tomates secos
- 60 ml. de aceite de oliva
- 20 ml. de vinagre balsámico
- 50 gr. de aceitunas negra de calidad
- Sal y pimienta

Elaboración

Partiremos las berenjenas, (menos una) por la mitad, entallaremos, regamos con aceite y sal y asaremos al horno a 200 °C unos 15 a 20 minutos.

Confitamos los ajos con el tomillo y el romero unos 3 minutos y majaremos a mortero.

Retiramos la pulpa de la berenjena asada y mezclamos con las hierbas aromáticas y el ajo y el cilantro picado. Rectificar de sal y pimienta

Cortaremos la berenjena que nos queda en rodajas y freiremos en abundante aceite. Retirar y dejar desgarras en papel absorbente,

Cortaremos el queso de cabra en rodajas finas y congelamos.

Coceremos la pasta a al inglesa. Retiramos y paramos cocción.

Elaboración Vinagreta.

Escaldamos los tomates, paramos cocción y cortamos TPM.

Majamos los tomates secos con el aceite y la sal.

Añadimos el vinagre de Módena y un poco de miel para emulsionar.

Añadimos el tomate fresco y las aceitunas (deshuesadas) si se desea

Montaje lasaña

Con ayuda de un aro, cortamos láminas de lasaña y montamos intercalando capas con el puré de berenjena.

Acabar la última capa con una rodaja de berenjena y el queso de cabra asado o frito.

Cubrir con al vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

GALLETAS DANESAS

Ingredientes

- ✓ 250 gr. de harina floja
- ✓ 165 gr. de mantequilla
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ 50 gr. de almendras molidas
- ✓ 1 huevo

Elaboración

Mezclar la harina con la harina de almendras y arenar con la mantequilla hasta obtener una textura migosa.

Incorporar el huevo y el azúcar y amasar muy poco hasta conseguir una masa uniforme y compacta.

Enfilmar y dejar reposar en nevera unos 30 minutos.

Formar bolitas y apretar sobre la bandeja para obtener galletas de 4-5 cm. de diámetro y 1 cm. de grosor.

Hornear de inmediato a 200 °C durante 8 a 10 minutos, hasta que adquieran color dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

FARCELLETS DE JAMÓN DULCE AL PORTO CON PURÉ DE PATATAS Y ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes:

- 200 gr de champiñones
cebolla mediana
6 lonchas de jamón dulce
200 cl de crema de leche
Porto Bandeira
Mantequilla

Preparación:

Saltear los champiñones cortados a cuartos y rehogar la cebolla en juliana. Colocar esta preparación en las lonchas de jamón cerradas con un palillo.

En una sartén pone mantequilla a derretir, añadir los libritos de jamón y cocinar. Añadir el Porto y reducir. Emplatar los libritos y ligar una salsa con la crema de leche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO ESTROGONOFF CON ARROZ PILAF

strogonoff

- *1 solomillo de cerdo*
1 cebolla de Figueras
Ajo
Mostaza a la antigua
Vino de Rioja
1 bandeja de champiñones
Mantequilla
Crema de leche
Aceite de girasol
Sal

(Arroz pilaf)

Arroz largo
Mantequilla
Perejil
Sal y pimienta
Caldo o agua

Elaboración

Cortar el solomillo a contra fibra en tiras largas. Dorar en una sartén con aceite de girasol. Reservar.

En la misma sartén. Rehogar la cebolla, el ajo emincé, saltar los champiñones, retornar de nuevo la carne, la mostaza a la antigua y cocinar, durante un rato, todo junto.

Añadir el vino y reducir.

Añadir la crema de leche y ligar una salsa.

Elaboración arroz

Hervir el arroz durante unos minutos en agua abundante, colar, condimentar con sal, pimienta y perejil. Ligar con un poco de mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE LIMÓN

(Ingredientes)

- 2 huevos
Ralladura de limón
Sal
175 gr de azúcar
75 ml de crema de leche
140 gr de harina
Levadura
50 gr mantequilla derretida
Ron

(Glaseado 1)

90 gr de azúcar glase
Zumo de limón (no demasiado)

(Glaseado 2)

100 gr de azúcar
25 gr de agua

Elaboración

En un bol mezclar sin montar ni batir y con cuidado todos los ingredientes en el orden establecido. Tamizar la harina para incorporar . Rellenar un molde con esta preparación y hornear (precalentado) a 200 ° durante 5 minutos y 170° el resto del tiempo (40 min)

Elaboración Glaseado

Una vez finalizada la cocción del cake: colocar sobre rejilla y pintar con un poco de ron,. Dejar enfriar y pintar con la preparación de glaseado. Hornear 10 segundos a 240°.

Elaboración Glaseado

Mezclar los ingredientes en frío y pintar el cake, hornear a 220° durante el tiempo necesario para la formación del crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMÓN CON ESPÁRRAGOS Y ESPAGUETIS FRITOS EN SALSA DE GAMBAS AL VINO BLANCO

Ingredientes:

1 suprema de salmón (P.P)
Vino blanco
Mantequilla
2 chalotas
4 gambas
Crema de leche
Perejil rizado (francés)
Sal

(Espárragos)
4 espárragos
2 lonchas finas de beicon

(Espaguetis)
Espaguetis
Harina
Sal y pimienta
Aceite de girasol

Preparación:

En un cazo rehogar las chalotas cisele con mantequilla, añadir el Coñac y flambear, chafar las cabezas y añadir la crema de leche. Ligar una salsa. Corlar y reservar.

Elaboración espárragos

Hervir los espárragos a la inglesa, cortar a la mitad, envolver con las lonchas de beicon. Cocinar al pase.

Elaboración espaguetis

Hervir los espaguetis durante 4 minutos, retirar del agua y pasar por harina, condimentar y freír en aceite caliente, Reservar.

En una sartén con muy poca mantequilla cocinar el salmón, cuando esté en su punto añadir la salsa de gambas y cocinar. Poner el salmón en un plato, acompañar con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETES DE DORADA CON CORTEZA DE SESAMO

Ingredientes

- 4 doradas de ración
- 50 gr. de pan rallado
- 50 gr. de mantequilla
- 4 c.s. de semillas de sésamo
- aceite de oliva
- Sal y pimienta

Salsa de tomate picante

- 3 ajos
- 2 Cayena
- ½ Kg. de tomate
- 2 cebollas tiernas
- azúcar
- Semillas de hinojo
- 1 limón

Elaboración

En una sartén, mejor si es antiadherente, sin nada de grasa rehogar las semillas de sésamo hasta que estén bien doradas. Mezclar en un bol con el pan rallado y la mantequilla pomada y trabajarlo con las yemas de los dedos hasta que esté todo bien incorporado. Reservar.

