



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELON DE CEBOLLA CONFITADA, MOZARELA Y OLIVADA

Ingredientes

- 300 gr de harina
- 3 huevos
- 10 gr de sal
- 10 cebollas
- 200 cl de vinagre de modena
- 70gr. azúcar
- 2 bolas de mozzarella
- 2 gr de jamón serrano.
- 100gr. de olivada
- Hojas de albahaca

Elaboración

Mezclar la harina con los huevos y amasar. Pasar la masa por el rodillo hasta que esté elástica y uniforme. Afinar la masa al máximo. Cortarla en forma de canelones un poco largos.

Hervir la pasta, escurrirla y enfriarla.

Confitar la cebolla cortada a juliana dejándola sudar con un poco de aceite. Cuando esté blanda añadir el azúcar y el vinagre de modena. Dejar enfriar, cortar la mozzarella a palitos y rellenar el canelón con cebolla, los daditos de jamón, la albahaca y mozzarella.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO CON BERENJENA Y TOMATE CONFITADO

Ingredientes

- 400 gr. de bacalao
- 4 berenjenas
- 4 tomates rojos
- 8 filetes de anchoa
- 50 gr. de alcaparras
- 4 ajos
- 100 gr. de mantequilla
- 200 ml de nata

Elaboración

Escalibar la berenjena, pelarla y picarla. Cortar las alcaparras y las anchoas. Juntar con la berenjena.

Escaldar, pelar y despepitar el tomate. Cortar el tomate a pétalos y disponerlos en una placa de horno con sal, azúcar, tomillo y pimienta. Cocer al horno 20 min. a 180°C.

Freír los ajos enteros con la mantequilla. Poner el bacalao en una bandeja de horno y juntar la mantequilla. Cocer al horno 10 min. Retirar el jugo y ligarlo con nata. Volver a poner la salsa con el bacalao.

Montamos en plato soperero. El trozo de bacalao con su salsa y una quenel de berenjena tapada con tomate confitado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE QUESO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 600 gr. de queso fresco (philadelphia)
- 200 ml de nata para montar
- 180 gr. de azúcar
- 2 huevos grandes
- 1 yema de huevo
- 60 gr de maicena.
- ralladura de un limón
- 2 c.s. de zumo de limón
- vainilla
- 100 g de mermelada de frambuesa o moras
- 200 gr de galletas
- 100 gr. de mantequilla

Elaboración

Batimos todos los ingredientes con el minipimer. Picamos la galleta con la mantequilla. Estiramos la galleta y la mantequilla mezclados al fondo de un molde y lo rellenamos con el queso. Cocemos al horno 40 min. a 180°C .
Diluímos la mermelada con un poco de agua. Trituramos y pasamos por el chino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOJO DE AGUACATE

Ingredientes

- 500 g de aguacates
- Unas piparras
- 1 diente de ajo
- Hojas de perejil
- 50 g de aceite de oliva
- 15 g de vinagre de sidra
- 1 pizca de zumo de limón
- Sal

Para la vinagreta

- 1 yogurt natural
- 10 g de zumo de lima verde
- 2 c/s de aceite de oliva
- 1 c/c de eneldo picado
- Sal y pimienta

Además

- Mezclum de lechugas
- Hojas de endivia
- Jamón de pato
- 2 c/s de huevas de salmón

Elaboración

Colocar todo junto en un vaso de túrmix y triturar hasta formar una masa homogénea.

Si queremos hacerlo más rústico lo hacemos en el mortero, majando primero las piparras junto a los ajos y el perejil, le agregaríamos el vinagre y el aceite.

A continuación majaríamos también el aguacate y lo dejaríamos en trozos un poco más gruesos.

Se puede completar con salmón y anguila ahumada, huevas de trucha, magret de pato, aceite de oliva, cebollino y alcaparras.

Para la vinagreta

Mezclar todos los ingredientes.

Poner en un plato las hojas de endivia, rellenarlas con el mojo de aguacate y ponerle encima 1 loncha de jamón de pato, 1 poco de la vinagreta y las huevas de trucha.

Aliñar el mezclum de lechugas con la vinagreta y acompañamos plato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ATASCABURRAS

Ingredientes

- 8 patatas
- 300 g de bacalao desalado
- 3 dientes de ajo
- 4 huevos duros
- 8 o 10 cucharadas aceite de oliva
- 50 g nueces
- Sal

Elaboración

Cocer las patatas con piel (30 minutos) y por separado el bacalao (5 minutos).

Reservar una taza del caldo de bacalao.

Picar los ajos, pelar las patatas y desmigalar el bacalao.

En un mortero, machacar los ajos, incorporar la patata y mezclar

Añadir el bacalao y mezclar bien, añadir el aceite sin dejar de remover.

Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua del bacalao (consistencia de puré).

Traspasar a los platos y adornar con rodajas de huevo duro, nueces y un chorro de aceite.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE SANDIA

Ingredientes

- *1,5 kg. de sandía*
- *2 ramitas de menta fresca*
- *200 gr. de nata agria o crema de yogur*
- *1 limón*
- *una rodaja de jengibre fresco.*

Elaboración

Escogemos una Sandía (Fashion) que no tenga demasiadas pepitas si puede ser. Troceamos la sandía quitándole la piel y las pepitas y reservamos unos trozos en forma de cubo para acompañar. Limpiamos las ramas de hierbabuena o menta y las secamos. Reservamos las puntas para decorar.

En un vaso de batidora ponemos la sandía, el zumo del limón, las hojas de hierbabuena y batimos a conciencia. Le rallamos encima un poco de jengibre fresco y seguimos batiendo. Finalmente le añadimos la crema agria (Crème fraîche, sour creme) y batimos de nuevo, sino encontramos estos quesos podemos elaborar una versión en casa mezclando un yogur natural (no azucarado) con un poco de nata para montar, enfriar 3 horas mínimo

Al pase servir muy fría con los cubos de sandía reservados y hoja de menta

TOMATES RELLENOS DE BRANDADA DE ATÚN, RÚCOLA, PISTACHOS, CON VINAGRETA DE ALBAHACA Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

- 4 tomates grandes
- Bolsa de rúcola
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre de Módena

Para la vinagreta

- Albahaca fresca
- 3 partes de Aceite de oliva
- 1 Parte de vinagre

Para la brandada

- 300 gr. de atún en aceite
- 40 gr. de pistachos
- 20 gr. de mostaza antigua
- 100 gr. de mahonesa

Para la teja

- Pasta filo
- Parmesano rallado
- Pipas
- Mantequilla fundida

Elaboración

Escaldar los tomates pelarlos, vaciarlos y rellenarlos con la brandada de atún.

Para la vinagreta

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y rectificar de salazón.

Para la brandada

Desmenuzar el atún escurrido del aceite, añadir mostaza, la mahonesa y los pistachos picados. Salpimentar y rellenar los tomates.

Para la teja

Cortar la pasta filo en rectángulos y luego en triángulos. Extenderlos sobre papel de horno untarlos con mantequilla fundida y espolvorearlos con el parmesano y las pipas. Cocer en el horno a 190 ° C hasta que estén dorados.

Presentación

En un plato poner un tomate relleno de brandada con la teja de parmesano, encima ponerle unas hojas de rúcula y aliñarlo con la vinagreta de albahaca y la reducción de vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SALMÓN AHUMADO SOBRE TOSTADAS CON ESPINACAS Y JAMÓN

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de molde
- 2 huevos
- 100 gr. de salmón ahumado
- 1/4 kg de espinacas
- 20 gr. de piñones
- 100 gr. de jamón ibérico
- 100 ml. de crema de leche de 35%
- 50 gr. de mantequilla
- 40 gr. de queso para rallado para fundir
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Limpiaremos las espinacas retirando el tallo y coceremos en abundante agua hirviendo 1 minuto. Parar cocción con agua fría y escurrir.

Rehogar las espinacas con la mantequilla y los piñones unos 3 minutos, cremar con la nata, llevar a ebullición, reducir fuego e incorporar los huevos batidos. Semicuajar y perfumar con la nuez moscada y salpimentar.

