

AJOBLANCO DE MELÓN

Ingredientes

- *1 puñado de almendras crudas remojadas en agua y secas*
- *1 pizca de miga de pan remojada en agua*
- *1 diente de ajo sin germen*
- *Vinagre de Jerez*
- *1 dl. de aceite de oliva virgen extra*
- *Medio melón bien maduro, sin pepitas ni piel*
- *Hielo pile y sal*
- *1 pizca de vino manzanilla*
- *Grisines de pan*
- *Jamón ibérico fino*
- *6 huevos de codorniz cocidos 2 mn., con las yemas líquidas, pelados*

Elaboración

Triturar almendras en picadora 1-2-3, tan finas que parezcan mazapán.

Meter la pasta de almendra en la batidora americana, con el pan remojado, el ajo, el vinagre, la sal, 1 pizca de agua y hacer una papilla en la batidora.

Añadir el melón y el aceite poco a poco. Triturar perfectamente con el hielo en escamas y agregar un golpe de manzanilla.

Verter a una jarra metida en agua y hielo pilé.

Servir con los medios huevos de codorniz, y jamón enrollado en los grisines.

Rociar con aceite de oliva virgen, rectificar de sal y pimenta

POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS, ENSALADA DE PATATAS Y SALSA BARBACOA

Ingredientes

Para el pollo

- 2 pechugas de pollo cortadas en tiras gruesas
- Una bolsa de patatas fritas
- 1 c.s de pan rallado
- Huevo
- Sal y pimienta

Para la ensalada de patata

- 5 Patatas medianas
- 3 Huevos
- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 1 Cebolleta emince
- Sal
- Pimienta negra
- 100 g de pepinillos
- Eneldo picado

Para la salsa barbacoa

- 1 cebolla ciselé
- 1 dientes de ajo ciselé
- Un pote de tomate frito
- 1 c.s de pimentón ahumado
- 1 c.s de vinagre de sidra
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 120 g. de kétchup
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el pollo

Cortar el pollo en tiras gruesas, salpimentar y reservar, chafar las patatas con las manos, añadirle la cucharada de pan rallado. Pasar el pollo por huevo batido y después freírlo con abundante aceite caliente.

Para la salsa barbacoa

Rehogar la cebolla, añadir el ajo desarrollar aromas, incorporar el pimentón, el tomate frito, el kétchup, el vinagre y la salsa Worcestershire, continuar cocción hasta que la salsa adquiera una consistencia pastosa. Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

Para la ensalada de patata

Poner a hervir las patatas en una olla con agua fría y sal durante 15 minutos.

Pasado el tiempo, las pelamos y las cortamos en trozos. Reservamos en un bol. Cocer los huevos en agua con sal. Los pelamos y los cortamos en trozos. En el bol de las patatas, añadimos la cebolleta y los pepinillos picados. Terminamos con el huevo duro troceados y una mezcla de mahonesa, mostaza, eneldo picado, sal y pimienta negra.

FINANCERS

Ingredientes

- 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

CALABACIN RELLENO DE TARTAR “CALENTE” DE LANGOSTINOS Y VICHISOSIE DE MANGO

Ingredientes

- *4 calabacines grandes*
- *400gr de langostinos*
- *2 cebolletas*
- *100gr de champiñones*
- *Salsa de soja*
- *Jengibre fresco*
- *Aceite de oliva*
- *Queso emental para gratinar*

Para la Vichissoise

- *2 puerros grandes.*
- *200gr de mango.*
- *150gr de nata de cocina.*
- *300gr de caldo de ave.*
- *Mantequilla.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal /pimienta.*

Para la Guarnición

- *Puerro*
- *Mango*

Elaboración

Cortamos los extremos de los calabacines y lo volvemos a cortar en tres partes, vaciamos su carne con una cuchara dejándolos en forma de vaso. Con un pelador le quitamos la piel dejándole algunas tiras. Los pondremos a hervir en agua sal hasta que estén algo blandos. Reservamos.

Pelamos los langostinos, les quitaremos también las tripas. Los picaremos en brunoise fina y los pondremos en un bol. Por otro lado rehogaremos las cebolletas y los champiñones en una soté. Cuando atempere lo pondremos con los langostinos en el bol, rallaremos jengibre, le tiraremos la salsa de soja, el aceite de oliva, sal y pimienta. Lo mezclamos y reservamos en frio.

Para la Vichissoise

Rehogamos la parte blanca de los puerros en brunoise en una soté con mantequilla, cuando estén blandos, añadimos el mango en brunoise y le damos 2 min mas, tiramos el caldo de ave y la nata, salpimentamos y dejamos reducir unos 10 min. Trituramos y colamos por chino. Rectificamos de sabor, reservamos en frio.

Para la Guarnición

Enharinaremos el puerro cortado en juliana bien fino y lo freiremos. Saltearemos el mango en brunoise en mantequilla.

Acabado

Rellenamos de tartar los calabacines y cubrimos con queso emental, le damos horno con grill ,200º 5 min. Los pondremos en un plato hondo y los serviremos con guarnición y la vichissoise.

