



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE SARDINA CONFITADA, HELADO DE PAN CON TOMATE Y OLIVADA

Ingredientes sardinas confitadas:

- 10 filetes de sardina
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo
- Una guidilla

Para el helado de pan con tomate:

- Un kilo de tomate en conserva de buena calidad
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta blanca
- Pan de buena calidad

Para la olivada:

- 250 g. de aceitunas de Aragón
- 4 filetes de anchoa
- 38 g. de alcaparras
- Una c. s de mostaza
- c/s de aceite de oliva
- gotas de zumo de limón
- una bolsa de mezcla de ensalada

Elaboración

Para las sardinas confitadas: filetear y limpiar de espinas y escamas las sardinas. Ponerlas a confitar con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guidilla. Unos 10 minutos a 80 ° C.

Para el helado de pan con tomate: triturar el tomate con aceite sal, pimienta y el pan. Tiene que quedar una textura de sopa espesa. Seguidamente ponerlo en la heladora.

Para la olivada: triturar todos los ingredientes y rectificar de condimentación.

Al pase por ración: hacer una vinagreta con el aceite de confitar las sardinas y un poco de vinagre agridulce. Emulsionarla con las varillas.

En el plato con un pincel grueso pintar una ancha ralla de olivada. En un lado colocar las sardinas escurridas en forma de reja. Al lado colocar un bouquet de ensalada, una quenelle de helado. Aliñarlo con la vinagreta y dados de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLITAS DE CORDERO EMPANADO CON ALMENDRA CON SU PASTEL DE QUESO, TOMATE CONCASSÉ Y PESTO DE RUCULA

Ingredientes costillas de cordero para 4 personas:

- 8 costillas de cordero
- 2 huevos
- c/s de pan rallado
- c/s de granito de almendra
- sal y pimienta

Para el pastel de queso:

- 250 g. de nata líquida
- 125 g. de queso curado
- 5 g. de miga de pan de molde
- 63 g. de harina de almendra
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Para el pesto de rúcula:

- 2 tazas de rúcula
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de pistachos pelados tostados ligeramente
- 1 diente de ajo escaldado y picado en trozos grandes
- Sal y pimienta (al gusto)

Para el tomate concassé:

- 4 tomates maduros TPM
- 1 diente de ajo escaldado
- Aceite de oliva
- Sal y azúcar

Elaboración

Para el pastel de queso: rallar el queso y triturar todos los ingredientes en un túrmix y cocer al baño maría a 170 ° C. durante 20 minutos aproximadamente.

Para el pesto de rúcula: Coloca la rúcula en un vaso Tritrador, Añadir el aceite de oliva, los pistachos, el ajo. Triturar hasta que la crema adquiriera una consistencia suave (30 segundos aproximadamente) rectificar de sazón.

Para el tomate concassé: escaldar los tomates, quitarles la piel y la semilla y cortarlos en dados de medio centímetro, aliñarlos con el resto de los ingredientes.

Para las costillas de cordero empanadas: mezclar el granito de almendra con el pan rallado. Sazonar las costillas pasarlas por huevo batido y por la mezcla de empanado. Freírlas en el momento del pase en abundante aceite caliente.

Al pase por ración: en un plato disponer de una raya de pesto de rúcula. Encima el pastel de queso con una cucharada de tomate concassé. Colocar las costillas apoyadas sobre el pastel. Adornar con hojas de rúcula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL AL LIMÓN

Ingredientes masa crujiente:

- 200 g. de galletas crackers
- 150 g. de mantequilla pomada
- 100 g. de azúcar
- 50 g. de harina
- 30 g. de agua

Para la crema de limón:

- 3 huevos
- 150 g. de azúcar
- 150 g. de zumo de limón
- 1 hoja de gelatina
- 180 g. de mantequilla

Para el Merengue italiano

- 100 g claras de huevo
- 125 g azúcar
- 50 g glucosa líquida
- 40 g zumo de limón
- 40 g agua

Elaboración

Para la masa crujiente: Triturar las galletas, mezclar con la mantequilla, el azúcar, la harina y el agua. Extender 5 mm, congelar y cocer a 170 ° C. durante 12 minutos.

Para la crema de limón: Rallar la piel de dos limones. Hacer el zumo de limón. Poner a hidratar la hoja de gelatina. En una reductora poner le zumo de limón, la ralladura, el azúcar y los huevos, a 85 ° C. colarla, dejar enfriar y a 45 ° C. incorporar batiendo la mantequilla pomada. Colocarla en una manga pastelera y reservar en frío.