Limpiar las doradas, cortarlas en filetes y pulirlos bien. Marcarlos unos segundos por cada lado con un poco de aceite de oliva. Salpimentar.

Colocar los filetes en una placa de horno, cubrirlos con la corteza de sésamo y gratinarlos hasta que la corteza esté gratinada y crujiente.

Salsa de tomate picante

Dorar los ajos con las cayenas en un poco de aceite. Retirar y añadir la cebolla cortada en brunoise. Rehogar unos 10 minutos a fuego suave. Añadir el tomate sin piel ni semillas, las semillas de hinojo, el azúcar, la sal, la pimienta, el zumo de limón y la piel de limón. Pasar por el chino y colar.

Dejar cocer unos 30 minutos. Si hace falta jugo iremos añadiendo un poco de fumet.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ABANICO DE CHOCOLATE

Para el bizcocho

- 8 claras de huevo
- 60 gr. de azúcar
- 110 gr. de almendras picadas
- 110 gr. de azúcar lustre
- 25 gr. de harina

Para la trufa cocida

- 250 gr. de cobertura de chocolate
- 2 yemas de huevo
- 25 gr. de mantequilla
- una cucharada de nata
- 50 gr. de almendra en polvo
- 2 cucharadas de ron

Elaboración

Batiremos las claras de huevo y añadiremos el azúcar para preparar un merengue. Tamizaremos los ingredientes secos y se los incorporaremos a las claras. Pondremos en una manga pastelera y extenderemos en forma circular de unos 22 cm de diámetro. Hornearemos unos 20 minutos a 180 °C.

Trufa

Fundiremos el chocolate al baño María en un recipiente en agua caliente. Añadiremos la mantequilla, la nata, las yemas, las almendras y el ron.

Dejaremos enfriar el compuesto en la nevera durante unos 30 minutos hasta que sea posible manipularlo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BAKLAVA

Ingredientes:

- 300 gr. de nueces troceadas, pistachos...troceados, no molidos
- ½ cucharadita de canela molida
- 3 cucharadas de azúcar
- 60 gr. de mantequilla fundida
- Un paquete de láminas de pasta filo.

Jarabe:

- Una taza de agua
- 200 gr. de miel
- Piel de limón
- Zumo de limón
- Dos clavos de olor
- Una rama de canela
- 150 gr. de azúcar

Elaboración:

Precalentamos el horno a 180° C. Derretimos la mantequilla en un cazo y dejamos un poco para engrasar el molde. Colocamos en el molde tres o cuatro láminas de pasta filo una por una, pincelando cada una con mantequilla antes de colocar la siguiente y se espolvorea con los frutos secos mezclados con el azúcar y la canela molida. Se cubre con otras, tres o cuatro láminas de pasta filo, pintadas con mantequilla derretida. Se repite la operación de la masa de frutos secos y mantequilla hasta conseguir varias capas. La última capa debería ser de filo. Incorporamos la mantequilla que nos quede por encima de la pasta filo y ponemos la baklava en la nevera 30 minutos para poderla cortarla mejor. Cortamos la masa en forma de rombos o rectángulos pequeños y cocemos en el horno durante 20-30 minutos hasta que esté dorada.

Jarabe: En otro recipiente, hervimos el agua, la canela, el azúcar, los clavos de olor, el jugo de limón y la cáscara de limón sin dejar de mover. Se deja a fuego lento durante unos 10 minutos. Se incorpora la miel y se deja otros dos minutos a fuego lento hasta formar un almíbar y que la miel espese. Sacar del fuego y retirar la cáscara de limón, la canela y el clavo de olor. Agregar el agua de azahar o de rosas y dejar enfriar. Se saca la baklava del horno y se pinta con el almíbar. Se deja enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TALLARINES DE TINTA DE CALAMAR, CON SALMON AHUMADO AL ESTILO CARBONARA

Ingredientes

- ✓ 400 gr. de tallarines de tinta de calamar
- ✓ 100 gr. de salmón ahumado
- ✓ 50 gr. de queso gruyere
- ✓ 200 ml. de crema de leche
- ✓ 40 gr. de mantequilla
- ✓ 2 chalotes
- ✓ 4 yemas de huevo
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 100 gr. de almejas
- ✓ 1 c.s. de eneldo seco

Elaboración

Abriremos las almejas al vapor. Reservar

Cortaremos el salmón ahumado en tiras y mezclaremos con el eneldo

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en mantequilla hasta que esté cristalina. Evitaremos en todo momento que adquiera color. Cremamos con la nata y añadimos el queso, removeremos a fuego suave hasta que el queso funda. Retiraremos del fuego y colocaremos a baño maría.

Aparte batiremos las yemas e incorporamos al baño maría. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea. Salpimentar y mantener en caliente evitando el cuajado de las yemas. (Podemos incorporar algo de limón para elevar la temperatura de cuajado y mojar con el jugo de abrir las almejas colado para potenciar sabor.)

Cocer la pasta a la inglesa, retirar e incorporar a la salsa.

Introducir el salmón y mezclar 30 segundos

Servir de inmediato decorando con las almejas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBONDIGAS DE TERNERA LIBANESAS

Ingredientes:

- 300gr. de carne picada de ternera.
- 2 cebollas
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de pasas
- 100gr. de bulgur.
- Menta fresca, comino molido
- 2dl Aceite de girasol

Guarnición:

- 1 manojo de espinacas frescas
- 100 gr. queso feta
- 1 ajo
- Sal y pimienta

Elaboración:

Cocer el bulgur en agua hirviendo. Picar bien fina la menta, la cebolla y mezclar con la carne, les especias, los frutos secos y el boughur. Hacer albóndigas con ayuda de dos cucharas. Freír en aceite bien caliente.