RAPE EN MOJO DE TINTA Y OLIVAS CON POLENTA DE IDIAZABAL Y CARAMELO DE ANCHOA

Ingredientes

- 1kg de lomos de rape
- 2 bolsas de tinta de calamar.
- 150gr de olivas negras sin deshuesadas
- Aceite de oliva.
- 50gr de avellanas

Para la polenta

- 1250 g. de polenta de maíz
- 2 dientes de ajo
- 500gr. de leche entera
- 50 g. de mantequilla
- 50 g. de idiazabal recién rallado
- 25 g. de nata doble
- 15 g. de sal
- 1 g. de pimienta
- 1 huevos + 2 yemas

Para el caramelo de anchoa

- 250 g. de azúcar
- 100gr Agua
- 150 cl de ron
- 9 lomos de anchoa en aceite

Elaboración

En un bol introducimos las bolsas de tinta, las olivas, sal, las avellanas y un poco de aceite de oliva, turmizamos bien y vamos emulsionando con mas aceite hasta crear un mojo fluido.

Pintamos los lomos de rape con este mojo y lo reservamos, pasado 30 min acabamos el rape en el horno a 200º 5 min aprox.

Para la polenta

A fuego suave en un cazo calentar la leche y la mantequilla junto con los ajos la sal y la pimienta.

Una vez hervido, añadir la polenta en forma de lluvia. A medida que espolvoreamos la polenta hay que remover para que no se formen grumos. Coger a fuego suave durante 1 minuto. Mezclar en un bol los huevos y las yemas y añadirlos a la polenta. Dejar cocer durante 5 minutos más.

Una vez fuera del fuego añadir el queso Idiazabal. Sazonar la mezcla y retirar los 2 dientes de ajo. Extender bien la masa en una placa y taparla con papel film, tocando la superficie de esta para que no se haga costra. Enfriarla lo más rápido posible.

Para el caramelo de anchoa

Colocar en una soté el azúcar, el agua, y el ron y coceremos hasta hacer un caramelo, añadiremos las anchoas, deberán de estar unos 3 o 4 minutos, infusionando colar y colocar en biberón.

Acabado

Pondremos de base la polenta, encima el rape y decoraremos con el caramelo.

SORBETE DE MANZANA ASADA ESPUMA DE YOGURT Y GRANIZADO DE VINO TINTO

Ingredientes

Para el sorbete de manzana asada

- 500 gr puré de manzana asada (sin piel, ni pepitas)
- 15 gr de zumo de limón
- 120 gr azúcar normal
- 50 gr glucosa
- 120 gr agua

Para la espuma de yogur

- 250 gr de yogur natural griego
- 100 gr de nata doble
- 75 gr de azúcar glass
- el zumo de ½ limón colado
- ½ hoja de gelatina

Para el granizado de vino tinto

- 1 rama de vainilla abierta
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 325 gr de vino tinto.
- 1 naranja en zumo
- 1 limón en zumo

Elaboración

Para el sorbete de manzana asada

Por un lado, asaremos las manzanas reinetas, descorazonadas previamente, en el horno a 150° durante 30 minutos aproximadamente. A continuación, trituraremos la pulpa de la manzana y lo colaremos. Por otro lado, en un cazo al fuego, pondremos el azúcar, la glucosa y el agua, lo calentaremos hasta disolver los azúcares. Mezclaremos con el puré de manzana cuando atempere un poco y le añadiremos antes de turbinar el zumo de limón

Para la espuma de yogur

Disolver la gelatina en un poco de yogur y a continuación mezclar todos los ingredientes siendo el zumo de limón el último en añadir. Llenar el sifón y cargarlo con 2 cargas de nitrógeno.

Para el granizado de vino tinto

Templar a 60° C el azúcar y el agua con la vainilla abierta y rascada. Añadimos los zumos de naranja, de limón y el vino tinto. Retirar la rama de vainilla. Lo dejamos que coja en el congelador, y rascaremos cuando este con un tenedor.

Colocamos una base de granizado , encima una bola de sorbete y la espuma al lado.

BLINIS DE MIGAS DE MORCILLA CON CARPACCIO DE LOMO DE CERDO

Ingredientes

Para los blinis

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 4 gr. de levadura química

Para el carpaccio

- Lomo de cerdo
- Aceite, sal y pimienta

Para las migas de morcilla

- 2 cebollas
- 1 morcilla
- 100 gr de champiñones
- 100 gr de crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Para los blinis

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

Para el carpaccio

Marcar el lomo unos 5 minutos a fuego alto y retirar. Salpimentar y abatir temperatura. Con un cuchillo afilado cortar láminas finas

Para las migas de morcilla

Cortar la cebolla ciselée y rehogar en un poco de manteca de cerdo hasta que esté cristalina. Añadir los champiñones ciselée y sudar unos 30 minutos. Agregar la morcilla destripada y cocer unos 5 a 8 minutos. Cremar con la nata, llevar a ebullición y dejar reducir 3 minutos. Ajustar de sazón

Montaje

Colar una fina capa de lomo sobre el blini. Colocar una base central de migas. Decorar con aceite virgen y un poco de pimentón. Espolvorear Maldon y perejil picado.

PECHUGAS DE POLLO A LA ROMANA, CON VINAGRETA DE MENTA Y ENSALADA DE VERANO CON TRIGO

Ingredientes

- *Pechugas de pollo*
- *Harina y huevo para rebozar*

Para la ensalada

- *100 gr de trigo*
- *1 l de agua*
- *Sal*
- *50 gr de pimiento rojo*
- *50 gr de pimiento verde*
- *1 tomate*
- *1 cebolla tierna*
- *2 dientes de ajo*
- *30 ml de aceite de oliva*
- *10 ml de vinagre de jerez*

Para la vinagreta de hierbabuena

- *80 gr de hierbabuena*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *10 gr de jengibre rallado*
- *40 ml de salsa de soja*

Elaboración

Limparemos las pechugas y escalopamos.
Reservar hasta pase.