Para el Merengue italiano: levantamos las claras, cocer el agua con azúcar y la glucosa a 120° C. Volcar encima de las claras. Batir hasta enfriamiento. Añadir el limón. Verter en una manga pastelera con boquilla rizada.

Acabados: encima de la masa crujiente escudillar rosetones de crema de limón, rallar un poco de piel de limón, encima rosetones de merengue.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE RUCOLA CON PANNACOTTA DE QUESO DE CABRA Y TOMATE CONFITADO

Ingredientes gazpacho

- 200 gr de rúcola
- 1 cebolla tierna
- 100 ml. De agua
- 100 ml. De aceite de oliva
- 50 ml. De vinagre de jerez
- Sal y pimienta

Ingredientes Panna cotta

- 200 gr de queso de cabra
- 200 gr de crema de leche
- 1 hoja de gelatina
- Pizca de sal y pimienta

Ingredientes tomate

- 3 tomates rojos
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo
- 200 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración gazpacho

Pelar la cebolla y trocear. Turmizar los ingredientes menos el aceite.
Incorporar el aceite al hilo y emulsionar.
Colar y ajustar de sazón. Reservar en frío.

Elaboración Panna cotta

Reducir la crema de leche a la mitad, deshacer la gelatina previamente humedecida y turmizar con el queso.
Salpimentar y colocar en moldes pequeños. Dejar cuajar en frío.

Tomates confitados

Escaldar los tomates y cortar en case. Confitar a 60 °C con el aceite y las hierbas aromáticas durante 1 hora.

Montaje

Colocar en el centro del palto sopero el Panna Cotta y alrededor el tomate confitado.
Regar con el aceite del confit.
Al pase regar con el gazpacho bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CERDO CON TANDORI

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 yogurt*
- *1 calabacín*
- *1 Berenjena*
- *2 rebanadas de pan de molde*
- *Tomate cherry*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite*

Elaboración

Cortar las verduras a macedonia y saltear por tiempos. Retirar juntar y salpimentar. Reservar
Cortar el solomillo en cubos. Saltear y poner a marinar con el tandori y el yogurt Salpimentar y reservar.
Cortar el pan en macedonia y dorar. Retirar
Cortar el cherry por la mitad y reservar.

Al pase:

Servir en vaso de Whisky
Colocar en la base el pan tostado.
Saltear las verduras 1 minuto y colocar encima.
Saltear la carne de nuevo y colocar en el vaso.
Decorar con los cherry y regar con un chorro de aceite de oliva y sal Maldón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SANDWICH DE FRUTOSROJOS CON HELADO DE YOGURT

Ingredientes

- *Pan de molde sin corteza*
- *300 gr de frutas rojas*
- *Piel de naranja y limón*
- *Rama de canela*
- *300 ml de almíbar tpt*
- *100 ml de vino tinto*
- *2 hojas de gelatina*

Helado de yogurt

- *200 ml de nata*
- *2 yogurt*
- *Pro crema s/c/p*
- *25 gr de dextrosa*
- *Yogurt en polvo s/c/p*

Elaboración

Mezclar el almíbar con el vino. Llevar e ebullición y separar en dos mitades.

Turmizar 200 gr de frutas con una mitad e incorporar la gelatina. Reservar en frío.

Turmizar 100 gr de frutas rojas con la otra mitad. Enfriar.

Pintar las rebanadas de pan de molde con la almíbar más líquido y colocar encima la pulpa de frutas rojas. Cubrir y repartir operación. Acabar con rebanada de pan. Enfilmar y congelar.

Helado.

Mezclar todos los componentes y colocar en la mantecadora



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de chocolate blanco
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Ingredientes cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno

Elaboración crema

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por parte. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

Elaboración cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más. Retirar y enfriar.

Al pase

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETA DE SALMÓN UNILATERAL CON VINAGRETA DE FINAS HIERBAS

Ingredientes

- 600 gr. de salmón
- Sal gorda
- 50 ml. de viangre
- 100 ml de aceite
- 50 ml de vino tinto
- 1 tomate verde
- 1 cebolla tierna
- 100 gr. de habitas
- Pimienta
- 1 c.s. de Albahaca
- 1 c.s. de menta
- 1 c.s. de estragón

Elaboración

Limpiaremos el salmón de piel y espinas y ensartaremos en unas brochetas.

Pondremos una paella llena de sal gorda y regaremos con un poco de vino blanco. Sobre la sal, una vez caliente pondremos las brochetas de salmón y esperaremos que se cueza hasta la mitad, el punto justo

.Para preparar la vinagreta, reduciremos el vinagre con el vino tinto que será la base donde emulsionaremos el aceite hasta que espese.