Salteamos las espinacas con un poco de sal, pimienta y mantequilla y ajo. Ponemos queso feta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUMUS CON SABLÉES DE ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes humus

- 350 gr. de garbanzos cocidos
- 1 guindilla
- 1 c.c de comino
- 1/2 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto
- Perejil, sal y pimentón

Ingredientes sablés

- 250 g. de harina tamizada
- 125 g. de mantequilla fría
- 4 g. de sal
- 3 g. de azúcar
- 75 g. de tapenade

Elaboración humus

En un mortero picar la guindilla, con una cucharadita de sal. Con una picadora eléctrica trituramos el ajo, los garbanzos, el comino y la guindilla y la tahina, y batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, al gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos.

Elaboración sablés

Arenar los secos con la mantequilla fría cortada en dados pequeños, añadir la tapenade y juntar la masa sin amasar. Formar una bola y enfriar.

Estirar la masa cortar las galletas y cocer a 180 ° C. 10 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GOULASH DE CERDO CON ESPECIAS

Ingredientes

- 1 kg. de lomo de cerdo
- 2 pimientos rojos cortados en brunoise
- 2 cebollas rojas ciselé
- 1-2 guindillas
- 1 c. de comino
- 2 c. de paprika
- Orégano
- 1/2 kg de tomate triturado
- 1 bote de pimientos asados cortados en brunoise
- Vino tinto
- Agua hirviendo
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Ingredientes salsa goulash

- Crème fraîche
- Ralladura de limón
- Perejil fresco picado
- Arroz largo para acompañar

Elaboración

En una cazuela freiremos la carne, previamente salpimentada, a fuego medio unos minutos para cerrar el poro. Mientras cortaremos en juliana los pimientos tanto los naturales y como los de lata. Cuando la carne este dorada, la retiraremos de la cazuela y la reservamos.

En la misma cazuela rehogamos lentamente las cebollas, a media cocción le añadimos los pimientos naturales, continuación le añadimos la guindilla, el pimentón, la mejorana o el orégano, un buen pellizco de sal y otro de pimienta, la cucharadita de comino, los pimientos de pote y el tomate. Dejaremos rehogar hasta que se seque e incorporaremos, de nuevo la carne. Echaremos un buen chorro de vino tinto, dejándolo reducir y cubriremos con agua hirviendo. Se deja cocer tapado por espacio de dos horas.

Elaboración salsa

Mezclar la Crème fraîche con la ralladura de limón y el perejil picado, sazonar al gusto. Servir el goulash acompañado de arroz blanco hervido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCACOLA CON TOFFE CREMOSO DE MANDARINA

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 c.s. de cacao en polvo
- 16 gr. de levadura
- 250 gr. de mantequilla
- 250 ml. de coca cola
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- Vainilla

Ingredientes cobertura

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de coca cola
- 1 hoja de gelatina

Ingredientes toffe de mandarina

- 115 gr. de azúcar
- 85 gr. de zumo de mandarina o naranja
- 10 gr. de piel de mandarina
- 100 gr. de huevos
- 118 gr. de mantequilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura, el cacao en polvo y la vainilla. Derretimos la mantequilla, a fuego no muy fuerte, y cuando esté líquida añadimos la coca-cola, la dejamos que se mezcle bien unos minutos, seguidamente añadimos la leche y mezclamos bien unos segundos más, lo retiramos del fuego y la añadimos a la mezcla de huevos. Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en un molde, previamente encamisado y lo introducimos en el horno a 180 durante 35 – 40 minutos aproximadamente.

Elaboración cobertura

Calentar la nata y escaldamos el chocolate, añadir la coca-cola y la gelatina derretida un segundo en el microondas. A 40 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

Elaboración toffe

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el zumo de mandarina y la piel. Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 85° C. Añadir la hoja de gelatina. Enfriar hasta unos 40/50°C e incorporar la mantequilla en pomada. Alisar con el túrmix. Reservar en frío



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

PASTILLA DE POLLO EXPRES

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 3 cebollas tiernas
- 1 manojo de cilantro fresco
- 20 gr. de aceite de oliva
- 209 gr. de mantequilla
- 30 gr. de almendras fileteadas
- 1 c.s. de canela en polvo
- 1 c. de pimienta de Jamaica molida
- 1 pizca de azafrán
- 40 gr. de azúcar
- 1 c. de agua de azahar
- 200 ml. de caldo de pollo
- 2 a 3 yemas de huevo
- Hojas de pasta bric

Elaboración

Pelar y picar la cebolla en ciselée. Rehogar con el aceite y la mantequilla unos 20 minutos.

Añadir el pollo cortado en macedonia y saltear 3 minutos con las almendras. Añadir las hierbas aromáticas y las especias.

Calentar el caldo de ave, llevar a ebullición y verter sobre las yemas de huevo batidas con un poco de azúcar. Emulsionar y verter sobre la preparación de pollo. Cocinar unos 5 minutos. Y retirar.

Salpimentar ya justar de gusto.

Rellenar las hojas de pasta brick, pintar con mantequilla y azúcar y hornear unos 5 minutos en horno a 220 °C.

Retirar y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIRAS DE SOLOMILLO A LA MARENGO

Ingredientes

- 4 solomillos
- 200 gr. de champiñones
- Zumo de ½ limón
- 4 cebollas tiernas
- 4 tomates
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- 100 ml. de vino blanco
- 4 tomates
- Sal y pimienta
- 2 dientes de ajo
- Trufa rallada
- 200 ml. de fondo oscuro.
- 50 gr. de crostones de pan frito o tostado

Elaboración

Fileteamos las carnes, salpimentamos y enharinamos. Salteamos 2 minutos las tiras y retiramos.

Limpiar los champiñones, escaldar 5 minutos. Parar cocción y saltear 3 minutos. Retirar y salpimentar

Picar la cebolla ciselée y rehogar en la mantequilla, añadir el tomate asado al horno, secar, freir el ajo fileteado 3 minutos y espolvorear con harina. Cocer la harina. Recuperar el fondo y reducir el vino. Mojar con el fondo y ligar la salsa.

Pasar por el chino y colar, hasta obtener una textura fina y consistencia.

Ajustar de gusto y añadir la carne, los champiñones y las patatas hervidas partidas por la mitad.

Perfumar con la trufa rallado y añadir el pan tostado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

STRUDEL DE FRUTAS ESPECIADO

Ingredientes

- 400 gr. de fruta variada
- 30 gr. de ciruelas
- 40 gr. de azúcar
- ½ cucharada de canela
- ½ cucharada de jengibre
- ½ cucharada de sal
- 50 gr. de restos de galletas
- Pasta filo
- 60 gr. de mantequilla
- Azúcar glass para decorar

Elaboración

Limpiaremos y trocearemos la fruta y la mezclaremos en un cuenco grande con las ciruelas, el azúcar, las especias y la mitad de galletas troceados.