Para la ensalada

Cocer el trigo con agua salada el tiempo que indique el proveedor. Escurrir y parar cocción con agua helada. Reservar
Limpiar y cortar las verduras en ciselée
Escalador el tomate 30 segundos. Parar cocción Retirar piel y pepitas. Cortar en case.
Escaldar el ajo y picar ciselée.
Mezclar todos los ingredientes y aliñar con el aceite y el vinagre. Reservar en frío hasta pase.

Para la vinagreta de hierbabuena

Escaldar las hojas de menta 30 segundos y parar cocción.
Turmitizar con el jengibre rallado, el aceite y la soja. Colar.
Reservar en frío hasta pase.

Al pase.

Enharinar y pasar por huevo las escalopas de pollo.
Montar una base con la ensalada y colocar encima las pechugas.
Decorar con la vinagreta de menta.

ARROZ CON LECHE, CHOCOLATE Y CAFÉ

Ingredientes

Para la crema de arroz

- *½ l de leche*
- *80 g de arroz*
- *65 g de azúcar*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 palo de canela Cáscara de limón*
- *3 hojas de gelatina*

Para las perlas de café

- *100 ml de café*
- *1 gr de agar agar*
- *200 ml de aceite de girasol*

Para la crema de chocolate

- *¼ l de leche*
- *20 gr de cacao*
- *20 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*

Elaboración

Para la crema de arroz

Poner en un cazo la leche, y añadir un palo de canela, el azúcar y la cáscara de limón. Cocemos 4 minutos a fuego bajo, Echamos el arroz y ponemos a fuego medio-bajo. Ir removiendo de vez en cuando. Cuando esté cocido el arroz retirar el palo de canela y la cáscara de limón. En este punto estará casi sin caldo. Echar la cucharada de mantequilla. Dar vueltas con unas varillas a fuego muy bajo hasta que se forme una crema. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colocar en molde y dejar enfriar. El tiempo dependerá del tipo de arroz, pero fácilmente nos llevará unos 20-25 minutos hacerla.

Para las perlas de café

Ajustar el café de gusto
Mezclar el café y el agar en frío y llevar a ebullición removiendo continuamente
Colocar en un gotero y tirar gotitas sobre un recipiente con el aceite de girasol bien frío.

Para la crema de chocolate

Batir las yemas con el azúcar y el cacao.
Llevar a ebullición la leche y escaldar sobre la preparación anterior.
Volver a fuego suave unos 5 minutos removiendo continuamente hasta pasteurizar y adquiera cierta textura.
Retirar del fuego y calentar al pase.

Montaje

Colocar el molde de arroz en el centro del plato y colocar unas perlas encima.
Salsear con el chocolate caliente

ENSALADA DE PATATA Y PULPITOS

Ingredientes

- *400 gr de pulpitos*
- *5 de patatas*
- *2 tomates rojos*
- *1 cebolla tierna*
- *Alcaparras*
- *Aceitunas*
- *Cilantro*
- *2 c.s. de zumo de limón*
- *Aceite de oliva*
- *Jengibre*
- *Rabanitos*

Elaboración

Cocer los pulpitos en un caldo corto con hojas de laurel, apio y media cebolla. Cuando estén tiernos reservar con un poco de caldo.

Cocer patatas con piel, del mismo tamaño. Cuando estén cocidas las dejamos enfriar y las pelamos.

Cortamos la cebolla tierna y el tomate pelado y despepitado a daditos. Picamos las alcaparras escurridas y juntamos con el tomate y la cebolla. Aliñamos con zumo de limón, sal y aceite de oliva virgen.

Podemos hacer una mayonesa de jengibre.

Laminamos las patatas y las colocamos de fondo aliñadas con sal pimienta vinagre y aceite. Encima ponemos los pulpitos aliñados con el picadillo de hortalizas. Espolvoreamos con cilantro y ponemos un cordón de mayonesa de jengibre.

SOPA DE PEPINO Y AGUACATE CON LANGOSTINO REBOZADO CON QUICOS

Ingredientes

- 3-4 pepinos
- 1 aguacate maduro
- 1 c.c. de sal marina
- 15 ml 1.c.s. de zumo de limón
- 1 l de agua embotellada
- 8 langostinos
- 1 huevo
- Quicos

Elaboración

Pelar el pepino, despepituar y trocear.

Triturar el pepino con el resto de los ingredientes, pero con solo la mitad de agua, hasta conseguir una consistencia homogénea y cremosa.

Añadir el resto de agua o cubitos de hielo.

Servir con media rodaja de limón.

Pelar los langostinos y pasarlos por clara de huevo. bien escurridos rebozar con quico y freír 3 min antes de servir.

MOUSSE DE COCO CON PIÑA ESTREUSEL DE CACAO

Ingredientes

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 500 gr de piña

Para el estreusel de cacao

- 60g mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

Elaboración

Montamos la nata al a mitad le incorporamos el azúcar y montamos un poco mas.

Ablandamos la gelatina en agua. En un poco de leche de coco calentada al microondas deshacemos la gelatina. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina con nata.

Cortamos la piña a dados y la salteamos con un poco de azúcar.

La repartimos en vasitos y la cubriremos con la mouse de coco. Lo ponemos a la nevera dos horas para que cuaje.