En último momento añadiremos la cebolla cortada en ciselée y el tomate cortado a dados (escaldado y limpio de pepitas) y las habitas desgranadas.

En el momento de servir añadiremos las hierbas picadas muy finas para que no se estropeen.

Emplataremos y naparemos con la vinagreta y colocaremos un bouquet de tomate con un manajo de ensalada. Serviremos el salmón caliente y la vinagreta fría.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CON SALSA DE TOMATE Y CHORIZO

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao de 140 gr.
- Aceite de confitar bacalao
- 2 ajos
- Hierbas aromáticas

Salsa de tomate

- 150 ml. De aceite
- 100 gr de chorizo de calidad
- Pizca de pimentón
- 8 tomates
- 1 cebolla
- Pizca de pimentón
- Orégano s/c/p
- 2 dientes de ajo
- 1 c.s. de miel
- Fumet o agua s/c/p

Elaboración

Limpiar el bacalao de espinas y confitar a baja temperatura unos 6 minutos (40°C) Retirar y reservar en frío en el aceite
Cortar el chorizo en dados y freír unos 2 minutos hasta que deje grasa. Retirar y añadir la cebolla ciselée. Rehogar unos 45 minutos, añadir el ajo ciselée, dorar 3 minutos y añadir el tomate troceado y despepitado. Rectificar acidez con azúcar y sudar hasta que pierda agua. Unos 25-30 minutos. Mojar con agua o fumet, tapar y dejar cocer unos 60 minutos.
Pasar por el chino y colar.
Volver a fuego, añadir la miel y ajustar de consistencia y sazón. Añadir el chorizo, mezclar y dejar reposar en frío toda la noche.

Al pase.

Entibiar el bacalao y servir la salsa fría.- refrescar con hierbas frescas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE SALMÓN

Ingredientes

- 500 gr. Salmón Noruego ahumado
- 6 cda queso untar
- 2 cda cebollino fresco
- 1 hoja gelatina
- Aceite de oliva virgen extra
- Huevas de salmón
- Vinagre y limón

Elaboración

Picar menudo 100 grs. de salmón. En un recipiente mezclar con el queso de untar, el cebollino y una cucharada de rúcula picada. Reblandecer en agua fría una hoja de gelatina y diluir en una pizca de agua al baño maría, dejar templar y añadir a la mezcla anterior removiéndola bien.

Forrar con el resto del salmón unas tacitas untadas de aceite, distribuir en ellas la mezcla del queso y salmón y recoger los bordes del salmón hacia dentro. Guardar en la nevera.

En el momento de servir desmoldar los pastelitos y presentar en un plato con una base de rúcula aliñada y con huevas de salmón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE TARTALETAS DE PARMESANO

Ingredientes (para unas 8-10 tartaletas)

- 500 gr de queso parmesano
- 1 cucharada de romero fresco
- 50 gr de harina

Para el relleno

- 250 gr de espinacas frescas
- 50 gr de almendras ligeramente tostadas en lonchas
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- 250 gr de fresas

Elaboración

En un bol mezcla el queso parmesano rallado, el romero y la harina. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y una vez que está totalmente caliente, añade unas dos cucharadas de la mezcla y haz un círculo con ella. Cocinamos hasta que la mezcla quede totalmente unida, y empiece a dorarse para darle la vuelta y tostarla por el otro lado, con cuidado de que no se queme.

Dale la vuelta y dora por el otro lado aproximadamente unos 30 segundos más.

Con una espátula levanta el círculo para sacarlo y pon cada uno de los círculos que vayas haciendo con el queso parmesano, sobre unas flaneras al revés para que se queden con esa forma. Deja que se enfríen todos para que adquieran la forma de cestita.

Pon las almendras a tostar en una sartén, una vez las tengamos, en un recipiente mezclamos las espinacas troceadas las almendras tostadas y las fresas. Haz una vinagreta simple con el aceite de oliva, y el vinagre balsámico de módena.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FINANCERS

Ingredients

- 75 g. de harina de almendra
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de miel
- 50 g. de harina
- 135 g. de claras de huevo
- 125 g. de mantequilla avellana

Elaboración

Para la mantequilla de avellana:

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave. Una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 ° C. Colarla inmediatamente y añadirla en tres veces a la mezcla de harina, azúcar, almendra y miel. Removiendo con unas varillas no batiendo.

Para los financiers:

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla de avellana. Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier y cocer a 190 ° C. 14 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COKTAIL DE CAVA Y PATXARAN

Ingredientes para 6 personas:

- *Zumo de 1 Naranja (sin pulpa)*
- *1 cucharada de Azúcar*
- *1 vaso de Pacharán*
- *400ml de Cava*
- *500g de Cubitos de Hielo*
- *1 chupito de Sirope de Mora**

Elaboración:

Tritura el hielo.