Cortar las rebanadas de pan de molde en ¼ y freír o tostar. Colocar encima las espinacas y el jamón cortado en juliana. Colocar el salmón y espolvorear con el queso. Gratinar 1 minuto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA FRÍA DE MANZANA

Ingredientes

- 3 manzanas golden
- 25 gr. de mantequilla
- 40 gr. de azúcar
- Agua.
- 250 ml. de nata
- 200 gr. de harina
- 200 gr. harina de almendra
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla
- Canela en polvo

Elaboración

Pelar y cortar las manzanas a gajos. Saltearla con la mantequilla y el azúcar hasta que caramelice. Triturar con un poco de agua.

Montar la nata a punto de nieve y juntarla con el puré de manzana. Mantener en nevera.

Para el aire

Para el crumble mezclar por arenado la harina, la harina de almendra, el azúcar, la mantequilla pomada y la canela en polvo. Hornear a 190°C hasta que esté dorado.

Servir la mousse de manzana en una capa y ponerle el crumble por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GRANIZADO DE MELÓN CON GELATINA DE OPORTO, CRUJIENTE DE JAMÓN Y ACEITE DE MENTA

Ingredientes

- *1/2 melón tipo Bollo*
- *1 lima*
- *Azúcar*
- *1 vaso de Oporto*
- *2 Hojas de gelatina neutra*
- *4 lonchas de jamón serrano*
- *Hojas de menta*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Pelar, cortar, retirar pepitas, cortar y triturar el melón, añadir unas gotas de lima y el azúcar, si lo requiere. Verter en un bol y llevar al abatidor, remover de tanto en tanto para que cristalice. Reservar.

Poner la gelatina a hidratar, verter el oporto en un cazo y entibiar, retirar del fuego, esperar a la temperatura adecuada, añadir gelatina escurrida y remover para diluir. Llevar al abatidor y enfriar hasta gelatinizar.

Poner lonchas de jamón entre papeles de horno a deshidratar en el horno. Retirar y reservar.

Lavar bien las hojas de menta (una a una), secar co papel absorbente, añadir a un cazo con el aceite de oliva e infusionar, verter en vaso de túrmix y triturar.

BARQUITA DE CALABACIN RELLENA DE BACALAO

Ingredientes

- *1 calabacín pp.*
- *¼ de pimiento rojo*
- *½ cebolla de Figueras*
- *1 tomate rojo maduro*
- *Orégano*
- *150 gr. de bacalao desmigado al punto de sal*
- *Brotos de cebolla*
- *½ c.c. de pimentón rojo*
- *Un c.c. de perejil picado muy fino*
- *1 d. de ajo picado*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Desmigar el bacalao en agua procurando que quede en su punto de sal.

Abrir el calabacín en sentido longitudinal, vaciar el centro con una cuchara, cocinarlo al vapor durante 10/15 minutos, condimentar su interior. Reservar.

Cortar la cebolla y el pimiento en una juliana pequeña, cocinar la cebolla en una sartén, añadir el pimiento, añadir el centro del calabacín que hemos vaciado, cocinar unos minutos, añadir el tomate rallado y cocinar un minuto, añadir el bacalao en su punto, cocinar mezclándolo todo, retirar de la sartén y rellenar las barquitas de calabacín, decorar con el brote de cebolla.

Hacer un aceite con el pimentón, el perejil y el ajo picados muy finos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SANDIA SANGRIA CON MENTA Y PIEL DE NARANJA

Ingredientes

Para la Sandía

- *1/4 de sandia*
- *Vino dulce + preparación*
- *Bolsas de vacío*
- *Menta*

Para la Sangría

- *1/2 litro de vino tinto*
- *1/4 litro de gaseosa*
- *50 ml de Cointreau o licor de naranja*
- *Otros licores al gusto*
- *2 1/2 C.S de azúcar*
- *1 c.c. de nuez moscada*
- *1/2 rama de canela*
- *1 gajo de lima con piel*
- *1 gajo de naranja con piel*

Elaboración

Elaborar una sangría con los ingredientes indicados en la receta, degustar para poner en su punto de sabor y añadir cubitos de hielo si se desea enfriar más deprisa, guardar en nevera.

Envasar las peras junto con la preparación de osmosis en bolsa de vacío. Hacer el vacío y dejar reposar en bolsa.

Poner un plato con hielo pilé, poner encima del hielo la sandia, la piel de naranja de la sangría cortada en juliana y la menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA DE HUEVOS DE CODORNIZ Y BERBERECHOS

Ingredientes

- *1 Kg. de berberechos*
- *1 puñado de sal gruesa*
- *1 cucharada sopera de vinagre de sidra*
- *16 huevos de codorniz*
- *1 vaso de txakoli*
- *1 chalota picada*
- *1 nuez de mantequilla*
- *12 tomates cherry*
- *3 cucharadas de aceite de oliva*
- *12 espárragos trigueros cocidos*
- *Perifollo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Purgar los berberechos en abundante agua con sal gruesa durante 1 h. aproximadamente.

En una cazuela pequeña hervir agua con sal. Colocar con cuidado los huevos de codorniz fríos de la nevera y cocerlos 2 minutos. Refrescar seguidamente en agua con hielos y reservar.

Enjuagar los berberechos frotándolos unos contra otros y sacarlos del agua.

En otra cazuela más grande añadir el txakoli llevarlo a ebullición y agregar los berberechos, cocerlos a fuego fuerte tapados hasta que se abran. Cuando estén abiertos retirarlos a un plato frío, dejar enfriar y separar la carne de las cáscaras. Filtrar el jugo de cocción.

Agregar el jugo de cocción de los berberechos y reducir hasta que tenga cuerpo de salsa.

Fuera del fuego, añadir el vinagre de sidra y el aceite y dejar enfriar.

Pelar los huevos con cuidado y cortar por la mitad, o dejar la mitad enteros y la otra mitad cortados.

En una bandeja o recipiente de cristal colocar los espárragos cocidos, los huevos de codorniz y por encima agregar la carne de los berberechos.

Cubrir todo con la vinagreta que entibiaremos previamente y acompañar con los tomates cherry.

Añadir perifollo y cebollino picado.

Es muy importante que el huevo nos quede con la yema muy poco cuajada, casi líquida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

AJO BLANCO CON BOQUERONES

Ingredientes

- 250 g de almendras peladas
- 1 dientes de ajo
- 75 g de miga de pan
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 1 pizca de sal
- 250 ml. de aceite de oliva
- ½ l. de agua fría

Para los boquerones

- 500 g de boquerones frescos
- Hielos
- 4 l. de agua
- 160 g de sal gorda
- ½ l. de vinagre de sidra
- 300 ml. de aceite de oliva

Elaboración

Remojar la miga de pan en agua bien fría durante 1 hora.

Pasado el tiempo triturar en un vaso americano las almendras crudas, el ajo, el pan remojado escurrido y la mitad del agua.

Hacer una pasta compacta e ir añadiendo el aceite de oliva como si de una mayonesa se tratara (hacerlo con cuidado porque la cuchilla de la máquina puede calentar la mezcla y cortar la pasta inicial), la textura es espesa.

Añadir la sal y el resto del agua bien fría para dejarla del espesor deseado.

Añadir el vinagre y poner a punto.

Mantener el ajo blanco muy frío dejando reposar mínimo 2 horas antes de servir.

Para los boquerones

Limpiar los boquerones, quitándoles la cabeza las tripas y las espinas.

Dejarlos una hora en un recipiente con hielos, el agua y la sal gorda para desangrarlos.

Pasado el tiempo retirarlos del agua y secarlos con un paño de cocina.

Colocar los boquerones en un recipiente sin amontonar con el vinagre de sidra y dejarlos marinar durante 45 minutos.

Entonces, escurrirlos y guardarlos en otro recipiente con el aceite de oliva.

Pueden conservarse durante dos días, si vamos a consumirlos seguidamente, les añadimos ajo y perejil picados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COPA DE YOGURT Y MANZANA CAMELIZADA

Ingredientes

- 15 galletas unos 30/40g.
- 4 yogurt (125 g).
- 3 manzana
- 4 cucharada sopera (1cs, 25g azúcar moreno).
- 50 g mantequilla
- 4 cucharadita de azúcar (1cs, 10/15g).