Para el estreusel de cacao

Mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos e film y congelamos. Cuando este dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min. Una vez cocida espolvoreamos encima de la mouse

FOCCACCIA

Ingredientes

- *1/2 litro de agua*
- *1 kilo de harina*
- *10 gramos de levadura fresca*
- *25 gramos de sal.*
- *ajo y perejil*
- *salmón ahumado*
- *anchoas*
- *jamón del país*

Elaboración

En una encimera colocamos la harina en forma de volcán, disolvemos la levadura en el agua agregamos el resto de los ingredientes y amasamos hasta conseguir una masa homogénea. Una vez tengamos la masa tapamos con un paño húmedo y dejamos reposar de 2 a 3 horas.

Hacemos unas bolas y con ayuda de un rodillo hacemos una base de pizza, una vez tengamos la base de pizza horneamos a 220 grados 4 minutos con el ajo, el perejil y un toque de aceite. Cortamos en triángulos y colocamos como guarnición el salmón, jamón, y anchoas

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 , una vez empiezan a hervir dejar 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

CREPES DE YOGURTH GRIEGO CON FRAMBUESAS

Ingredientes

- 125 grs. de harina tamizada
- 2 huevos
- 50 grs. de mantequilla
- 200 grs. de leche
- 1 cucharada de azúcar blanco
- 1 pellizco de sal
- 1 yogurth griego sin azúcar
- 100 grs. de frambuesas
- 1 bote de sirope de frambuesa
- 1 porción de chocolate negro

Elaboración

Mezclamos los ingredientes en las cantidades arriba detalladas: harina, huevos, mantequilla, azúcar, leche y sal en un vaso para batidora. Batimos bien para que no queden grumos. A continuación dejamos que la mezcla repose durante 5 minutos en la nevera.

En una sartén antiadherente a fuego medio con una nuez de mantequilla dejamos que se funda. Cuando esto suceda vertimos medio cacillo de la mezcla para crepes y la repartimos bien por la sartén hasta cubrirla.

Cuando el crepe haya cuajado por un lado le damos la vuelta con cuidado para que no se rompa. Con un minuto por cada lado bastará. El primer crepe siempre se tira porque absorbe toda la mantequilla de la sartén. Repetimos la operación hasta terminar con la mezcla apilando los crepes un encima de otro.

Vertemos en un bol el yogur griego junto a la mitad de las frambuesas y lo trituramos con la batidora hasta obtener una crema compacta. Añadimos el resto de frambuesas enteras y repartimos el relleno por encima de un crepe. Despues hacemos un rollo y por ultimo decoramos el plato pintando con sirope de frambuesas y rallamos una onza de chocolate negro con la mandolina.

SATAY DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES

Ingredientes

- *Un solomillo de cerdo*

Para la marinada

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

Para la salsa de cacahuetes

- *100 g. de cacahuetes tostados*
- *200 ml. de leche de coco*
- *2-3 c.c de pasta de curry rojo*
- *1-2 c.c de azúcar moreno*
- *2-3 c.c de pasta de tamarindo o zumo de lima*

Elaboración

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas. En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite. Añadir el solomillo, revolver bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche. Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de cacahuetes

Picar los cacahuetes y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuetes triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

Acabados

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuetes.

BROCHETA DE RAPE CON SALSA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

Para la brocheta

- 400 g. de rape.
- 1 pimiento verde.
- 8 champiñones.
- 8 tomates cherry.
- 1 cebolla.
- Zumo de un limón.
- Perejil.
- Aceite de oliva.
- 1 diente de ajo.

Para la salsa

- 1 cebolla.
- 3 melocotones.
- 100 ml. de vino blanco.
- 100 ml. de agua.

Elaboración

Cortar el rape en dados y ponerlo a marinar con el zumo de limón, el aceite, el perejil picado y el diente de ajo laminado durante 20 minutos.

Poner las brochetas en agua para que humedezcan.

Cortar los champiñones por la mitad y escaldarlos en agua hirviendo durante un minuto.

Cortar el pimiento verde y la cebolla del mismo tamaño que el rape.

Preparar la brocheta colocando un trozo de champiñón, rape, cherry, rape, pimiento, champiñón, rape, cherry y cebolla.

Salpimentar las brochetas y pintarlas con aceite. Cocinarlas en una sartén muy caliente hasta que el rape esté hecho.

Para la salsa

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla en un poco de aceite hasta que coja color. Pelar los melocotones, cortarlos en brunoise y añadirlos a la cebolla. Saltearlos hasta que cojan color y agregar el vino blanco. Cocinar hasta que se haya evaporado el alcohol y añadir el agua. Salpimentar, dejar reducir a la mitad, triturar la salsa y colarla

ENSALADA DE SARDINA CONFITADA, MERMELADA DE TOMATE Y CUPCAKE DE TOMATE SECO Y HIERBAS

Ingredientes

Para las sardinas confitadas

- 10 filetes de sardina
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo ciselée
- Una guindilla
- Una bolsa de rucula
- Mostaza en grano

Para la mermelada de tomate

- 500 g. de tomate pelado
- 250 g. de azúcar
- 25 g. de zumo de limón

Para el cupcake de tomate seco y hierbas

- 280 g. de harina
- 10 g. de impulsor
- 1/2 c.c de sal
- Pimienta
- 2 c.c de hierbas frescas, orégano, tomillo
- 70 g. de queso parmesano
- 80 g. de tomates secos
- 2 huevos
- 250 g. de leche
- 70 g. de aceite de oliva

Elaboración

Filetear y limpiar de espinas y escamas las sardinas. Ponerlas a confitar con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guindilla. Unos 10 minutos a 80 ° C.