Mezcla en una jarra el zumo de naranja y el azúcar y remueve hasta que se disuelva del todo. Añade el pacharán y el sirope de mora y remueve. Por último incorpora el cava. En una copa de cóctel echa el hielo picado y sirve tu cóctel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO

Ingredientes:

Para el gazpacho de cerezas:

- 8 tomates maduros
- 1/2 cebolla tierna
- Medio pimiento verde
- Medio diente de ajo
- 250 gr. de cerezas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Vinagre de jerez al gusto
- Sal y pimienta

Para el helado de queso:

- 100 g. de queso crema
- 200 g. de queso de cabra
- 200 g. de azúcar
- 2 yogures griegos

Para el aceite de albahaca:

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

Elaboración:

Para el gazpacho de cerezas: Triturar con un túrmix los tomates, la cebolla, el medio diente de ajo, el pimiento y las cerezas. Colarlo por chino y aliñarlo al gusto con el aceite y vinagre.

Para el aceite de albahaca: escaldar la albahaca y triturarla con aceite de oliva.

Para el helado de queso: Mezclar con la batidora todos los ingredientes incorporando el máximo de aire. Mantecar en heladora hasta que creme. Guardar bien tapado en el congelador.

Al pase por ración: en un plato hondo o bol poner el gazpacho, una bola de helado y terminar con un cordón de aceite de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CEBICHE PERUANO CON AGUACATE

Ingredientes:

- 400 g de mero limpio
- 1 cebolla morada
- 2 aguacates
- 2 guindillas
- 3 limas
- aceite de oliva
- sal
- cilantro

Elaboración

Corta la cebolla en juliana fina. Trocear la guindilla. Cortar el aguacate en medias lunas. Reserva todo por separado.

Haz un zumo con las limas.

Retira la piel del pescado y córtalo en dados de bocado. Introdúcelos en un bol con hielos y deja que reposen unos minutos.

Escúrrelos y los colocamos en un bol con el zumo de lima y dejamos que se marinen brevemente.

Emplatar a tu gusto el pescado, el aguacate, la cebolla, el cilantro picado y la guindilla.

Mezcla un poco de jugo de lima con un chorro de aceite de oliva y viértelo sobre el ceviche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS DE PATÉ DE FOIE CON MANZANA CAMELIZADA Y REBOZADO DE KIKOS

Ingredientes

- *Paté de foie*
- *1 manzana Golden*
- *Azúcar*
- *Coñac*
- *Kikos*

Preparación

Poner el paté nevera para que no esté blando.

Cortar una parte de la manzana en brunoise y caramelizar, en una sartén, con el azúcar.

Sacar de nevera el paté y cortar trozos pequeños de 9 gr, poner en un baño de Coñac y azúcar durante un momento, retirar, añadir al paté la manzana caramelizada y formar bolas, poner de nuevo en nevera.

Verter los kikos en vaso americano y triturar hasta obtener una textura fina pero entera, forrar con esta preparación las bolitas de foie.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUMUS DE GARBANZOS CON LECHE DE COCO Y PAN DE GAMBAS

Preparación

- *Garbanzos cocidos*
- *Caldo de verduras o pollo*
- *3 cucharadas de tahini (pasta de semillas de sésamo)*
- *1 diente de ajo*
- *Limón*
- *Aceite de oliva*
- *Perejil*
- *Cilantro*
- *Pimentón picante*
- *Comino en polvo*
- *Semilla de sésamo negro*
- *Sal y pimienta*

Preparación

Poner el caldo a calentar y remojar en el los garbanzos ya hervidos, dejar enfriar fuera del fuego para que se ablanden y cojan el sabor del caldo.

Poner los garbanzos en vaso americano junto con un trozo de ajo, un poquito de jugo de limón, hojas de perejil, hojas de cilantro, el tahini, el aceite de oliva, el pimentón picante, muy poco, el comino en polvo, la sal y la pimienta y mixar con el túrmix. Rectificar la textura de la pasta con un poco de caldo. Rectificar sabor añadiendo ingredientes al gusto.

Poner en un bol y decorar con un poco de pimentón picante y semillas de sésamo.

Acompañar con:

- *Leche de coco*
- *Pan de gambas*

Recoger la parte sólida de la leche de coco con dos cucharas y decorar con ella el humus.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELILLO DE QUESO CON HIGO AZUCARADO Y MEMBRILLO CON SALSA CAMELO

Base

- *Galleta*
- *Mantequilla*
- *Azúcar*

Queso

- *Queso máscarpone*
- *Azúcar*
- *Nata montada*
- *2 C.S de zumo de naranja*

Elaboración galleta

Machacar la galleta ,añadir la mantequilla pomada y el azúcar y ligar una masa que utilizaremos como base del pastelillo. Poner la preparación en la base de aro del pastelillo.