Extienda sobre una hoja de papel sulfurizado una lámina de hoja brick, pintaremos con mantequilla fundida y colocaremos unas cuantas migas de galletas.

Cubriremos con otra hoja de pasta brick y repetiremos la operación. Cubriendo con otra hoja de pasta. Pintaremos esta última con mantequilla y colocaremos la fruta troceada en un extremo a un centímetro del lateral. Enrollaremos como si fuera un brazo de gitano.

Colocaremos en una placa de horno con la juntura hacia abajo y los bordes doblados. Hacia dentro

Pintaremos con mantequilla y doraremos al horno a unos 180 °C durante unos 20 minutos. Cubriremos con papel de plata en caso de que tome excesivo color.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE MANZANA CON NUECES Y MIEL

Ingredientes:

- 300 gr.de hojaldre
- 4 manzanas
- 50 gr. de nueces
- 30 gr. de pasas
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de miel
- 100 gr. de azúcar lustre
- 50 gr. de azúcar
- 1 yema de huevo

Elaboración:

Hidratar las pasas con mitad de ron mitad de agua.

Pelar las manzanas y cortarlas a láminas. Cocerlas con mantequilla. A los 5 min. añadir miel y nueces. Cocer 5 min. mas. Añadir las pasas escurridas.

Estirar el hojaldre, rellenarlo con la manzana y enrollar. Pintar el hojaldre con huevo. Cocer a horno a 180° durante 20 min.

Cuando saquemos el pastel del horno lo espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CALAMARES RELLENOS CON RATATOUILLE

Ingredientes:

- 8 calamares de 10 a 12 cm
- 2 pimientos
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 100 gr. de olivada

Elaboración:

Abrir los calamares con un corte longitudinal. Limpiarlos bien. Hacer cortes en rejilla en la parte interior sin llegar a sobrepasar el calamar.

Cortar la cebolla, el pimiento y la berenjena a daditos regulares. Sofreír las hortalizas empezando por la cebolla, el pimiento, el tomate triturado. La berenjena la sofreímos a parte. Dejamos la ratatouille bien reducida.

Loncheamos los dos calabacines restantes y también aplicamos un corte de rejilla. Los marcamos en una plancha.

Antes de emplatar, marcar el calamar que se arrugara formando un canelón. Entonces lo rellenamos de ratatouille y lo cortamos por la mitad. Ponemos una loncha de calabacín

Y encima el calamar cortado salseamos con un poco de olivada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LA BOUILLABAISSE DE CHEZ FONFON

Ingredientes:

- 1 cola de congrio 400 gr
- 4 lluernas 400 gr
- 1 San pedro o gallo
- 400 gr. Pescado de roca
- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 2 c.s. de concentrado de tomate
- 3 ajo
- Hinojo en grano
- 1 Dl. Vino blanco
- Azafrán
- 2 l de caldo corto de pescado

La rouille

- 1 yema de huevo
- 1 ajo
- 1c.c. de pimentón mezclado dulce y picante
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 c.c. Mostaza
- Aceite de oliva y de girasol
- 1 barra de pan

Elaboración:

Freír en una olla grande la cebolla, los ajos, la mitad de los pescados, las semillas de hinojo los tres tomates cortados, el tomate concentrado. A los 15 min. desglasamos con vino blanco. Añadimos el azafrán. Mojamos con el caldo corto. Añadimos poco a poco, como en el risotto. A los 40 min. Pasamos el caldo por el chino y chafamos las espinas para que salga todo el jugo. Ponemos la otra mitad de pescado entero dentro de la sopa y lo cocemos 15 min. Lo pescamos con la araña.

Preparamos la rouille

En un bol grande ponemos la yema, el ajo picado, sal, mostaza y empezamos a emulsionar batiendo con las varillas y añadiendo aceite a chorrito. Mezclar los pimientos el azafrán y seguir emulsionando con aceite. Cortar el pan y tostarlo al horno. Untarlo con la rouille y servir con la bouillabaisse.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUICHE DE CALABACÍN A LA PROVENZAL

Ingredientes masas

- *¼ kg de harina floja*
- *125 gr. de mantequilla*
- *1 huevo*
- *Sal y pimienta*
- *1 c. de hierbas de Provenza*

Relleno

- *100 gr. de rulo de queso de cabra*
- *1 calabacín grande*
- *2 puerros*
- *50 gr. de tomate cherry*
- *40 gr. de aceitunas negras*
- *Hierbas provenzales*
- *2 dientes de ajo*
- *¼ l de crema de leche*
- *3 huevos*

Elaboración masa

Arenamos los componentes secos con la mantequilla troceada, hasta obtener una masa suelta y migosa. Incorporar el huevo batido y bolear unos pocos minutos hasta obtener una masa compacta.

Reservar en nevera 30 minutos tapada. Estirar y forrar el molde de quiche. Hornear en blanco unos 14 minutos a 160 °C.

Retirar y rellenar.

Elaboración relleno.

Cortar el queso en rodajas y colocar en la base de la quiche

Cortar el puerro en rodajas finas.

Cortar el calabacín en rodajas de ½ centímetro

Saltear por partes unos 5 minutos y colocar sobre el queso. Salpimentar y refrescar con hierbas provenzales.

Cortar el ajo en ciselée, el tomate por la mitad y saltear unos 4 minutos. Colocar en la quiche y decorar con aceitunas negras sin hueso.

Batir los huevos con la crema de leche.

Salpimentar y perfumar con nuez moscada. Cubrir las verduras y hornear unos 15 minutos a 180 °C hasta que la masa haya cuajado.

Dejar reposar en unos 30 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SOUFFLÉ DE TIRAMISÚ

Ingredientes

- 150 ml. de leche
- 150 ml. de crema de leche
- 80 gr. de bizcocho
- 80 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 250 gr. de Mascarpone
- ½ sobre de café descafeinado
- 40 gr. de perlas de chocolate

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche con el descafeinado.

Blanquear las yemas de huevo con la mitad del azúcar e incorporar la maicena. Mezclar con la preparación anterior

Colocar de nuevo al fuego durante unos 5 minutos hasta que empiece a espesar.

Disolver el queso y el bizcocho troceado. Dejar enfriar.

Montar las claras de huevo con el resto del azúcar e incorporar a la preparación anterior. Mezclar el chocolate.