Realizaremos la mermelada de tomate cortando el tomate y conservando toda su agua, cocer añadir el zumo de limón y la albahaca. Enfriar

Para el cupcake de tomate seco y hierbas

Blanquear el huevo, agregar la leche y el aceite. Añadir el queso parmesano El tomate cortado en trocitos pequeños, las hierbas y por último la harina tamizada con el impulsor y la sal. Rectificar de sazón. Rellenar cápsulas de magdalenas a 3/4 partes de su capacidad. Cocer a 180° C. unos 15 minutos.

Al pase por ración:

Hacer una vinagreta con el aceite de confitar las sardinas y un poco de mostaza. Emulsionarla con las varillas. En un plato disponer unas líneas de mermelada, encima disponer las sardinas escurridas en forma de rejilla, encima la rucula aliñar con la vinagreta y al lado colocar un cupcake de tomate

ARROZ NEGRO DE COSTILLA DE CERDO, CHIPIRONES Y GAMBAS

Ingredientes

- 100 g. de cuello de cerdo en dados de 2 cm
- 100 g. de costilla de cerdo
- 10 gambas
- 100 g. de cebolla ciselé
- 2 ajos ciselé
- 100 g. de puré de tomate
- 1 c.c de carne de ñora
- 1 h. de laurel
- 400 g. de arroz bomba
- ½ l. de fondo de pescado
- ½ l. de fondo de ave
- 2 a 3 bolsas de tinta

Para los chipirones

- 500 g. de chipirones
- Perejil picado
- 1 diente de ajo ciselé para salterar los chipirones.

Elaboración

Calentar el aceite en una paellera, saltear las gambas, decantarlas y reservarlas, en la misma paellera dorar el cuello y la costilla de cerdo, añadir la cebolla y bajar el fuego para que se cocine muy lentamente hasta que la cebolla tome un color dorado muy intenso, en ese momento añadir el ajo, rehogar e incorporarla pulpa de ñora y el tomate, cocinar hasta evaporación total.

En una paellera anacchar el arroz con el sofrito y mojar con los fondos hirviendo en los cuales se les habrá disuelto las bolsas de tinta. Mientras se cuece el arroz, dorar un diente de ajo en una sauter, añadir los chipirones limpios, añadir el perejil, retirar y añadirlos al arroz junto con las gambas, cuando falten 5 minutos de cocción. Rectificar de condimentación. Reposar una vez seco.

El arroz se cocina a fuego fuerte durante unos 4 -5 minutos. Luego bajamos el fuego y cocinamos otros 8- 10 minutos más o hasta que veamos que el arroz está en su punto

Este arroz es ideal acompañarlo con all i oli.

MELOCOTÓN Y AZAFRÁN

Ingredientes

Para los Financiers de melocotón

- 50 gr. de almendra en polvo
- 100 gr. de azúcar
- 40 gr. de harina tamizada
- 60 gr. de claras de huevo
- 50 gr. de mantequilla avellana
- 15 gr. de azúcar invertido (o miel)
- 23 gr. de pulpa de melocotón
- 63 gr. de melocotón natural (cortado a daditos)

Para la crema inglesa de melocotón al azafrán

- 250 g. de pulpa de melocotón
- 250 g. de nata
- 120 g. de yemas
- 91 g. de azúcar
- Azafrán

Para la nata montada

- 300 g. de nata
- c/s azúcar glas

Para los dados de melocotón al azafrán

- 200 g. de melocotón cortado en dados pequeños
- Unos pistilos de azafrán
- Mantequilla
- 1 c. s de azúcar

Elaboración

Realizaremos los financiers poniendo la mantequilla en un cazo e iremos fundiéndola lentamente hasta coloración avellana 145 ° C, colar y reservar. Encamisar los moldes con mantequilla y harina espolvoreada.

En un bol, mezclar la almendra con el azúcar. Tamizar la harina y añadirla al bol. Añadir la clara de huevo. Mezclar con lengua. Añadir la pulpa de fruta de melocotón, triturada y colada Añadir la mantequilla avellana. Añadir el azúcar invertido o la miel.

Reposar 1 h. en nevera. Rellenar los moldes a la 1/2 con manga pastelera.

Poner trocitos de melocotón. Cubrir con más masa

Cocer a 180°C a 190°C en molde 8 x 3 cm. rectangular. Reservar.

Hervir la nata con la pulpa de melocotón y unos pistilos de azafrán, mezclar las yemas con el azúcar. Verter la nata con la pulpa de melocotón encima las yemas y cocer a 85 ° C. añadir la gelatina previamente hidratada.

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

En una sartén poner un poco de mantequilla, una vez esta fundida añadir el azúcar y los dados de melocotón, el azafrán y caramelizar.

En el fondo de un plato sopero poner un poco de crema inglesa de melocotón, encima el financier y coronar con la nata montada con dados de melocotón caramelizados.

DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES

Ingredientes

- 400 gr. de atún
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojo de hierbas aromáticas provenzales frescas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1/2 limón

Elaboración

Limpiar el atún de piel y espinas. Corar en cubos de 2,5*2,5 y cubrir con sal durante unas 4 horas. Reservar a 3°C. Pasar por agua para eliminar la sal y escaldar en agua salada y acidulada durante 30 segundos. Retirar y abatir temperatura a 3°C. Reservar.

Picar las escalonias y rehogarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates sin piel, las cebollas perla, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 15 minutos. Colocar el atún cocer 5 min y añadir el zumo de medio limón.