Elaboración queso

Mezclar el queso mascarpone con el zumo, el azúcar y la nata montada procurando que quede relativamente denso. Si se desea se puede gelatinizar. Poner en manga pastelera y rellenar con esta preparación el molde de aro que tenemos reservado.

Elaboración Frutas

Pelar el higo y pasar por azúcar glace. Disponer encima del pastelillo antes de retirar el molde. Decorar la base del plato con salsa caramelo Y decorar con una hojita de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIPIRRANA DE MERLUZA

Ingredientes

- *1/2 k patatas*
- *1/2 k tomates de ensalada*
- *1/2 pimiento verde italiano*
- *1/2 cebolleta o cebolla dulce*
- *400 g merluza congelada*
- *2 latas atún en aceite*
- *aceite de oliva virgen extra*
- *sal*
- *vinagre*
- *pimienta*

Preparación

Pelamos las patatas, cortarlas en lonchas longitudinales de 1/2 cm de grosor, ponerlas a hervir en una cacerola con 1 litro de agua, una pizca de sal y una hoja de laurel, unos 8 o 10 minutos o hasta que estén al dente..enfriar, Escurrir y reservar. Cocinamos la merluza, en el microondas o en una sartén, o la cocemos con una pizca de sal y pimienta. Reservamos Montaje :
en una fuente, cubrimos el fondo con las patatas cocidas, poner el tomate cortado a trocitos, el pimiento muy picadito y la cebolla cortada a rodajas, cubrir con los lomos de merluza, añadimos el Atún y terminamos kon un buen chorro de aceite de oliva y una pizca de sal Maldom



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes

- 2 pimientos verdes (italianos)
- 4 huevos
- 2 patatas
- 1/2 cebolla
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- salsa de tomate (para acompañar)

Ingredientes

Retiramos el rabo a los pimientos verdes (resérvalos) y límpialos bien por dentro de semillas. Pelamos las patatas, troceamos y las freímos en una sartén con abundante aceite caliente. Agrega la cebolla picada y cocina a fuego fuerte, removiendo de vez en cuando escurrimos el exceso de grasa y reserva en un bol. Sazona. En un Bol cascamos los huevos mezclamos con las patatas y rómpeles. Rectificamos de sal. Vertemos la mezcla sobre una sartén con un poco de aceite y dejamos que cuaje un poco durante unos segundos. Retiramos a un bol y removemos bien (si la dejamos atemperar la tortilla irá cuajando).

Rellenamos los pimientos con la tortilla y con una cuchara introducimos la tortilla con la ayuda de una manga pastelera o cogiendo pequeñas porciones con una cucharilla cerramos

Freímos los pimientos a fuego medio-suave en parisiene con un buen chorro de aceite, hasta que se doren y cuaje la tortilla cortamos y emplatamos

Podemos Acompañar los pimientos con un poco de salsa de tomate caliente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PETITTESUISSE RELLENOS DE NATA

Ingredientes

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

Elaboración

Hervir el agua con la mantequilla troceada. La sal y el azúcar, Cuando empiece a hervir añadir la harina de golpe y remover con una cuchara de madera hasta que se despegue de los bordes de la olla. Calentar un minuto sin que llegue a hervir para que la harina acabe de cocinarse.

Pasar la masa a un bol y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren. Ponemos la masa en una maga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 200° C 10 minutos hasta que se desarrollen, después bajamos el horno a 180 ° C. y cocemos durante 15 minutos.

Para la nata:

Montamos la nata en su punto y añadir el azúcar glas , poner en manga y rellenar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE MANGO CON TARTAR DE CRUDITÉS

Ingredientes

- 4 mangos.
- 500 g. de tomates.
- 1 cebolla tierna.
- Vinagre de Módena.
- Aceite de oliva.
- 1 zanahoria.
- 1 calabacín.
- 1 cebolla tierna.
- Albahaca.
- 2 tomates secos.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Pelar y trocear los mangos.

Escaldar los tomates durante 30 segundos, pelarlos, sacarles las pepitas y trocearlos.

Triturar los mangos con los tomates y la cebolla tierna troceada. Emulsionar con el vinagre y el aceite. Salpimentar y mantener en nevera para que enfríe.

Cortar la zanahoria, el calabacín, los tomates secos y la cebolla tierna en brunoise. Mezclarlos con el aceite y el vinagre.