Colocar en los moldes de soufflé y hornear 12 minutos a 220 °C y bajar cocción a 180 °C unos 8 minutos.

Servir de inmediato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HIGADO DE PATO EN ENSALADA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, REDUCCIÓN DE OPORTO Y DÁTILES

(Cebolla caramelizada)

Pondremos la cebolla en una reductora a cocer a fuego suave. Cuando esta alcance el color y la textura adecuados añadiremos el azúcar para caramelizar. Después añadiremos su proporción en vinagre y rectificaremos con sal. Reservar.

(Dátiles)

8 dátiles deshuesados y azucarados

Vino de oporto

(Ensalada)

Hojas de lechuga variadas

Vinagreta: aceite de oliva, vinagre, zumo de limón, sal y pimienta.

Elaboración Dátiles

Hervir los dátiles sumergidos en Oporto, retirar y triturar para obtener una pasta, reservar una parte del líquido de cocción.

(Hígado de pato)

Marcar el hígado en una sartén y cuando esté en su punto poner en plato junto a los otros ingredientes.

Acompañando el plato: realizar una pequeña ensalada con variación de hojas y vinagreta. Aliñar en el momento del pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

ESPAGUETIS EN ARO EN SALSA AL PESTO CON SALMÓN, SEPIA Y GAMBAS CON HOJITAS DE ALBAHACA

(Espaguetis)

Hervir la pasta en agua abundante, colar y reservar sin pasar por agua.

(Salsa al pesto)

Albahaca

Piñones

Queso parmesano

Ajo

Aceite de oliva

Agua

Sal y pimienta

(Salmón, sepia y gambas)

Dados de salmón fresco

Colas de gamba

Dados de sepia

Gambas

Aceite de girasol

Sal y pimienta

(Hojitas de albahaca)

Hojas de albahaca

Aceite de oliva

Elaboración Pesto

Mezclar todos los ingredientes en vaso de túrmix y triturar hasta obtener una emulsión ligada. Rectificar y reservar.

Elaboración Salmón

Cortar la sepia y el salmón a dados, condimentar y marcar en una sartén junto con las gambas. Añadir a la pasta reservando una parte para la decoración del plato.

Elaboración Albahaca

Freír las hojitas en aceite de oliva, condimentar y reservar sobre papel absorbente.

(Pase)

Recuperar temperatura de las pasta mezclada con el pescado, añadir una parte de la salsa al pesto (reservar otra parte para decorar el plato) y poner en el plato sobre aro, decorar con dados de sepia, salmón y cola de gamba. Colocar hojitas de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DOS CONTRASTES HELADOS

MOUSSE DE DULCE DE LECHE CON YOGUR GRIEGO Y GRANIZADO DE CAFÉ

(Mouse de dulce de leche)

*1 bote de leche condensada
300 gr. de nata montada*

(Yogur griego)

2 yogures griegos

(Granizado de café)

2 cafés largos

Hervir el bote sumergido en agua durante 3 horas, enfriar y reservar.
Montar la nata en su punto y mezclar con el dulce de leche, reservar en manga pastelera.

Reservar para verter estos yogures, en copa de coctel, sobre la preparación anterior.

Hacer dos cafés largos y congelar. Reservar y retirar del congelador en el momento del pase, raspar y colocar con cuidado sobre las preparaciones anteriores.

MACEDONIA DE FRUTAS CON ZUMO Y GRANIZADO DE NARANJA

(Frutas)

Fresa, mango, etc.

(Zumo)

2 naranjas late

(Granizado)

2 naranjas late

Elaboración

Cortar las frutas a dados y colocar en el fondo de una copa. Reservar en frío.

Hacer zumo de naranja, Reservar en frío.

Hacer de nuevo zumo de naranja y congelar. Raspar y poner sobre preparaciones en el momento del pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

RAVIOLIS FRESCOS DE QUESO AL AZAFRAN CON SALSA DE MEJILLONES

Ingredientes

- 500 gr. de raviolos frescos de queso
- 2 kg. de mejillones
- 3 escalonias
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 1 vaso de vino blanco
- Harina
- Azafrán
- Aceite de oliva

Elaboración

Lavar bien los mejillones

Ponerlos en una cazuela con un poco de agua, unas hojas de laurel y unos trozos de limón, tapar y cocer a fuego lento durante unos 5 minutos, hasta que se abran. Tirar los que no se hayan abierto.

Sacar de sus conchas los mejillones, colar el líquido de la cocción y reservar los mejillones y el líquido.

Pelar y cortar las escalonias a aros finos y los dientes de ajo en láminas.

Colocarlos en una sartén con aceite y freír a fuego suave hasta que estén tiernos. Añadir la harina y el azafrán, rehogar unos segundos, sin dejar de remover.

Mojar con el vino y el líquido de cocción de los mejillones y seguir la cocción, removiendo hasta que la salsa se haya reducido.

Añadir los mejillones, espolvorear con el perejil picado y dejar cocer un par de minutos mas.

Hervir al dente los raviolos con abundante agua perfumada con el azafrán. Escurrir bien y mezclar con cuidado con la salsa y los mejillones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SELVA NEGRA

Ingredientes plancha

- 4 huevos
- 120gr de azúcar
- 75 gr. harina
- 30-40 gr. de cacao en polvo.

Relleno

- 400 ml de crema de leche
- 100 gr. Cerezas confitadas al kirsch
- 2 hojas de gelatina

Decoración

- Virutas de chocolate

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar hasta obtener una masa esponjosa. Añadiremos en tres veces la harina y el cacao mezclado y tamizado.

Extenderemos sobre una placa de horno previamente engrasada y hornearemos a 200 –220 °C durante unos 5 minutos.

Retiraremos y dejaremos enfriar

Montaremos la nata a punto de nieve y agregaremos unas hojas de gelatina previamente humedecidas. Mezclaremos bien la nata y la gelatina. Separaremos en dos mitades y una agregaremos las cerezas troceadas.

Recortaremos la plancha de bizcocho de la forma deseada, bañaremos con el líquido de las cerezas y cubriremos con una capa de nata del mismo nivel. Repetiremos la operación de nuevo y acabaremos con una plancha de bizcocho.

Enfriaremos y desmoldaremos. Glasearemos con el resto de la nata que habíamos reservado.