Servir por ración y refrescar con perejil picado y sal Maldon

LEMON POSSET CON FRUTOS ROJOS

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 lico*

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 empieza 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

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 servicio y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado

LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

Ingredientes

- *3 lubinas*
- *6 patatas o patato pequeñito*
- *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.

HIGOS RELLENOS

Ingredientes

- *12 higos de 30 g*
- *125 g de nata*
- *30 g de miel*
- *125 g de pulpa de higo*
- *Galletas tipo María*

Elaboración

Cortar los higos por la parte superior y vaciarlas consiguiendo los 125 g de pulpa.
Semimontar la nata y añadirle la miel. Mezclar bien y refrescar en la cámara.

Agregar la pulpa de higo.

Picar las galletas y reservar.

Rellenar cada higo con esta mezcla, poner por encima la galleta picada y tapar con la parte superior a modo de “sombrero” y si no se van a comer enseguida reservar en la cámara a una temperatura no muy fría

BLOC DE FOIE, CON ESPUMA DE REMOLACHA

Ingredientes

- 200gr de foie fresco.
- 50gr de pasta de avellanas
- 50 gr de praliné de avellanas
- 15 gr de mantequilla
- 30gr de manteca de cacao
- 10gr de aceite de trufa
- 10gr de reducción de oporto (150gr de vino de oporto)

Para el Praliné de avellanas

- 50gr de avellanas.
- 50gr de azúcar
- 50gr de agua

Para la espuma de remolacha

- 250gr de remolacha cocida
- 100gr de clara de huevo
- Pizca de sal

Elaboración

Saltearemos el foie a fuego fuerte por los dos lados. Lo colocaremos en un vaso triturador junto con el praliné, la pasta de avellanas, la mantequilla pomada, la manteca de cacao fundida, el aceite de trufa, la reducción de oporto y la sal, trituraremos muy bien y pasaremos por un chino fino

Colocaremos la mezcla en un bol de metal, y haremos un baño maría inverso (frio), y con un túrmix volveremos a emulsionar hasta que la mezcla cambie a color mas claro y también adquiera mas densidad

Rellenaremos moldes en forma de lingote, y congelaremos, reservaremos hasta el pase.

Para el Praliné de avellanas

Hacer un caramelo con el agua y el azúcar, cuando tenga color claro introduciremos las avellanas y las cocinaremos hasta que queden bien impregnadas en el. Reservaremos y trocearemos para triturarlas en hasta obtener una pasta

Para la espuma de remolacha

Trituraremos la remolacha hasta obtener un puré sin grumos, para dejarlo enfriar, mezclaremos con la clara de huevo ligeramente batida y la sal, introduciremos en el sifón con 2 cargas y reservaremos en frio

Reducir en un cazo a fuego lento el vino de oporto hasta obtener una crema reducida

Montaje

Retirar los blocs del foie y espolvorearles cacao en polvo por encima, y emplatarlo junto con la espuma de remolacha

VIEIRAS CONFITADAS CON BIZCOCHO DE OLIVAS NEGRAS Y PURE DE MELOCOTON

Ingredientes

- 400gr de vieiras
- Aceite de oliva suave
- Hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo

Para el Bizcocho de oliva

- 200gr de pure de oliva negra.
- 115gr de mantequilla pomada.
- 5 huevos enteros.
- 25gr de glucosa.
- 15gr de azúcar glass.
- 250gr de harina
- 25gr de levadura royal.
- Pizca de sal

Para el Pure de melocotón

- 200gr de melocotones
- 50gr de azúcar.
- 30gr de licor de melocotón.
- 10gr de mantequilla.
- 100gr de aceite de oliva.

Elaboración

Calentamos aceite en un cazo junto los dientes de ajo pelados, y las hierbas aromáticas, cuando alcance los 80º de temperatura introducimos las vieiras y las retiramos del fuego con el cazo tapado. Reservamos a temp ambiente.

Para el Bizcocho de oliva

Tamizamos el harina y mezclamos con la levadura.

Montamos con varillas eléctricas la mantequilla pomada, el azúcar glass y la glucosa, una vez montado añadimos los huevos 1 a 1. Agregar la mezcla de harina y levadura, y por ultimo con lengua integramos el pure de olivas.

Encamisar un molde y hornear 6 min a 165º y subir 8 min a 180º, reservar en rejilla.

Para el Pure de melocotón

Pelar los melocotones y cortar a trozos y reservar los huesos. En un cazo hacer un caramelo rubio con el azúcar, verter poco a poco el licor de melocotón, disolver bien y agregar la mantequilla, la fruta cortada y los huesos, cocer a fuego bajo hasta obtener un pure, retirar los huesos y triturar muy bien, colar por chino y emulsionar con el aceite de oliva. Reservar.

Pondremos una base de pure, trozos de bizcocho y en medio las vieiras.

BISCUIT DE MELOCOTON, TOFFE DE VINO TINTO Y GUARNICION DE TATIN

Ingredientes

- 6 yemas de huevo.
- 6 claras de huevo montadas
- 300gr de azúcar.
- 100ml de agua.
- 100gr de nata.
- 150gr de pulpa de melocotón.

Para el toffe de vino tinto

- 150gr de azúcar.
- 150gr de nata.
- 100gr de vino tinto.

Para la guarnición tatin

- Gajos de melocotón.
- 50gr de mantequilla.
- 50gr de azúcar.