Elaboración

Aplastamos las galletas machacándolas hasta convertirlas en un polvillo, y lo ponemos en la copa haciendo de base. Añadimos el azúcar normal al yogurt y lo revolvemos enérgicamente hasta que nos quede cremoso, y ponemos sobre la base de galleta en la copa de yogurt

Para la manzana

Ponemos en un cazo al fuego la manzana Picada en macedonia y la mantequilla revolviendo, en cuanto este deshecha la mantequilla damos un par de vueltas y añadimos el azúcar moreno, golpe de licor y revolvemos, cocemos a fuego medio bajo 15 minutos, cuando coja la textura que queramos, sacamos del fuego y ponemos en la copa coronando.

Dejar enfriar en envera y listo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA FRÍA DE TOMATE CON GUACAMOLE Y SALMÓN Y CRACKERS DE TOMATE

Ingredientes

Para la sopa

- 600 g. de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Vinagre de Jerez

Para el guacamole

- 2 aguacates, cortados en media macedonia
- 1 lima
- 1/2 cebolla tierna ciselée
- 2 tomates pelados sin pepitas TPM
- Cilantro picado
- Sal, aceite de oliva y tabasco
- Salmón ahumado cortado en dados.
- Rúcula

Para los crackers

- 85 g. de mantequilla
- 100 g. de parmesano rallado
- 10 g. de tomate frito
- 25 g. de harina de almendra
- 2 g. de sal
- 100 g. de harina
- paprika

Elaboración

Para la sopa

Escaldar los tomates. Refrescarlos con abundante agua fría. Pelarlos y triturarlos con el túrmix con aceite de oliva, sal, pimienta, unas gotas de vinagre y las hojas de cilantro. Pasarlo por un colador fino y volver a rectificar de sal y pimienta.

Para el guacamole

En un bol mezclamos, el tomate TPM, la cebolla ciselée, el cilantro picado, el aguacate y el salmón ahumado. Lo mezclamos todo y lo aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Al pase por ración: en el centro de un plato soper, con la ayuda de un aro ponemos el guacamole, coronándolo con la rucula. Añadimos la sopa de tomate y unas gotas de aceite de oliva.

Para los crackers

Arenar los secos con la mantequilla fría, añadir el tomate frito. No trabajar la masa en exceso, solo juntarla. Dejarla reposar 30 minutos en la nevera, estirla y recortarla con un cortapastas. Espolvorearlos con un poco de queso parmesano y cocer a 180 ° C. de 10 a 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COSTILLITAS DE CORDERO EMPANADO CON ALMENDRA CON SU PASTEL DE QUESO, TOMATE CONCASSÉ Y ACEITE DE MENTA

Ingredientes

Para las 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
- germinados

Para el pastel de queso manchego

- 150 g. de huevos
- 15 g. de harina
- 24 g. de maicena
- 237 g. de yogurt
- 50 g. de leche
- 95 g. de azúcar
- 188 g. de queso manchego rallado

Para el tomate concassé

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

Para el aceite de menta

- 100 g. de aceite de girasol
- 20 g. de menta
- c/s de agua

Elaboración

Para las costillas de cordero para 4 personas

Mezclar el granito de almendra un poco picado 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.

Para el pastel de queso manchego

Rallar el queso. Mezclaremos todos los otros ingredientes con la ayuda de una batidora. Encamisaremos el molde con y repartiremos en ellos la mezcla del bizcocho. Hornear el pastel a 180 ° C 18 minutos aprox.

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 el aceite de menta

Cortar las hojas de menta, salar añadir el agua necesaria para que quede como una pasta, triurar por túrmix añadir el aceite poco a poco.

Al pase por ración

En un plato disponer de una raya de aceite de menta. Encima el pastel de queso con una cucharada de tomate concassé. Colocar las costillas apoyadas sobre el pastel. Adornar con germinados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA AL REVÉS DE MELOCOTÓN Y AZAFRÁN CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

Para los melocotones

- 50 g. de azúcar
- 50 g. de mantequilla
- 4 melocotones

Para el bizcocho

- 125 g. de azúcar
- 200 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- ½ c.c de bicarbonato
- Pizca sal
- 3 huevos
- 200 g. de buttermilk
- 75 g. de aceite de girasol
- Pizca de azafrán

Otros

- Helado de vainilla

Elaboración

Para los melocotones

Cortar los melocotones con piel por la mitad y estos en gajos de 3 cm. en un molde de hierro tipo genovesa, que luego pueda ir al horno. Fundir la mantequilla y añadirle el azúcar hasta que tome un ligero color dorado. Sacar del fuego y distribuir los melocotones en forma ordenada y siguiendo la misma dirección.

Para el bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar. Tamizar la harina con el impulsor y el bicarbonato. Añadir le aceite y el azafrán, con ayuda de una lengua y la harina alternada con el buttermilk terminando con la harina. Distribuir la mezcla sobre los melocotones y cocer en el horno a 180 ° C unos 30 minutos. Desmoldar en caliente y servir acompañada de un helado de vainilla.

LEMON POSSET BY GORDON RAMSAY

Ingredientes

- 600 ml de nata
- 150 g de azúcar glass
- Jugo de 2 limones
- Ralladura de 1 limón

Para los Frutos rojos

- 100 g de frutos rojos
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 golpe de licor

Elaboración

Verter la crema en una cacerola pequeña y añadir el azúcar. Llevar lentamente a ebullición, revolviendo constantemente para disolver el azúcar. Una vez que empiece a hervir, dejar que la burbuja crema durante 3 minutos, revolviendo todo el tiempo.

Retirar la sartén del fuego y verter el jugo de 1 limón, agitando la mezcla a fondo como lo hace. Se debe comenzar a espesar al instante. Probar la mezcla y añadir un poco más de jugo de limón si no se nota lo suficiente.

El posset debe ser dulce, picante y cremoso.

Dejar enfriar durante unos 5 minutos, luego verter en copas individuales. Cubrir con papel film y enfriar en la nevera durante al menos 3 horas o toda la noche.

Si los Possets son muy firmes, sacarlos de la nevera 15 minutos antes de servir para suavizar.

Servir con galletas de postre, las Lenguas de chats o galletas de almendras.

Para los Frutos rojos

En una reductora colocar los frutos rojos, añadir la cucharada de azúcar y el licor y cocinar 15 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PIZZA AL GUSTO

Ingredientes

- *1 kg de harina de trigo de fuerza*
- *1/2 litro de agua templada*
- *25 gramos de sal*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *25 g de levadura fresca de panadero*
- *Tomate frito*
- *Mozzarella*

Elaboración

En un bol grande introducimos la harina de trigo.

Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa. Con una cuchara hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua.

Mezclamos con la mano desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.

Añadimos el aceite y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Dejamos reposar durante unos quince minutos, que trabaje la levadura, a los quince minutos volvemos a amasar y reposamos otros quince minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar diez minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, mozzarella, los ingredientes al gusto horneamos unos 5 o 7 minutos a 250 grados, perfumamos con orégano fresco



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

HUEVOS PAMPLONICAS

Ingredientes

- *Huevos Duros*
- *Ensaladilla Rusa o ensalada de cangrejo, etc... o relleno al gusto*
- *Pimientos de piquillo*
- *Aceitunas sin hueso*

Elaboración

Cocemos los huevos desde frio en abundante agua y sal desde que hierva 10 minutos enfriar y reservar
Cortamos las puntitas de los huevos, para los “gorritos”. Cortamos un pelín el culo para que se sostengan de pie.
Cortamos el huevo a la mitad, el trozo de huevo que nos sobra y la yema, la incorporamos a la ensaladilla y mezclamos.
Rellenamos los huevos duros con ella. Con un palillo colocamos el sombrerito y la aceituna encima y con tiritas de pimientos, preparamos el pañuelito

ENSALADA DE LEGUMBRES MARINADAS CON SALMÓN Y QUESO FRESCO

Ingredientes

- 80 gr. de garbanzos cocidos
- 80 gr. de judías rojas cocidas
- 1 pimiento verde
- 2 tallos de apio
- 1/2 pepino
- 100 gr Queso fresco
- 100 gr Salmón ahumado

Para la marinada

- 150 ml. de aceite de oliva
- 50 ml. de vinagre balsámico
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla tierna
- Perejil picado
- 1 c.s. de tomillo
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclaremos todos los ingredientes de la marinada y reservaremos en frío.