Cubriremos la parte superior y los laterales con el chocolate troceado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PLUM CAKE CON CREMA DE NARANJA Y JENGIBRE

Ingredientes:

- 200 gr. de mantequilla pomada
- 200 gr. de azúcar lustre
- 4 unidades de huevos
- 50 gr. de harina de almendras
- 5 gr. de impulsor
- 225 de harina floja
- 200 gr. de fruta confitada
- Pasas maceradas

Para la crema de naranja y jengibre:

- 125 gr. de nata
- 125 gr. de leche
- La ralladura de una naranja
- 5 gr. de jengibre fresco
- 40 gr. de azúcar
- 50 gr. de yemas

Elaboración:

Para el Plum cake: Montaremos la mantequilla pomada juntamente con el azúcar lustre, una vez montado iremos adicionando los huevos uno a uno para que la emulsión sea perfecta, por ultimo añadimos la harina tamizada, la harina de almendra y las frutas fuera con la ayuda de una lengua.

Horneamos dentro de un molde forrado a 170 ° C hasta que la punta salga limpia.

Para la crema de naranja y jengibre: emulsionamos los líquidos con la ralladura de naranja y el jengibre. Aparte mezclamos las yemas con el azúcar. Vertemos poco apoco el líquido encima de las yemas y cocemos a 85 ° C, colamos y enfriamos.

Presentación: servimos el Plum cake acompañado de la crema de jengibre y naranja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

ALCACHOFAS CON CREMA DE PARMESANO

Ingredientes

- ✓ 8 alcachofas
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 tomates
- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ Hierbas aromáticas
- ✓ 100 ml. de vino blanco
- ✓ ¼ l. de caldo de verduras
- ✓ ¼ l. de crema de leche
- ✓ 80 gr. de parmesano
- ✓ 20 ml. de aceite
- ✓ Harina para rebozar

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas y coceremos a la inglesa unos 5 minutos. Parar cocción, escurrir y cortar a cuartos.

Enharinar y freír unos 5 minutos a fuego alto hasta que la harina quede cocida.

En una reductora aparte preparamos el sofrito con la cebolla cortada en brunoise y las hierbas aromáticas. Cuando este cristalina añadimos el tomate limpio de piel y pepitas cortado en casé. Reducimos el vino blanco, mojamos con el caldo, llevamos a ebullición y cremamos. Llevamos a ebullición y deshacemos el queso en el interior. Añadir las alcachofas y cocer a fuego suave unos 10 minutos. Rectificar de sal y pimienta.

Colocar en cazuela de barro y gratinar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CABALLA A LA PROVENZAL

Ingredientes:

- 3 cabalas
- 3 cebollas
- 3 tomates
- 3 escalonias
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta.
- 1dl. de caldo de pescado
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2dl. Aceite de oliva
- ½ limón

Elaboración:

Picar las cebollas y dorarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates chafados, las escalonias enteras, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer esta mezcla durante 15 minutos. Añadir 1dl. de fumet de pescado. Fileteamos la caballa y la pasamos por harina. Freímos por los dos lados dejando el centro crudo. Poner la caballa a la salsa. Añadir las aceitunas y el zumo de medio limón. Cocer 2 min. mas y espolvorear con perejil picado antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIZZA DE POLLO AL PEDRO XIMENEZ Y AROMA DE ROMERO

Ingredientes relleno

- Masa de pizza
- 1 pechuga de pollo cortada en tiras
- 2c. s de salsa de tomate
- Reducción de Pedro Ximenez
- Romero fresco
- 4 rodajas de queso de cabra en rulo
- Pimienta Negra
- Queso emmental
- Aceite de oliva

Ingredientes reduccion Pedro Ximenez

- 1/4 l de Pedro Ximenez
- 30 gr. de azúcar

Ingredientes masa

- 500 g. de harina de fuerza
- 325 ml. de agua. aprox.
- 4 c.s. de aceite de oliva
- 60 g. de levadura fresca
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar moreno

Elaboración masa

En un bol poner la harina, la sal, el azúcar y la levadura desmigada. Ir incorporando los líquidos. Cuando la masa adquiera consistencia y resulte demasiado dura para mezclarla, volcarla sobre el mármol y Trabajar la masa amasándola durante 20 minutos, hasta que tengamos una masa suave y elástica. Enharinar la masa por encima, cubrirla con un paño húmedo y dejar reposar la masa 30 minutos a temperatura ambiente.

Elaboración Pizza

Marinar las tiras de pollo con aceite tomillo, sal, pimienta y zumo de limón. Asarlas brevemente a fuego fuerte en una sartén con un poco de aceite. Darle un par de vueltas e incorporar la reducción de Pedro Ximénez y el romero.

No hacer demasiado el pollo, pues después hay que meterlo en el horno y quedaría muy seco, así que retirarlo enseguida del fuego. Poner el tomate frito, sobre la base de pizza bien repartido, a continuación incorporar el pollo con el jugo que haya desprendido junto a la reducción de PX.

Colocar las rodajas de rulo de cabra y espolvorear con el queso rallado. Introducir la pizza en el horno con el horno precalentado a 250° C durante 12 minutos o hasta que adquiera un color dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO A LA BOURGUIGNONE CON CEBOLLITAS Y ZANAHORIAS GLASEADAS

Ragout

- 4 muslos de pollo
- 60 g. de tocino fresco cortado en macedonia
- 20 g. de aceite de girasol
- 20 g. de mantequilla
- 200 g. de mirepoix. Cebollas, zanahorias
- 20 g. de harina
- 200 g. de vino tinto
- ½ l. de fondo moreno de carne
- 1 bouquet garnie con apio
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta

Para las cebollitas y zanahorias glaseadas:

- 100 g. de cebollitas del platillo peladas
- 100 g. de zanahorias cortadas en jardinera
- 40 g. de mantequilla
- 20 g. de azúcar moreno
- Sal y pimienta.
- Agua para cubrirlas

Elaboración:

Escaldar el tocino, saltearlo sin enfriarlo en la mezcla caliente de mantequilla y aceite. Decantarlo. En la misma grasa saltear el conejo sin salarlo, mientras cortar la mirepoix, pelar y aplastar los ajos, hacer el B.G. decantar el conejo y reservarlo.

En la misma M. G. dorar la mirepoix junto con el B.G. una vez dorada añadir los ajos aplastados, rehogar y espolvorear con la harina. Hornear 5 minutos a 200 ° C. añadir el conejo, mojar con el vino, remover, hervir y mojar con el fondo frío, hervir, espumar y cocer en el horno tapado durante una hora.