Elaboración

Pelamos y cortamos a trozos no muy grandes un melocotón grande, lo metemos en el microondas y lo cocemos hasta que esté bien blando. Triturar hasta obtener un puré de 150gr

Realizamos un almíbar con el agua y el azúcar (120°).

Montaremos las yemas con varillas eléctricas hasta que tripliquen su tamaño,

Tiraremos el almíbar aun caliente y en forma de hilo sobre las yemas, montando a la vez con las varillas.

Por otro lado montamos las claras a punto de nieve, también semi-montaremos la nata. Terminaremos añadiendo la pulpa de melocotón a las yemas, le tiraremos por tandas las claras montadas, amalgamando bien con lengua, y la nata semi-montada, mezclaremos todo bien, rellenaremos en moldes y congelaremos.

Para el toffe de vino tinto

Haremos un caramelo rubio con el azúcar, añadiremos la nata poco a poco caliente, mezclaremos hasta que se integre, verteremos lentamente el vino también caliente, dejaremos reducir hasta textura salsa, reservaremos en frío.

Para la guarnición tatin

Cocinaremos lentamente en una sartén, el melocotón, el azúcar y la mantequilla hasta que los gajos estén tiernos y caramelizados.

Desmoldaremos el biscuit, decoraremos con la guarnición y salsearemos con el toffe.

PATATAS ASADAS CON BRANDADA DE BACALAO Y CREMA DE PIMIENTOS ESPECIADOS

Ingredientes

- *4 patatas nuevas*
- *Ajo*
- *Perejil*
- *Sal gorda*

Para la brandada

- *2 dientes de ajo*
- *1/4 kg de bacalao*
- *50 ml de aceite*
- *50 ml de crema de leche*
- *Pulpa de patata*
- *1 hoja de laurel*

Para la crema de pimientos

- *125 gr de pimientos asados*
- *50 gr de nueces*
- *1 diente de ajo*
- *1 c.c. de pimentón*
- *1 c.c. de comino*
- *1 c.s. de azúcar moreno*
- *1 c.s. de miel*
- *50 ml. de aceite de oliva*

Elaboración

Cocemos las patatas partiendo e agua fría con sal y laurel. Cuando lleven unos 15 minutos. Retiramos y acabamos cocción en una rustidera con aceite, ajo laminado y perejil.

Retirar y vaciar con un descorazonador.

Aprovechar la patata para la brandada.

Para la brandada

Freímos los ajos y el laurel unos 3 minutos y añadimos el bacalao desgajados y a punto de sal.

Freímos unos 5 minutos y cremamos con la nata.

Llevamos a ebullición y dejamos reposar unos 15 minutos.

Retiramos el laurel y turmixamos con los restos de patata.

Ajustar de sazón y consistencia.

Colocar en manga y llenar las patatas.

Para la crema de pimientos

Limpiamos bien lo pimientos asados de semilla y escurrimos de líquido.

Añadimos todos los ingredientes en un batidora y turmixamos agregando el aceite al hilo.

Ajustar de sazón y consistencia.

Regar por encima de las patatas al pase

VITELO TONNATO

Ingredientes

- *1 redondo de ternera.*
- *1 cebolla.*
- *1 puerro*
- *1 ramita de apio*
- *1 ramita de perejil*
- *1 hoja de laure*
- *1 zanahori*
- *100 ml de vino blanco seco*
- *Sal y pimienta*

Para el adobo

- *2 huevos*
- *250 ml de aceite de oliva suave o de girasol*
- *120 g de atún en lata escurrido*
- *18 alcaparras, 8 anchoas*
- *2 cucharaditas de zumo de limón.*

Elaboración

Limparemos y cortaremos las verduras en ciselée.

Sofreímos unos 30 minutos. Agregamos la carne y doramos unos 5 minutos. Reducirnos el fuego y mojamos con el vino.

Dejamos que evapore y retiramos la carne. Enfriamos y filetearemos.

Colocamos sobre un plato y reservamos en frío.

Para el adobo

Prepararemos una mayonesa de la forma habitual y cuando este emulsionada añadimos el resto de componentes.

Estiramos sobre la carne y dejamos refrigerar unas 2 horas

Coceremos el otro huevo y pasaremos por el chino.

Decoramos por encima de la carne

CANELONES DE MIEL Y MATO CON CREMA DE PAPAYA

Ingredientes (para 8 unidades de 8 x 8)

- 200 ml de agua
- 200 gr de miel
- 3 gr de agar-agar

Para la mousse de mato

- 250 gr de mató (queso)
- 100 ml de nata
- 30 gr de piñones
- 60 gr de azúcar

Para la crema de papaya

- 200 gr de papaya
- 100 ml de almíbar tpt
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Preparamos un almíbar con el agua y la miel. Incorporamos el agar-agar y removemos bien para que no haga grumos. Debe llegar a ebullición y mantener alrededor de 1 minuto.

Lo vertemos sobre una placa plana para poder retirar posteriormente.

Dejar cuajar un par de horas si podemos.

Cortamos la gelatina en rectángulos del tamaño 8x8 y con la ayuda de una lengua de silicona los sacamos de la bandeja y lo ponemos en una zona plana y en serie con la ayuda de una manga pastelera, rellenamos cada canelón con el mató.

Con cuidado, envolvemos los canelones y los colocamos en el plato. Decoramos con unos granos de granada, menta y unos hilos de miel. Buscamos una bandeja o dos iguales que nos dé para depositar el líquido de agar-agar y posteriormente una vez frío cortar 8 cuadrados de 8x8.