Pelaremos y rallaremos el pepino. Salaremos y dejaremos en un escurridor. Dejaremos unos 3 minutos. Pasaremos por agua y mezclaremos con el comino. Reservaremos en frío.

Quitaremos los hilos del apio y cortaremos en brunoise. Picaremos el pimiento verde en brunoise. Mezclaremos con las legumbres, el pepino y colocaremos dentro del marinado. Dejaremos alrededor de dos horas. Colocaremos una base con el pepino. Envolveremos un molde de aro con el salmón, colocaremos en el interior unos dados de queso fresco y la ensalada. Cerraremos con el salmón y naparemos con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CARPACCIO TIBIO DE LOMOS DE DORADA CON VINAGRETA DE TOMILLO Y TOMATE CASÉ

Ingredientes

- 2 Doradas
- 1 anchoa
- 40 gr. de aceituna negra
- 1 cebolla tierna
- ½ kg de tomate
- 6 c.s. Aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- ½ diente de ajo
- 1/2c. De azúcar
- tomillo fresco
- 100 gr. de almejas
- 1 c.s. de miel

Elaboración

Una vez limpiada la dorada, separemos los lomos con un cuchillo, eliminando la piel.

En un mortero, majamos el ajo escaldado, la anchoa, el tomillo, la sal y el azúcar. Después añadiremos la miel y el vinagre. Añadiremos el aceite al hilo para emulsionar bien.

Escaldaremos el tomate, limpiaremos de piel y pepitas y añadiremos una parte a la vinagreta cortados en daditos.

El resto del tomate lo cortaremos en casé y reservamos en frío con aceite de tomillo.

Escaloparemos la dorada en filetes muy finos.

Colocaremos una base con el tomate en casé y hornaremos unos minutos hasta que la dorada se caliente.

Naparemos con la vinagreta y acompañaremos con unas almejas abiertas al vapor



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y QUESO FRESCO

Ingredientes

Para la base de la tarta

- 25 galleta tipo María
- 100 g de chocolate blanco
- 50 gr de mantequilla

Para el relleno

- 100 gr chocolate blanco
- 130 gr de leche condensada
- 3 hojas de gelatina
- 300 gr queso cremoso
- 200 ml de nata para montar
- 40 gr de azúcar

Para el Glaseado

- 100 ml de agua
- 200 g de confitura de frutas rojas
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Derretimos el chocolate blanco con la mantequilla y mezclamos con las galletas trituradas. Hacer una masa y cubrir el fondo de los moldes con ½ cm de grosor máximo.

En un bol introducimos el queso troceado y la mitad de la leche condensada. Calentamos un poco la otra mitad, agregamos el chocolate troceado y las hojas de gelatina previamente hidratadas, incorporamos en la preparación anterior y mezclamos con la batidora de varillas hasta obtener una mezcla homogénea.

Batimos el azúcar y la nata con las varillas hasta que quede compacta..

Mezclamos la nata montada con la mezcla del queso pero de manera suave.

Rellenamos los moldes y dejamos reposar en nevera hasta que cuaje unas 4 horas.

Para el Glaseado

Echamos en un cazo la confitura o mermelada y el agua. Llevamos a ebullición, retiramos del fuego, añadimos la gelatina hidratada y removemos bien. Dejar entibiar y cubrir la tarta de queso. Dejar reposar 1 hora hasta que la cobertura cuaje.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIGRES CON GUACAMOLE Y NACHOS Y CHUPITO DE CALABACIN Y MENTA

Ingredientes

- 400 gr de mejillones
- 4 aguacates
- 1 cebolla tierna
- 3 tomates rojos
- Cilantro lima sal tabasco aceite de oliva
- Nachos
- Quicos

Para el chupito

- 3 calabacines
- 4 cebollas
- Menta
- Sal
- Hielo

Elaboración

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien. Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.

Cuando empiece a hervir remover y dejar cocer hasta que se abran.

Sacar la concha vacía y colocar la orea en una fuente reservada en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado. Sumergirlos en agua fría.

Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos. Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.

Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante.

Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos i guardamos tapado con film a ras de piel.

Picar unos quicos y unos nachos. Para conseguir como un pan de rebozar.

Rellenar los mejillones con guacamole y rebozarlos con la picada de quicios y nachos.

Para la crema sofreír la cebolla i el calabacín hasta que este tierno. Enfriar con un poco de hielo y triturar bien fino. Añadir la menta y volver a triturar.

Rectificar de sal y pimienta. Enfriar y servir en chupitos.

LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

Ingredientes

- 3 lubinas
- 6 patatas o patato pequeño
- Sal de mar
- Sal, pimienta, tomillo,

Para el mojo verde

- 1 diente de ajo
- 1c.c de comino
- 1c.s. de cilantro picado
- 1c.s. de perejil
- 1 patata cocida
- el zumo de 1 limón exprimido
- sal
- 2 dl de aceite de oliva suave

Elaboración

Cortar la cabeza y la cola de las lubinas. Escamar y limpiar con agua.

Poner en una fuente del horno con sal, pimienta y tomillo.

Cocer al horno 20 min.

Poner las patatas en una olla con poca agua y un buen puñado de sal. Tapar y cocer hasta que se evapore el agua. Cocer 10 min más al seco para que la piel se arrugue.

Para el mojo verde triturar con el minipimer la patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

Servir la lubina con las papas arrugas y el mojo verde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Raspa de limón

Para el relleno

- 300gr de cerezas
- ½ limón
- 100gr. de azúcar
- 5c.s. de miel
- 5c.s de kirsh
- 3 huevos
- 50gr. de mantequilla.
- 2dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base

De la tarta mezclar la harina con la mantequilla formando migas. Añadir el huevo y el azúcar y la raspa de limón. Amasar hasta que quede una masa fina y elástica. Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada. Pinchamos el fondo con un tenedor. Precocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno

De la tarta sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con la mantequilla pomada. Añadimos la miel, el kirsh, zumo de medio limón y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas. Meter al horno a 180° C durante 35 min.

Decorar con nata montada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA FRIA DE PUERRO Y QUESO

Ingredientes

- *3 blancos de puerro hermosos muy picados*
- *1 cebolleta muy picada*
- *1 rama de apio fresco picado*
- *3 patatas en dados*
- *1 pera*
- *2 l de caldo de verduras*
- *1'5 dl. de nata líquida*
- *1 cucharada de nata doble*
- *1 pellizco de queso Cabrales o Roquefort*
- *1 puñado de avellanas tostadas*
- *Aceite de oliva y mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Rehogar en mantequilla y toque de aceite, el puerro, la cebolleta, apio y salpimentar.
Añadir la patata, la pera al fondo de verduras y rehogar 5 mn.

Mojar con el caldo, cocer 25 mn. triturar en el vaso, añadir natas y rectificar de sal y pimienta
Servir la sopa fría o caliente.

Colocar unos pellizcos de queso y avellanas

CHIPIRONES CON HABITAS Y VINAGRETA DE GAMBAS

Ingredientes

- 600 g de chipirones pequeños
- 800 g de de habitas
- 8 tallos de ajetes tiernos
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la vinagreta

- 150 g de aguacate
- 150 g de gamba cocida
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharadas de cebollino picado
- Sal

Elaboración

Escaldar las habas en agua hirviendo con sal durante 2 minutos, refrescarlas en agua con hielos, escurrir y repelarlas. Limpiar y cortar los ajetes, solo la parte blanca.

Calentar una cazuela con las 3 cucharadas de aceite de oliva colocar los ajetes y soasarlos durante 2 minutos a fuego lento hasta que queden bien computados.

Añadir las habitas y cocer durante 3 minutos más.

Limpiar los chipirones sin quitarles la piel.

Secarlos con un paño, si son grandes separar los cuerpos de los tentáculos y cortar los cuerpos en trozos más pequeños. En una sartén antiadherente calentar las 2 cucharadas de aceite de oliva y saltear los chipirones a fuego vivo durante unos 3 minutos.