Incorporar las hojas de albahaca picadas y salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SALMÓN

Ingredientes

- 200 g. de tomates.
- 200 g. de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 100 g. de orejones.
- 100 ml. de coñac.
- 100 ml. de agua.
- 1 rama de canela.
- 1 rama de tomillo.
- 1 rama de romero.
- 1 lámina de hojaldre.
- 20 g. de piñones.
- 400 g. de salmón.
- 1 huevo.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Laminar el salmón y marcarlo por los dos lados. Retirar de la sartén.

En la misma sartén rehogar la cebolla cortada en juliana con los dientes de ajo picados, el tomillo, la canela y el romero.

Escaldar los tomates durante 30 segundos, pelarlos y cortarlos en macedonia. Añadirlos a la cebolla con el azúcar y saltearlos durante un par de minutos. Incorporar el coñac, el agua y los orejones picados. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar que reduzca. Añadir los piñones, salpimentar y reservar.

Cortar el hojaldre en cuatro trozos, pinchar los centros, pintarlos con el huevo y hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

Colocar la cebolla sobre la coca y poner por encima el salmón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 4 huevos.
- 120 g. de harina.
- 120 g. de azúcar.
- 110 g. de fresas.
- 3 hojas de gelatina.
- 175 g. de chocolate.
- 225 g. de nata.
- Azúcar glass.

Elaboración

Poner las hojas de gelatina a hidratar en agua fría y reservar.

Fundir el chocolate al baño maría.

Triturar las fresas y semimontar la nata.

Incorporar las fresas al chocolate, fundir las hojas de gelatina y añadirlas. Agregar la nata poco a poco y mantener en nevera.

Montar las yemas con el azúcar hasta que doble de volumen. Añadir la harina tamizada y las claras montadas. Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado y hornear a 180°C durante 5 minutos. Espolvorear las dos caras de la plancha con azúcar glass. Cubrir con otra hoja de papel sulfurizado y enrollar la plancha con un rodillo.

Cuando la mousse haya cuajado, estirla sobre la plancha de bizcocho y volver a enrollarla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE SALMÓN CON MELÓN Y MANGO

Ingredientes:

- *Medio melón*

Ingredientes para el tartar:

- *350 g. de salmón fresco*
- *200 g. de salmón ahumado*
- *1 cebolleta cisele*
- *2 cucharadas de jerez seco*
- *3 cucharaditas de salsa de soja*
- *3 cucharadas de aceite de oliva*
- *1 cucharada de mostaza*
- *1 huevo duro*
- *1 cucharada de alcaparras*
- *c/s de pepinillos en vinagre*
- *Eneldo fresco picado*
- *Sal y pimienta*

Para la espuma de mango:

- *250 g. de zumo de mango*
- *Una hoja y media de gelatina de 2 g.*

Para la vinagreta:

- *Dos partes de aceite de oliva*
- *Una parte de vinagre de manzana*
- *Una parte de miel , sal*

Elaboración

Para el tartar: Picar finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; picar de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta. En un bol grande mezcla bien la cebolleta picada, el aceite, el jerez, la salsa de soja, añadir el salmón, el huevo duro picado y el resto de ingredientes. Rectificar de sazón.

Para la espuma de mango: hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar el zumo de mango incorporar la gelatina escurrida y seca y colarlo. Enfriar y colocarlo en un sifón con una carga, reservarlo en frío

Para la vinagreta: mezclar el aceite, el vinagre de manzana y la miel, calentándola un poco , rectificar de sal

Al pase por ración: cortar tres láminas de melón con ayuda de una mandolina, disponerlas paralelas en la base de un plato cuadrado, rellenar cada lamina con el tartar de salmón y enrollar colocarlas de pie en el plato, añadirle encima la espuma de mango y aliñarlo con la vinagreta. Refrescar con eneldo picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMO DE BACALAO CON PUERROS EN DOS TEXTURAS, ACEITUNAS Y COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes:

- *Dos lomos de bacalao*
- *Aceite de oliva*
- *Tomillo*

Para pisto de puerros, calabacín y aceitunas negras:

- *2 puerros emincée*
- *1 calabacín en macedonia*
- *Perejil*
- *100 g. de aceitunas negras*
- *50 g. de aceite de oliva*

Para el crujiente de puerros:

- *Un puerro cortado muy fino*
- *Sal y pimienta*
- *Harina*
- *Aceite de girasol*

Para la compota de tomate:

- *Tomates maduros TPM*
- *Azúcar*
- *Agua de escaldar los tomates*
- *Tomillo*

Elaboración:

Ponemos el lomo de bacalao en una bandeja de horno junto con un chorro de aceite de oliva, el tomillo, lo tapamos con papel de aluminio y lo cocemos en el horno precalentado a 180 ° C. durante 7 minutos.