Mientras glasear al moreno en una reductora las cebollitas y las zanahorias

Una vez cocido el conejo, decantarlo, colar la salsa por el chino, juntar con el conejo y evaporar si hace falta. Rectificar. Servir en platos llanos, poner la G.S. por encima y refrescar con hierbas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MONA DE PASCUA

Ingredientes bizcocho

- 6 huevos clarificados
- 150 g. de azúcar
- 50 g. de agua
- 150 g. de harina
- 50 g. de maicena
- 50 g. de azúcar

Ingredientes crema de mantequilla

- 225 g. de mantequilla
- 2 yema,
- 150 g. de azúcar
- 6 c.s de agua

Ingredientes yema

- 100 g. de leche (70g. + 30g.)
- 2 huevos
- 150 g. de azúcar
- 20 g. de maicena

Otros

- Almendra fileteada
- Huevo de Pascua. Almíbar TPT

Elaboración bizcocho

Blanquear las yemas junto con el azúcar y el agua. Hasta duplicar volumen.

A continuación añadir la harina y la maicena, la mezclamos bien con la ayuda de una espátula de madera. A parte montamos las claras a punto de nieve las apretamos con los 50 gr. de azúcar.

Las dos masas se mezclan de la siguiente manera: es la masa de las yemas que se echa a poco a poco a la masa de las claras, se ha de hacer de manera cuidadosa, vigilando mucho que la masa no baje. Cocer en el horno precalentado a 180 ° C unos 30 minutos.

Elaboración crema : Poner en una reductora el agua y el azúcar calentar hasta obtener un jarabe punto de bola floja, 115°C. Poner las yemas en un bol con varillas incorporar el almíbar y emulsionar hasta enfriamiento. Una vez frío añadir poco a poco la mantequilla, se puede perfumar con algún alcohol o extracto.

Elaboración yema: mezclar los 30 g. de leche con la maicena. Añadir los huevos y batir. Hervir el azúcar con los 7' g. de leche. Incorporar a los huevos, devolver al fuego y cocer hasta ebullición. Enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARES RELLENOS AL “Nero di sepia”

Ingredientes calamares

- 8 calamares de 8-10 cm
- 1 Panecillo fresco desmigado
- 100 ml. de leche
- 2 dientes de ajo
- 3 c.s. de perejil

Ingredientes salsa

- 20 ml. de aceite
- 2 dientes de ajo
- 2 puerros
- 2 tomates
- 20 gr. de harina
- 1 hojas de laurel
- 2-3 bolsas de tinta de calamar
- 100 ml. de vino blanco
- ¼ l. de fumet de pescado o caldo vegetal.

Elaboración Calamares

Pondremos el pan en remojo con la leche.

Limpiar los calamares, retiramos las alas y las patas.

Reservar el cuerpo y trocear el resto.

Picaremos el ajo en ciselée y freiremos junto con las patas unos 3 minutos en un poco de aceite.

Retirar del aceite y mezclar con el pan escurrido de leche y el perejil picado.

Rellenar los calamares y freír unos 3 minutos en el mismo aceite. Retirar, escurrir aceite y reservar.

Elaboración salsa

Picar la cebolla en ciselée y rehogar en el aceite con la mantequilla unos 18 minutos. Incorporar el tomate escalibado, secar, añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos, añadir la tinta y cocer 3 minutos. Espolvorear con harina, alargar cocción 5 minutos y reducir el vino blanco. Mojar con el caldo, añadir los calamares, Tapar y estofar unos 10 minutos.

Retirar calamares pasar por el chino la salsa. Rectificar de gusto y consistencia y servir con los calamares.

Podemos acompañar de arroz blanco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARRONI AL MASCARPONE

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 3 claras
- 100 gr. de azúcar lustre
- 1c.c.d e azúcar avainillado
- 40 ml. de whisky
- 80 gr. Crema de leche
- 250 gr. de queso mascarpone
- 150 gr. de castañas en almíbar
- 100 gr. de bizcocho

Elaboración

Trocearemos el bizcocho y secaremos en una sartén con un poco de mantequilla hasta que esté crujiente.

Perfumar con caco en polvo y colocar en la base de la copa o palto de servicio.

Colocar encima las castañas escurridas del almíbar.

Cubrir con la crema de mascarpone.

Elaboración crema

Blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar al baño maría hasta que adquieran consistencia. Verteremos el whisky poco a poco hasta que quede incorporado. Aromatizar con la vainilla. Retirar el fuego.

Montamos las claras y añadimos al mascarpone, aligerado con la crema de leche Incorporamos cortando en tercios a la preparación anterior. Dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSAKA DE CARNE Y BERENJENAS

Ingredientes:

- 4 berenjenas grandes
- 2 cebollas
- 100 gr. de carne de ternera picada
- 100 gr. de carne de cerdo
- 200 gr. de carne de cordero
- 75 gr. de queso de rulo de cabra
- 300 gr de tomate triturado
- 2 zanahorias
- Laurel
- Sal, azúcar, pimienta, comino, canela, tomillo.
- 1dl de coñac
- 1 Dl. de vino tinto
- 20 gr. harina
- 20 gr. de mantequilla
- ½ l de leche
- Nuez moscada, pimienta, laurel
- Queso rallado

Elaboración:

Cortar la berenjena a lonchas finas. Estiraras en una bandeja de horno con papel sulfurizado entre capa y capa. Aliñarlas con un chorrito de aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta. Cocer 20 min. a 200°C.

Para la salsa de tomate sofreímos la cebolla y la zanahoria. Añadimos el tomate, rectificamos de sal y azúcar. Cocemos 15 min. a fuego suave.

Picamos la carne de cordero y la cocemos junto a la picada de ternera y cerdo en una cazuela con el aceite caliente. Para que quede bien dorada es mejor cocerla en tandas pequeñas. Flambeamos toda la carne con el coñac. En 2 min. añadimos el vino. Cocemos hasta reducirlo. Juntamos la salsa de tomate que se puede triturar y lo dejamos al fuego hasta que coja consistencia. Añadimos el queso de cabra.

Preparamos una bechamel echando la leche infusionada con las especies sobre la mantequilla y la harina cocidas. Removemos enérgicamente con una cuchara de madera.