Servir los chipirones junto con los ajetes, las habitas y aliñarlos con la vinagreta de gambas y aguacate

Para la vinagreta

Cortar la gamba cocida en trozos de 1 cm.

Triturar el aguacate con el aceite de oliva y el zumo de limón con la ayuda de un túrmix, añadir la gamba picada y el cebollino picado, poner a punto de sal y reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MANZANAS ASADAS A LA VAINILLA

Ingredientes

- 4 Manzanas
- 100 g de zumo de manzana
- 1 Vaina de vainilla
- 2 Ramas de canela
- 60 g de azúcar moreno
- 60 g de mantequilla

Elaboración

Descorazonar las manzanas y hacerles una incisión alrededor de la manzana.

Pintar el molde con la mantequilla y espolvorear con el azúcar moreno.

Poner en un cazo el zumo de manzana junto a la canela y la vainilla abierta y raspada. Llevar a ebullición, retirar, tapar con film y dejar infusionar 10 minutos.

Colocar las manzanas en el molde y en el centro colocar la mantequilla restante.

Hornear a 180° 10 minutos.

Agregar la mitad de la infusión y dejar cocinar 20 minutos más glaseando de vez en cuando.

Verter el resto de infusión y dejar cocinar 10 minutos más.

PATATAS CON BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 250 gr de bacalao salado y desalado
- 80 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 200 gr de patata hervida
- 50 gr de aceitunas
- 1 tomate rojo
- 1 patata para freír o en su defecto patatas fritas de calidad

Elaboración

Filetear el ajo y freír en el aceite unos 3 minutos hasta que esté dorado, retirar y añadir el bacalao. Freír unos 5 minutos, cremar con la leche y la nata ya añadir el ajo. Llevar a ebullición y retirar.

Ecurrir y colocar en una trituradora. Salpimentar y emulsionar añadiendo los líquidos al hilo.

Ir incorporando pequeñas cantidades de puré de patata si se quiere más denso. Cuidado con el batido para evitar gomosidad.

Ajustar de sazón y decorar con perejil picado. Reservar en frío hasta pase.

Escaldar el tomate, parar cocción y cortar en case. Reservar hasta pase.

Deshuesar y picar las aceitunas hasta obtener un paté. Reservar hasta pase.

Cortar las patatas finas y freír en abundante aceite. Ecurrir de aceite y salar.

Montaje

Colocar una cucharada de brandada, un poco de tomate y aceituna negra entre dos patatas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CLAFOUTIS DE CEREZAS

Ingredientes

Para el relleno

- 1 huevo
- 4 yemas
- 60 gr. de azúcar
- 5 gr. de kirsch
- 8 gr. de Cointreau
- 50 gr. de zumo de fruta
- 250 gr. de crema de leche
- 250 gr. de cerezas sin hueso

Para la masa

- 250 gr. de harina floja
- 185 gr. de mantequilla pomada
- 50 gr. de leche
- 10 gr. de yema de huevo
- 15 gr. de azúcar
- 4 gr. de Sal

Elaboración

Para el relleno

Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar y añadir el Kirsch, el Cointreau, el zumo de fruta y la nata por este orden. Reservar para el montaje.

Para la masa

Mezclar a mano o en la batidora con la pala, la mantequilla y la harina hasta obtener una masa de textura arenosa. Incorporar la leche, las yemas, el azúcar y la sal. Amasar y reposar la masa resultante en el frigorífico de un día para otro.

Acabado

Forrar el molde con la masa y sin pinchar cocer con un peso encima a 180 ° C. disponer una capa de cerezas y cubrir con la masa de clafoutis. Hornear a 170 ° C hasta que se dore.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL TRADICIONAL DE SALMÓN AHUMADO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Ingredientes

- *1 bolsa de pan de molde sin corteza*
- *3 sobres de salmón ahumado*
- *1 bote de pimientos del piquillo enteros*
- *4 cogollos*
- *1 bandeja de queso Filadelfia*
- *Mayonesa*
- *1 botecito de alcaparras*
- *1 latita de anchoas*
- *Olivas negras sin hueso*

Elaboración

Untar el pan de molde con queso Filadelfia, cubrir con lonchas de salmón ahumado, untar el salmón con mayonesa, cubrir ahora con tiras de cogollo, añadir alcaparras. Hacer lo mismo por segunda vez, cubrir, en esta ocasión, con láminas de piquillo abierto. Cubrir finalmente con mayonesa y recubrir con salmón ahumado.

Decorar por encima con filetes de anchoa y rodajas de olivas negras.

En el caso de disponer de un molde acristalado tipo pudding, se puede proceder a la inversa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA TABBOULEH CON TOMATE, MANZANA Y ACEITE DE MENTA

Ingredientes

- 200 gr. de cous cous
- 500 gr. de caldo de verduras
- 1 bandeja de albahaca
- 100 gr. de aceite de oliva
- 1 bandeja de menta
- 2 tomates rojos fuertes
- 1 manzana Golden al punto
- 1 flan de queso fresco tipo Burguitos
- Salsa de soja
- 1 lima
- Sal y pimienta

Elaboración

Untar el cous cous con muy poco aceite, verter en una sartén y dorar muy ligeramente, verter en un bol. Poner el caldo a hervir, verter sobre el cous cous, remover con cuchara suavemente y tapar con trapo. Dejar reposar y remover de tanto en tanto, condimentar. Reservar para enfriar.

Escaldar el tomate, cortar concasé y reservar en un bol, pelar la manzana, cortar en brunoise y añadir al tomate, cortar el queso burguitos en brunoise y añadir también, picar hojas de albahaca y añadir a la preparación, infusionar la menta en aceite de oliva, triturar en vaso de túrmix, colar o no y reservar, aliñar la preparación con la soja y la lima, degustar y rectificar, condimentar.

Añadir la cantidad necesaria de preparación al cous cous, mezclar con cuidado, colocar en el plato, añadir aceite de menta y decorar con uha hojita de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LICUADO DE FRESAS CON VINAGRE BALSÁMICO Y NATA

Ingredientes

- *300 gr. de fresas*
- *100 gr. de azúcar*
- *2 C.S. de vinagre de Módena*
- *Agua*
- *Nata para montar*
- *Azúcar glasé*
- *Hojitas de menta*

Elaboración

Lavar, retirar pedúnculo de las fresas, cortar, poner en vaso de túrmix y triturar, añadir azúcar y triturar de nuevo, añadir vinagre y triturar, añadir una pizca de pimienta negra en polvo rectificar y reservar en nevera.

Montar nata, añadir azúcar glasé en reservar en nevera.

Montar el plato y decorar con hojita de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BOMBAS DE PATATA Y CARNE

Ingredientes

- 2 cebollas grandes
- 4 bichos picantes
- 400 g de carne picada
- 600g de Puré de patata
- 3 litros de leche

Elaboración

En una cazuela rehogamos la cebolla muy picada, con los bichos también muy picados.

Una vez pochados agregamos la carne salpimentada y rehogamos unos minutos, cuando este hecha agregamos la leche y llevamos a ebullición.

Cuando hierva agregamos el puré de patata cocemos hasta espesar y rectificamos de sal, enfriamos.

Una vez frío haremos bolas al gusto y pasaremos por harina huevo y pan rallado

Freiremos en abundante aceite caliente y servimos con salsa brava.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

STEAK TARTARE CON MORCILLA DE BURGOS

Ingredientes

- 250 g de carne picada de ternera
- 250 g de morcilla de Burgos
- Cebolla picada
- Perejil picado
- Pasas de Corinto picadas
- Copita de Jerez o manzanilla
- 1 huevo
- Salsa perrins
- Salsa tabasco
- Aceite de oliva
- Limón

Además

- Mahonesa
- Alcaparra picada
- Perejil picado
- Pepinillo picado
- Germinados

Elaboración

Picar la carne minuciosamente.

Salpimentar la carne, mezclarlo con la carne de morcilla y añadirle el resto de ingredientes.

Rectificar el sazonamiento.

Colocar el steak en un aro sobre un plato, pimentar.