Para el relleno de puerros y calabacín: en una sauter rehogamos el puerro con sal y pimienta. A parte saltear el calabacín, debe quedar al dente. Mezclar el puerro y el calabacín. Mezclamos con el perejil picado y 50 g. de aceitunas negras picadas gruesas. El resto lo trituramos con 50 g. de aceite de oliva, para pincelar el plato.

Para el crujiente de puerros: limpiamos el puerro y lo cortamos en juliana fina. Lo salpimentamos y lo enharinamos y lo pasamos por un colador o cedazo para quitar el exceso de harina. Lo freímos con aceite no demasiado caliente hasta que este doradito. Lo reservamos con papel absorbente.

Para la compota de tomate: escaldamos los tomates y los pelamos los cortamos a cuartos, les quitamos las semillas y los cortamos a dados. En una sartén ponemos el azúcar, el tomillo y un poco de agua de escaldar los tomates, dejamos reducir y incorporamos los tomates. Los saltamos y retiramos del fuego.

Al pase por ración: pintamos la base de un plato con el aceite de aceitunas. Disponemos encima el pisto y el lomo de bacalao encima con compota de tomate. Decoramos con el crujiente de puerro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RED VELVET CUPCAKE

Ingredientes:

- 165 g. de harina
- 5 g. de bicarbonato
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 5 g de cacao
- 2 g. de azúcar lustre
- 48 g. de mantequilla
- 130g. de azúcar
- 30 g. de agua
- 1 huevo
- 83 g. de leche
- 2 g. de esencia de vainilla
- c/s de colorante rojo
- 58 g. de yogurt
- Pizca sal

Crema de philadelphia:

- 200 g. de queso crema frío
- 250 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300g de azúcar glas

Elaboración:

Tamizar la harina, el cacao junto con el azúcar lustre y la sal.

Cremar la mantequilla con el azúcar, hasta que este blanquecino y esponjoso. Adicionar el huevo y batir hasta que quede homogéneo.

Juntar el yogurt la vainilla y el agua y la leche. Añadir los secos, alternando con los líquidos. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos el colorante rojo. Así, podemos ajustar la cantidad necesaria para lograr la intensidad deseada.

Mezclar el bicarbonato con el vinagre y lo incorporamos con cuidado a la mezcla anterior. Rellenar moldes de cupcakes un poco más de la mitad y cocer a 180 ° C. 15 minutos.

Elaboración crema

Batimos la mantequilla con el azúcar glas en la batidora .Una vez se ha mezclado bien, añadimos todo el queso crema. Batimos unos segundos. No batir demasiado, que la mezcla se derrite con facilidad. Decorar con sprinkles de corazones o bolitas rojas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI FONDUE DE QUESO DE MAHON CON ROAST BEEF DE SOLIMILLO DE CERDO

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*

Fondue

- *2 cebollas tiernas*
- *2 dientes de ajo*
- *300 gr de queso de Mahón semicurado*
- *100 ml. De vino blanco o cava.*
- *400 ml l de crema de leche*
- *200 ml de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Marcaremos en solomillo a la plancha con un poco de aceite, retiramos, salpimentamos y dejamos reposar unos 10 minutos. Fileteamos y colocamos en el plato de servicio.

Vaporizar con aceite

Elaboración fondue

Picar la cebolla ciselée y rehogar en poco de mantequilla unos 15 minutos. Añadir el ajo fileteado. Dorar unos 3 minutos, reducir le vinos blanco y añadir el queso troceado. Dejar evaporar uso minutos y añadir la leche y la crema de leche. Llevar a ebullición y reducir ir fuego. Mover suavemente lo necesario para deshacer el queso. Evitar remover en exceso.

Cocer a fuego suave hasta que el queso haya fundido completamente.

Ajustar de sazón.

Colocar en una salsera en el centro del plato y decorar con cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CEVICHE DE RAPE CON ESPUMA DE MARACUYA

Ingredientes

- *½ kg de rape*
- *2 cebollas moradas*
- *½ pimiento rojo*
- *8 limas*
- *2 dientes de ajo*
- *1 c.c. Jengibre o limón rallado*
- *1 c.c. Semillas de cilantro*
- *1 c.s.de cilantro fresco picado*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml. De aceite*
- *Sal, pimienta y guindilla*

Espuma de maracuyá

- *¼ l de zumo de maracuyá*
- *2 hojas de gelatina*

Elaboración

Limpiar el pescado de piel y espinas y cortar en dados. Aceitar

Cortar la cebolla en juliana y regar con el zumo de 4 limas, añadir el rape Dejar reposar, en frio.