En una bandeja de horno hacemos capas de berenjena y carne picada y la última la cubrimos con bechamel y queso rallado. Gratinamos al horno 10 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

INVOLTINI DE TERNERA CON GÍRGOLAS Y GORGONZOLA

Ingredientes;

- 400 gr. de bistec de ternera cortado finito
- 100 gr. de girgolas
- 75 gr. de gorgonzola
- 100 gr. de polenta
- 1 cebolla
- 1 copita de vino blanco
- 100 gr. de nata
- Sal, pimienta y estragón fresco
- Aceite de oliva
- 100 gr. de harina

Elaboración:

Limpiar las girgolas y secarlas con papel de cocina. En una paella con un poco de aceite de oliva marcarlas por los dos lados, consiguiendo una crosta dorada. Reservar a en un plato para que se enfrien. Después cortar a juliana finita y mezclar con el queso gorgonzola.

Estirar los bistecs y espalmarlos para que queden bien finos. Poner sal y pimienta y un poquito de relleno de setas. Enrollar. Pinchar con un palillo y pasar por harina. Doramos los rollitos en una paella con poco aceite procurando que no se queme la harina. Retiramos los rollitos y desglasamos con vino blanco. Una vez reducido el alcohol juntamos el jugo restante con la carne. Preparamos un pochadito de cebolla picada. Cuando la cebolla este transparente le añadimos la nata, el estragón, la carne y sus jugos y los dejamos reducir a la mitad.

Cocemos la polenta en agua hirviendo. Añadimos la polenta poco a poco y dejando que vaya espesando. Podemos añadir un poco de parmesano. Retocamos de sal. Debe quedar como un puré de patata espeso pero sin grumos. Reservamos en una placa de horno pequeña forrada con papel de horno. Dejamos enfriar y desmoldamos. Cortamos a lonchas y freímos en una sartén bien caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CREPE SUSETTE

Ingredientes:

Masa de la crepe

- 250 gr. de harina tamizada
- 100 gr. de azúcar en polvo
- Una pizca de sal fina
- 3 huevos.
- 750cl. de leche.

• ***Salsa***

- 50gr. Azúcar
- 50gr. mantequilla
- Piel de naranja y limón,
- 2 dl. Grand Marnier, triple seco
- Helado de vainilla

Elaboración:

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Mezclar los huevos uno a uno y añadir la leche poco a poco. Perfumar con vainilla y licor de naranja. Cocer la masa en sartenes pequeñas, de base gruesa. Dejar aparte las crepes.

En una sartén, preparar una salsa con azúca, mantequilla, piel de naranja y limón, Grand Marnier u otro licor de naranja. Reducir la salsa, empapar las crepes que se pliegan en cuatro con la bola de helado dentro y se flambean con brandy.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

TRIPPA ALLA MILANESE

Ingredientes

- 100 gr. de judías blancas
- 700 gr. de callos semi cocidos
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 tallos de apio
- 50 gr. de panceta
- 40 gr. de mantequilla
- 20 ml. de aceite de oliva
- ½ kg. de tomates
- 2 Hojas de laurel
- 100 ml. de vino tinto
- 200 ml. de caldo de verduras
- 100 gr. de parmesano

Elaboración

Coceremos la tripa en agua unos 15 minutos. Retirar del agua y reservar.

Sofreímos la panceta cortada en macedonia unos 5 minutos y agregamos las verduras cortadas en ciselée. Añadiremos los tomates asados al horno y limpios de piel y pepitas. Secaremos y agregamos la tripa. Agregamos las hojas aromáticas y recuperamos el fondo con el vino, reducimos y mojamos con el caldo. Dejar cocer unos 30 minutos.

Ajustar de sal y pimienta y añadir las judías y espolvorear con el parmesano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GATTO DI PATATE

Ingredientes

- 700 gr. de patatas
- 50 gr. de setas
- 2 dientes de ajo
- 40 gr. de jamón
- 150 gr. de mozzarella
- 40 gr. de parmesano
- 3 huevos
- 2 c.s. de perejil
- 20 gr. de mantequilla
- 50 gr. de pan rallado
- 60 ml. de aceite de oliva

Salsa de tomate

- 1 cebolla
- ½ kg de tomate
- 50 gr. de aceitunas negras
- 2 hojas de laurel
- 40 ml. de aceite

Elaboración

Coceremos las patatas en agua hasta que estén tiernas. Parar cocción y pelar.
Freír el jamón cortado en dados 2 minutos y retirar.
En el mismo aceite saltear las setas 5 minutos y retirar.
Sofreír los dientes de ajo unos 3 minutos y majar en mortero con la albahaca.
Chafar la patata a hasta obtener un puré junto con el resto de componentes y un poco de mantequilla.
Añadir los quesos, los huevos batidos y salpimentar.
Colocar en moldes individuales engrasados y espolvorear con pan rallado.
Hornear a 180 °C unos 15 minutos y servir con una salsa de tomate y aceituna negra

Elaboración

Rehogar la cebolla cortada en ciselée, cocer unos 45 minutos añadir el tomate asado y secar, espolvorear con harina, cocer y añadir un poco de caldo. Alagar cocción unos 45 minutos tapados, humedeciendo en caso de necesidad. Pasar por el chino, salpimentar y rectificar consistencia.
Añadir las aceitunas deshuesadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLI FRITTI SARDI CON MIELE

Ingredientes

- 100 gr de queso pecorino
- Aceite para freír
- Miel
- Ralladura de naranja

Ingredientes masa

- 250 gr. de harina de fuerza
- 3 huevos
- 80 gr. azúcar
- Agua la necesaria

Salsa de miel

- 100 ml. de miel
- 100 ml. de zumo de naranja
- Piel de naranja y limón
- Brizna de azafrán

Elaboración

Tamizaremos la harina, añadiremos el azúcar y añadimos los huevos batidos y formamos una masa. Agregamos agua en caso de necesidad. Dejar reposar la masa 30 minutos y estiramos en 2 mm de grosor.

Cortar en discos y rellenar con el queso y la ralladura de naranja. Cerrar ayudándonos con un poco de agua y freír en abundante aceite hasta que esté dorada. Unos 5 minutos.

Retirar y escurrir de aceite. Acompañar con la salsa de miel

Salsa de miel

Rehogar las ralladuras y el azafrán en un poco de mantequilla unos minutos y calentar la miel a fuego suave. Añadir el zumo de naranja colado, mezclar 2 minutos y retirar