Guarnecer el steak con unos germinados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA CATALANA

Ingredientes

- 1 l. de leche
- 2 ramas de canela
- 35 g de fécula de maíz
- 200 g de azúcar
- 240 g de yemas de huevo
- 100 g de mantequilla

Elaboración

Colocar la leche en un cazo junto con las ramas de canela

Llevar a ebullición, cuando hierva retirar del fuego, cubrir con papel film y dejar infusionar durante 10 minutos, colar y reservar.

En un bol mezclar 100 g de azúcar con los 35 g de fécula, añadir la leche infusionada con canela, volver al fuego y hervir, retirar del fuego y dejar templar.

En otro bol mezclar las yemas con los otros 100 g de azúcar y verter a la mezcla anterior. Cocer todo junto al baño maría como si se tratara de una inglesa, sin dejar de remover hasta que vaya cogiendo cuerpo (que nape la cuchara (80-82°C)).

Una vez alcanzada la temperatura, retirar del baño maría y cuando la preparación este a unos 50°C añadir los 100 g de mantequilla fría en dados pequeños, mezclar bien y rellenar los recipientes escogidos dejar enfriar. Antes de servir espolvorear con azúcar y quemar con la pala que debe estar al rojo vivo, para poder caramelizar bien la superficie de la crema



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PARFAIT DE HIGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200 gr. de hígado de pollo
- 100 ml. de crema de leche
- 250 gr. de moixernons frescos
- 50 ml. de Pedro Ximenez

Elaboración

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora.

Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuento de servició y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.

SELECCIÓN DE ENSALADAS

Ingredientes

Para el Apionabo en rémoulade

- 1 yema de huevo
- 1 c.c. de mostaza
- 1 c.c. de vinagre de vino tinto
- 150 gr de aceite de girasol
- 1 ½ c.c. de zumo de limón
- 1 c.c. de sal
- 200 gr. de apionabo , “celeri”, bulbo de apio.

Para la ensalada de zanahoria

- 250gr de zanahoria
- 2c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de zumo de naranja
- 30 gr. de almendras peladas y picadas
- Perejil picado

Para la Ensalada de remolacha

- 250 gr de remolacha
- 1 cucharada de cilantro
- 2 c.s. de vinagreta
- Pan de baguete y mantequilla

Elaboración

Para el Apionabo en rémoulade

Batir con una batidora la yema de huevo, la mostaza y el vinagre. Añadir el aceite a chorrito sin dejar de batir. Cortar el apionabo a juliana bien fina y ponerlo en remojo en agua sal y zumo de limón. Escurrir y mezclar con la salsa remoulade. Dejar reposar 20 min.

Para la ensalada de zanahoria

Cortar la zanahoria a juliana bien fina. Mezclarla con el aceite y el zumo de naranja. Salpimentar al gusto y dejar reposar en frío. Antes de servir esparcir por encima la almendra picada y el perejil.

Para la Ensalada de remolacha

Cortar la remolacha a dados de 5 mm. Ponerlos en un cuenco, aderezar los con vinagreta y mezclar bien. Poner un poco de cada ensalada en el plato y acompañar con pan y mantequilla.

TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes

Para el bizcocho genovés de chocolate

- 3 huevos
- 90 g. de azúcar
- 70 g. de harina
- 20 g. de cacao en polvo
- 1c.c de impulsor
- Pizca sal

Para la tarta

- 500 g. de nata montada
- 1 c.s de azúcar glas
- Mermelada de cerezas
- Chocolate de cobertura

Para las cerezas en almíbar ligero

- 150 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 20 g. de kirsh

Elaboración

Para el bizcocho genovés de chocolate

Blanquear los huevos con el azúcar, hasta duplicar volumen, añadir la harina tamizada con el cacao en polvo el impulsor y pizca sal. Poner en un molde encamisado y cocer a 180 ° C. durante 20 minutos.

Para la tarta

Montar la nata y al final endulzarla con azúcar glas. Poner en una manga y reservar en frío.

Para las cerezas en almíbar ligero

Hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Macerar durante 1 hora.

Acabados

Con la ayuda de un rallador rallar la tableta de chocolate de cobertura.

Cortar la genovesa en tres partes, bañar cada parte con el almíbar de cerezas. Disponer encima una capa de mermelada, nata y cerezas maceradas. Repetir operación y terminar toda la tarta cubierta con nata, disponer por encima el chocolate rallado y adornar con rosetones de nata y cerezas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ A LA MILANESA CON HELADO DE TOMILLO

Ingredientes

Para el arroz

- 500 g. de arroz bomba
- 1 cebolla ciselée
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 litro y medio de fondo de ave
- Azafrán
- 50 g. de mantequilla salada
- 100 g. de queso parmesano rallado

Para el helado de tomillo

- 250 g. de nata
- 250 g. de leche
- 6 yemas
- 20 g. de tomillo
- 60 g. de azúcar

Para la vinagreta

- Una parte de mostaza a la antigua
- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el arroz

Rehogar la cebolla con mantequilla y un poco de aceite, cuando este transparente le añadiremos el azafrán, rehogamos y añadimos el vino dejamos que reduzca.

A continuación, incorporamos el arroz, lo sofreímos un poco. Vamos añadiendo el caldo caliente poco a poco mientras removemos. No debemos añadir el siguiente cazo de caldo hasta que el anterior esté totalmente absorbido. Salpimentamos.

Cuando esté casi hecho, agregamos el resto de la mantequilla y el queso sin dejar de remover hasta que el arroz esté en su punto. Nos tiene que quedar el arroz caldoso pero no mazacote.

Servimos enseguida, con una bola de helado de tomillo por encima y lascas de queso parmesano por encima

Para el helado de tomillo

Calentamos la leche y la nata y dejamos infundir el tomillo. Aparte hacemos una papilla con las yemas y el azúcar.

Vertemos la leche y la nata caliente infundida con el tomillo, lo colamos y lo cocemos a la inglesa a 85° C. vertemos la mezcla en la heladora.

Para la vinagreta

Mezclar todos los ingredientes y rectificar de sazón

Acabados

Ponemos el risotto en un aro, y lo ponemos al horno debajo grill hasta que quede crujiente, lo servimos con el helado de parmesano tomillo unas líneas de vinagreta



ATÚN SOASADO, PIMIENTO DEL PIQUILLO, CALABACÍN Y VINAGRETA DE CEREZAS Y NATA CON CEBOLLINO

Ingredientes

Para el atún soasado

- 1 taco de atún de 100 gr.
- Una lata de pimientos del piquillo
- Medio calabacín cortado en laminas finas
- Cebollino picado

Para la maceración del atún

- 1 ajo emincé
- 10 gr. jengibre fresco emincé
- 1/2 c.c pimienta negra
- 1 hoja de laurel roto
- 10 ml. salsa de soja
- 10 ml. vinagre chardonnay
- 5 gr. azúcar
- 15 ml. aceite de oliva
- 10 ml. aceite de sésamo

Para la vinagreta

- 9 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 70 g de cerezas maduras (u otra fruta roja)
- perejil picado
- sal

Para la nata al cebollino

- 200 g. de nata
- Cebollino picado
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el atún soasado

Mezclar el aceite de oliva con el vinagre y las especias.

Bañar con este preparado el atún y dejar madurar un par de horas. Pasado este tiempo, retirar el atún y secar. Soasar, hacerlo por los 4 lados por igual.

Sumergir en agua con hielo para cortar la cocción.

Decantar, secar y pintar con aceite de sésamo.

Asar en una plancha o en una parrilla el calabacín dejándolo crujiente. Sazonar.

Para la vinagreta

Picar el ajo finamente y depositarlo en un bol. Añadir el vinagre, el zumo de naranja y el aceite. Batir todo ligeramente. Dar el punto de sal; por último, agregar el perejil picado y las cerezas picadas (dejar en maceración una media hora).

Para la nata al cebollino

Montar la nata. Rectificar de sazón y añadir el cebollino picado ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada.