Turmizar en un vaso el zumo de 4 limas, el ajo escaldado, el cilantro en semilla tostado, y unas cucharadas de zumo de maracuyá. Turmizar.

Limpiar y cortar el pimiento en brunoise.

Colar el pescado y la cebolla, disponer en el plato con el pimiento rojo.

Regar con el aliño y decorar con cilantro fresco picado.

Elaboración espuma

Disolver la gelatina hidratada con el zumo de maracuyá y colocar en sifón. Dejar reposar en frigorífico unas 6 horas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

“MENJAR BLANC” DE COCO CON PLÁTANOS FLAMBEE

Ingredientes

- 300 ml. De leche de coco
- 150 ml de leche condensada
- 1 yogurt
- Ralladura de limón
- 4 hojas de gelatina

Plátanos

- 3 plátanos maduros
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche de coco con la leche condensada. Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y deshacemos bien. Añadimos el yogurt y la ralladura de limón. Mezclamos y rectificamos de gusto.

Colocamos en las copas de servicio. Y refrigeramos.

Pelamos los plátanos y los cortamos en rodajas de ½ cm.

Doramos en un poco de mantequilla y flameamos con el ron.

Colocamos encima del coco. Al pase, espolvorear con azúcar morenos y quemar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TACOS DE MERLUZA

Ingredientes

- 8 tortitas de maíz o trigos
- 2 cebollas tiernas
- 1 tomate de ensalada
- ½ pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 400 gr de merluza
- Mayonesa (opcional)

Guacamole

- 1 aguacate
- Zumo de ½ limón
- 1 cebolla tierna
- Cilantro fresco
- Comino
- Sal y pimienta
- Salsa Perrins (Opcional)

Elaboración

Limpiar la meluza de piel y espinas y cortar en cubos.

Saltear unos 3 minutos en un poco de aceite con el ajo ciselée.

Retirar y salpimentar.

Limpiar y cortar las verduras en ciselée. Rellenar las tortitas con las verduras y la merluza. Añadir un poco de mayonesa (opcional) y el guacamole. Refrescar con cilantro fresco y cerrar las tortitas.

Asar a la plancha a fuego fuerte 1 a 2 minutos por lado

Guacamole

Pelar y retirar el hueso del aguacate.

Mezclar con el resto de componentes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA CATALANA HELADA DE CEREZAS Y ALBAHACA

Ingredientes

- *1/4 kg de cerezas*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *150 ml de crema de leche de 35%*
- *1/4 l de crema catalana*
- *Hojas de albahaca*
- *Azúcar glass para quemar*

Crema catalana

- *1/4 l de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar*
- *10 gr de maicena*
- *Canela en rama*

Elaboración

Deshuesamos las cerezas y freímos unos 5 minutos en una sartén hasta que estén terinas. Retirar y dejar enfriar.
Montar la nata y añadir el azúcar. Mezclar cortando con las natillas y añadir la albahaca picada
Colocar en los moldes de servicio y enfriar. Hasta que cuaje
Quemar con azúcar glass al pase.

Elaboración crema

Batir los huevos, azúcar y maicena.
Llevar a ebullición la leche con la canela.
Mezclar ambos componentes y volver al fuego hasta que espese.
Colar y enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMON CRUJIENTE CON BROTES DE ESPINACAS

Ingredientes

- 4 lomos de salmón
- Semillas de sésamo
- 100 gr de espinacas frescas
- 2 chalotas
- 2 dientes de ajo
- Rebanadas de pan de molde
- Sal y pimienta

Vinagreta de huevo picado y perejil

- 1 huevo
- 1 c.s.de perejil fresco
- 50 ml.de zumo de limón o vinagre de sidra
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 c.s.de alcaparras

Elaboración

Cortaremos el salmón en dados de 2 cm, salpimentamos y rebozamos con el sésamo. Reservar en frío

Cortamos la cebolla en ciselée. Reservar

Limpiar los brotes de espinaca y retirar parte de los tallos. Reservar.

Escaldar el ajo. Turmizar con un poco de aceite y pintar el pan. Cortar en dados y dorar en una sartén. Retirar y salpimentar.

Vinagreta

Cocer el huevo de la forma habitual

Rallar y colocar en cuenco. Incorporar el resto de los componentes y batir.

Ajustar de sazón

Al pase.

Dorar el salmón unos 2 minutos por lado en un sartén.

Colocar en el plato junto con el pan tostado, la cebolla y los brotes de espinacas.

Regar con la vinagreta.