Acabados

Cortar todos los ingredientes en forma rectangular y montarlo por capas, piquillo, calabacín, atún y terminando por una de piquillos y calabacín. Alrededor depositar unas cucharadas de la vinagreta de cerezas y por encima disponer de un rosetón de nata al cebollino

SELVA NEGRA CUPCAKES

Ingredientes

Para el cupcake de chocolate

- 150 g huevo
- 140 g azúcar
- 135 g mantequilla
- 20 g azúcar invertido o miel
- 160 g harina
- 20 g. de harina de almendras
- 50 g leche
- 8 g royal
- Pizca sal
- Mermelada de cerezas

Para el almíbar

- 50 ml de agua
- 50 gramos de azúcar blanco
- 40 ml de kirsch
- C/s de cerezas descorazonadas

Para la nata

- 400 g. de nata montada
- c/s de azúcar glas
- Fideos de chocolate

Elaboración

Para el cupcake de chocolate

Cremer la mantequilla pomada con el azúcar y el azúcar invertido o miel. Añadir los huevos poco a poco, la leche y la harina tamizada con la levadura, la sal y el cacao en polvo y la harina de almendra.
Cocer en cápsula de papel a 180° C. unos 15 minutos

Para el almíbar

Hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Reservar en frío.

Para la nata

Montar la nata y añadir el azúcar glas. Poner en manga pastelera con boquilla rizada y Reservar en frío.

Acabados

En caliente, pintar el cupcake con el almíbar. Vaciar el cupcake con la ayuda de un descorazonador pequeño. Rellenarlo con la mermelada de cereza, que la habremos puesto en manga. Decorar con la nata una cereza que habremos recuperado del almíbar y fideos de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CRUJIENTES DE BACON CON QUESO

Ingredientes

- *Masa Filo*

Para el relleno

- *40 gr de mantequilla*
- *40 gr de harina*
- *250 ml de leche*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *4 chalotes*
- *100 gr de bacon*
- *100 gr de champiñones*

Acabado

- *1 puerro*

Elaboración

Cortaremos cuadrados de pasta filo de 10 * 10
Pintamos con mantequilla y colocamos en un molde de flan.
Hornear unos 5 minutos a 180 °C hasta que estén dorados.
Retirar y enfriar

Elaboración relleno.

Filetear el bacon y freír con la mantequilla unos 5 minutos hasta que esté dorado, añadir la cebolla en ciselée y rehogar unos 10 minutos, añadimos los champiñones en brunoise y sudar 5 minutos. Espolvorear con la harina, cocer 3 minutos y mojar con la leche caliente. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer unos 2 minutos hasta espese. Ajustar de sazón y dejar enfriar.

Cortar el puerro en juliana fina y freír en aceite abundante unos 2 minutos hasta que esté crujiente.

Al pase.

Montar los moldes con la crema fría y decorar con el puerro crujiente salado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA FRIA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la masa

- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 huevo

Para el Relleno

- 250 gr de crema de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate de calidad
- 25 gr de glucosa
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Para la masa

Tamizamos la harina y arenar con la mantequilla fría cortada en dados, hasta obtener una textura similar a pan rallado. Agregamos el huevo batido, amalgamamos los ingredientes sin amasar excesivamente y formamos una bola, Enfilmar y reposar en frío unos 45 minutos, Estirar y forrar el molde previamente encamisado, <cozer en blanco a 180 °C unos 10 minutos. Retirar, dejar enfriar y rellenar.

Para el Relleno

Llevar a ebullición la nata, retirar del fuego, añadir la glucosa, la mantequilla, mezclar y verter sobre un cuenco con la cobertura troceada. Mezclar y colocar en la tartera. Dejar reposar en frío.

ROLLITO DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETE

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1/2 lechuga romana o trocadero
- Albahaca o menta fresca
- 250 gr Fideos de arroz (vermiceli)
- 6 Obleas de arroz
- 1 pepino
- 1 lata de leche de coco
- 150 gr de cacahuets tostados

Elaboración

Cocer los langostinos en abundante agua hirviendo, máximo 3 min. Después enfriar en agua fría.

Cocer los vermiceli según las instrucciones.. Enfriar y escurrir.

Poner en remojo las obleas de arroz. Cuando estén hidratadas rellenarlas con cuidado de hojas de lechuga, langostinos, hojas de albahaca vermiceli y menta. Envolver el rollito.

Para la salsa triturar el coco y los cacahuets tostados.

Servir los rollitos cortados ,con su bol de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ASMARRIS DE CABALLA

Ingredientes

- *1 kg de caballas*
- *3 granos de ajo*
- *4 tomates rojos*
- *3 rebanadas de pan*
- *Perejil*
- *Una pizca de azafrán*
- *Aceite de oliva virgen*
- *1 copa de vino blanco.*
- *Sal y agua*

Elaboración

Prepararemos una picada sofrriendo en una cazuela los ajos y reservar. En el mismo aceite freír el pan y reservar. Seguir con los tomates y el perejil y reservar. Picarlo todo junto con el azafrán y un punto de sal. Ponerlo a la cazuela. Añadir una copita de vino blanco y reducir el alcohol. Añadimos las caballas sin cabeza y tripas. Añadimos un poco de agua si la salsa está muy densa. Cocer 10 min hasta que las caballas estén cocidas.
Se le pueden añadir unas patatas estofadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE

Ingredientes

- 240 gr. *Chocolate de cobertura*
- 180 gr. *de mantequilla*
- 310 gr. *de azúcar*
- 3 *huevos*
- 180 gr. *de harina*
- ¼ c.s. *de levadura royal*
- 100 gr. *de nueces*
- *Aroma de vainilla.*

Para la Guarnición

- 3 *peras*
- 100 gr. *de azúcar*
- 30 gr. *de agua*
- 240 *de nata líquida*
- *Cardamomo*

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Preparar un caramelo con el agua y el azúcar. Añadir la nata y el cardamomo y reducir.

Marcar la pera a la plancha añadiendo al final un poco de azúcar para que caramelice.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 250 g de cebolleta picada
- 250 g de bacalao desmigado y desalado
- 250 ml. de nata líquida
- 2 hojas de gelatina
- 5 g de ajo laminado
- Media guindilla cayena
- 75 g de aceite de oliva virgen

Para el aceite verde

- 15 g de hojas de perejil
- 180 g de aceite de oliva virgen extra

Para el acabado

- Brandada fría de bacalao desalado
- Rebanadas de pan de barra cortado al bias (1 cm grosor)
- Aceite verde
- Hojas de Perifollo

Elaboración

En una cazuela calentar el aceite de oliva con el ajo laminado y la guindilla.

Cuando el ajo comience a bailar añadiremos la cebolleta picada y la rehogaremos a fuego lento sin que coja color, durante 8 minutos.

Pasado el tiempo, subimos el fuego, ponemos fuego fuerte, añadiremos el bacalao y cocemos durante 3 minutos (en el caso de que soltara mucho agua, lo escurriríamos en un colador).

Cuando el bacalao este, verteremos la nata líquida y dejaremos hervir el conjunto durante 5 minutos.

Retirar del fuego, dejar enfriar unos minutos y cuando haya bajado la temperatura añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y escurridas.

Pasamos la mezcla por un túrmix a velocidad máxima, colocamos en una bandeja y dejamos enfriar con papel film a contacto.

Para el aceite verde

Triturar en una túrmix los ingredientes el aceite y las hojas de perejil, pasamos por un colador y reservar

Para el acabado

Tostamos las rebanadas de pan, colocar encima de las rebanadas una quenelle de brandada (60 g) decorar con un grisini fino sobre la brandada, una pizca de aceite verde y el perifollo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA AHUMADA DE TOMATE CON BONITO

Ingredientes

- 1,5 kg. de tomate maduro
- 2 cebolletas
- 3 dientes de ajo
- 100 g de queso Idiazábal ahumado rallado
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 50 ml. de aceite de oliva virgen
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de cebollino picado
- Sal

Para el tártaro de bonito

- 400 g de bonito
- 1 cucharadita de chalota
- 1 cucharadita de cebollino
- 2 cucharaditas de vinagre balsámico
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de perejil picado
- Tostas de pan
- Sal

Elaboración

Pelar y cortar finamente la cebolla.

Pelar, desgerminar y picar el ajo.

Sudar la cebolleta en una cazuela con aceite de oliva a fuego bajo durante 5 minutos, sin que tomen coloración.

Lavar los tomates, quitarles el pedúnculo y trocearlos en 8 trozos.

Adjuntar el tomate concentrado, el ajo y seguir sudando otros 3 minutos, agregar el tomate en trozos, el azúcar la sal y dejar cocer tapado a fuego medio durante 30 minutos.

Triturar, añadir el queso Idiazábal ahumado y volver a triturar, rectificar la sal y reservar.

Para el tártaro de bonito

Colocar el vinagre balsámico en un cazo llevarlo al fuego y reducirlo a la mitad, dejar enfriar y reservar.

Picar el bonito finamente en dados de medio centímetro.

Mezclar en un bol el bonito con el resto de los ingredientes.

Colocar el tártaro sobre unas tostas finas de pan.

Servir la sopa de tomate acompañada con las tostas.

BAVAROIS DE SANDÍA

Ingredients

- 500 gr de sandía
- 1 chorro de zumo de limón
- 300 ml de nata líquida
- 50 gr de azúcar.
- 5 hojas de gelatina neutra
- Opcional: Mas sandía para decorar

Elaboración

Ponemos las hojas de gelatina a hidratarse en un plato con agua fría.

Cortamos la sandía en dados y la trituramos a fondo con una batidora.

Le añadimos el zumo de limón lo removemos, y colamos.

Por otra parte montamos con ayuda de unas varillas eléctricas la nata, ha de estar fría para que monte bien. Luego reservamos en la nevera hasta que la vayamos a usar.

Calentamos en un cazo la mitad del zumo de sandía y limón y le añadimos el azúcar y removemos. Lo calentamos pero sin que llegue a hervir.

Añadimos la gelatina escurriéndole el agua, y mezclamos bien para que se deshaga y reparta.

Añadimos el resto del zumo de sandía y mezclamos. Luego dejamos que se enfríe la mezcla pero sin dejar que empiece a cuajar.

Incorporamos la nata montada a la crema anterior y mezclamos hasta que se cree una crema uniforme.

Vertemos el contenido en el molde a utilizar o bien en varios moldes individuales,

Reservamos en la nevera 3 horas. Y antes de servir decoramos con triangulitos de Sandía



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATE DE LUBINA

Ingredientes

- *Doradas*
- *1 Yogurt griego*
- *Pizca de mostaza*
- *1 cebolla tierna*
- *1 manojo de cebollino picado*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Piel de 1/2 lima*
- *Zumo de 1/2 Limón*

Elaboración

Limpiar la dorada de espinas Y escaladas 1 minuto en agua salada hirviendo.

Parar cocción con agua helada y retirar la piel

Desmenuzar el pescado y añadir el yogurt y una cucharada de postre de mostaza, añadir la cebolla ciselée y el aceite de oliva, el limón sal y pimienta. Trabajar la masa con lengua pastelera y añadir la lima rallada y cebollino.

Colocar en molde y refrigerar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BONITO EN VINAGRETA

Ingredientes

- *Lomos de bonito congelado y descongelado*
- *1 zanahoria*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *1 bulbo de hinojo*
- *3 hojas de laurel*
- *200 ml de vinagre blanco*
- *400 ml de agua*
- *10 gr de azúcar*
- *5 gr de pimentón*
- *3 clavos de olor*
- *2 piezas de anís estrellado*
- *2 ramas de estragón fresco*

Elaboración

Cortaremos las verduras en macedonia.

Tostamos el clavo y el anís. Añadimos el agua y el vinagre y llevamos a ebullición. Añadimos el azúcar, las hierbas y las especias.

Añadimos las verduras, dejamos cocer 5 minutos y agregamos el atún.

Mantener 1 minutos o dos, en función del corte y retirar. Parar cocción con agua fría el bonito. Escurrir las verduras y dejar enfriar el líquido.

Mezclar todo y dejar macerar en frío 24 horas al menos.

BUDIN ESTIVAL DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- *Pan de molde*
- *500 gr. de fruta roja variada*
- *200 gr. de azúcar*
- *Rama de canela*
- *Piel de naranja y limón*

Elaboración

Prepararemos la fruta confitada calentando los frutos rojos a fuego suave con el azúcar, la canela y las pieles. Pasados unos 4 a 5 minutos, cuando las frutas empiecen a estar tiernas y hayan soltado jugo, retiraremos del fuego y dejaremos enfriar.

Retiraremos las cortezas de las rebanadas de pan y cortaremos en la forma de aro.

Colocaremos una base con el pan, pondremos la fruta confita y regaremos con un poco de culis de frutos rojos, colocaremos otra rebanada de pan y repetiremos la operación. Acabaremos con una capa de pan.

Pondremos en el congelador hasta que coja firmeza. Unas 2 horas aproximadamente
Desmoldaremos y serviremos con un poco de nata, helado o culis de frutos rojos.

GAZPACHO DE SANDÍA Y TOMATE CON SU BANDERILLA

Ingredientes

- 400 gr. de carne de sandía limpia (sin cáscara ni pepitas)
- 300 gr. de tomates maduros
- 20 gramos de pimiento verde
- 55 gramos de pepino
- ½ diente de ajo
- 30 gramos de cebolla
- 40 gramos de pan del día anterior
- 1 c/p de sal
- 40 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 10 gramos de vinagre de Jerez
- Menta fresca.
- 8 tomate cherry

Elaboración

Retirar la piel y las pepitas de la sandía. Con una cuchara parisina sacar bolas de la parte de la sandía que no usaremos para el gazpacho y reservar en nevera.

Cortar la sandía limpia a dados, poner en vaso de túrmix. Lavar, cortar a cuartos y trocear los tomates para añadirlos a la preparación. Lavar y trocear el pimiento verde, el ajo, la cebolla y el pepino todo ello picado, añadir a la preparación. Añade el pan (miga), también troceado, el aceite de oliva y el vinagre. Tritura todo con el túrmix hasta obtener un gazpacho bien fino. Cuela o no según necesidad.

Escalda y pela los tomates cherry, pica unas cuantas hojas de albahaca y espolvorea con ellas los tomates, añádeles un chorrito de aceite y un poco de sal.

Montar unas banderillas con el tomate cherry, las bolas de sandía y hojas de menta.

Reserva en un recipiente tapado en la nevera. Para servir bien frío.

ENSALADA DE ARROZ BASMATI CON SU GUARNICIÓN DE FRUTA Y VERDURA

Ingredientes

- *200 gramos de arroz aromático*
- *1/2 mango (sin piel ni hueso)*
- *2 kiwis*
- *1/4 de pepino sin piel*
- *1/2 cebolla morada pequeña*
- *Nueces peladas*
- *1 c.c. de mostaza*
- *Aceite de oliva con ajo y albahaca*
- *Sal y pimienta*
- *Mezclum de lechugas*

Elaboración

Poner a hervir el arroz en la cantidad de agua necesaria. Cuando este en su punto, retirar el arroz, collar y llevar a enfriar en abatidor. Reservar.

Mientras tanto, picar mango, kiwi, pepino y cebolla al tamaño indicado, reservar en un bol. Añadir las nueces peladas y troceadas, reservar.

Elaborar un aliño con: el aceite de oliva, el ajo, la albahaca y la mostaza en grano.

Aliñar las frutas y verduras con sal y pimienta, añadir el aliño anterior.

Presentar en el plato en forma de pequeña corona, colocar hojas de mezclum en su interior para finalizar el plato, aliñar también.

MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE ESPRAIT

Ingredientes

- 200 gr. de melón troceado a triángulos
- 35 gr. de zumo de lima
- 15 gr. de vino Manzanilla.
- 2 c.c. de azúcar moreno
- 6 hojas de menta
- 1 rodaja de lima
- C.S. de bebida sperite
- Hielo pilé

Elaboración

Poner el melón cortado a triángulos en bolsa de vacío acompañado del zumo de lima y la manzanilla. Osmotizar.

En caso de no disponer de máquina de envasado al vacío, dejar macerar el melón en vino y zumo durante 2 horas.

En un recipiente adecuado poner el azúcar, la menta, y la lima, chafar con la mano de mortero. Una vez extractado, verter la preparación en el vaso de servicio del mojito, añadir hielo pilé y el sperite bien frío.