Para la mousse de mato

Caramelizar los piñones con el azúcar unos 5 minutos. Retirar y enfriar
Turmitizar 30s segundo la nata con el queso y los piñones.

Ajustar de gusto.

Para la crema de papaya

Pelar y retirar los huesos de la papaya.
Turmitizar con el almíbar y ajustar de gusto y consistencia.

Montaje

Colocar una base de papaya
Disponer los canelones encima y decorar con unos piñones tostados.

ENSALADAS DE VERANO

BERENJENA ASADA CON MENTA

Ingredientes

- *3 berenjenas*
- *Menta*
- *Aceite*
- *Zumo de limón*
- *Cebolleta*
- *Pimiento verde o rojo*
- *Ravanito o zanahoria*
- *1 barra de pan*

Elaboración

Cocemos las berenjenas en 3 cocciones. Pelada y hervida, pelada y rehogada, asada. Picamos bien las berenjenas cocidas y escurridas. Aliñamos con sal, pimienta, aceite y zumo de limón.

Picamos bien fino el pimiento y la zanahoria. También se puede poner tomate despepitado. La menta picada la añadimos a la ensalada cuando esté fría.

REMOLACHA CON LINO Y CÚRCUMA

Ingredientes

- *Remolacha fresca o cocida*
- *10 nueces peladas*
- *el zumo de 2 naranjas*
- *Salsa de cúrcuma*
- *125 ml de agua*
- *1 c.s. de cúrcuma*
- *4 granos de pimienta de Jamaica machacados*
- *2 c.s. de zumo de limón*
- *3 c.s de aceite de oliva*
- *2 c.s. de lino dorado*

Elaboración

Cortamos la remolacha a dados. La aliñamos con el zumo de naranja sal y aceite y la dejamos reposar. Trituramos todos los ingredientes de la salsa hasta que empiece a espesar. Aliñamos la remolacha con la salsa de cúrcuma y la servimos en un cuenquito con una tosta de pan.

MERLUZA CON PATATA Y TARTAR DE ALGAS

Ingredientes

- 300 gr de merluza
- 500 gr de patata
- 1/2 cebolla
- 2 semillas de hinojo
- 1 rama de apio
- Mayonesa
- 1 barra de pan.
- Tartar de algas
- 100 gr Algas hidratadas tipo dulce o espagueti de mar
- 1c.c. de mostaza
- 1 c.c. vinagre de manzana
- 1c.c. de salsa de soja
- 4 c.c. de aceite de oliva
- Romero
- 1c.c. de olivada

Elaboración

Cocemos las patatas en un caldo que las cubra con semillas de hinojo, cebolla y apio. Encima de las patatas coceremos la merluza al vapor durante 7 min. cuando sacamos la vaporera,

Tapamos las patatas y dejamos que acaben de cocerse. Hacemos una mayonesa para aliñar las patatas.

Pasamos por el tenedor las patatas junto con la merluza sin piel y la mayonesa. Con este pate rellenamos los montaditos. Para el tartar de algas dejar hidratar las algas hasta que estén tiernas. Picar las finitas.

Añadir todos los ingredientes (el romero bien picadito) y aliñar bien.

HELADO DE YOGUR CON SABLÉ BRETÓN Y FRUTA ROJA

Ingredientes

- *Pipas peladas de calabaza o girasol*
- *1 barqueta de fruta roja (arándanos, frambuesa, moras..)*

Para la sable bretón

- *300 gr. de harina*
- *2 c.c. de levadura química (impulsor)*
- *150 g de azúcar*
- *1/2 cucharadita de flor de sal o sal gruesa*
- *150 g de mantequilla a temperatura ambiente,*
- *4 yemas de huevo*
- *agua necesaria*
- *1 yema extra, leche para pincelar*

Para el Helado de yogur

- *300 gr de yogur griego*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo*

Elaboración

Para el Helado de yogur

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa.
Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio.

Para la sable bretón

Mezclamos en un bol: harina, levadura, sal, azúcar. Añadimos la mantequilla y frotamos hasta conseguir miguitas. Despues incorporamos las yemas. Podemos añadir un poquito de agua. Dejamos reposar en nevera 1 hora.
Cocemos las galletas al horno precalentado a 180°C durante 15 min.
Servimos el helado con las galletas los frutos rojos y las pipas.

COCA DE SARDINAS CON HORTALIZAS

Ingredientes

- 8 sardinas abiertas, limpias y sin espinas
- Vinagre de Jerez
- Jengibre fresco
- Anís estrellado
- Piel de naranja
- Cebolla tierna
- Calabacín
- Hinojo fresco
- Pimiento verde y rojo
- Zanahoria
- Hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva
- 125 gr de harina
- 100 gr de mantequilla pomada
- 125 gr de parmesano
- 50gr de coco rallado
- 1 yema de huevo

Elaboración

Maceramos las sardinas con la piel hacia arriba, durante 20 minutos, con vinagre de Jerez, jengibre fresco cortado a rodajas, anís estrellado y la peladura de una naranja.

Cortamos las verduras en brunoise y las salteamos con un poco de aceite de oliva. Deben quedar crujientes. Mezclamos todas las verduras en un bol. Añadimos la albahaca picada y aliñamos con aceite de oliva.

Prepararemos la coca mezclando la mantequilla con la harina tamizada, el parmesano, la harina de coco y por último la yema de huevo. Lo amasamos hasta obtener una masa quebrada.

Entre papel de cocina, estiramos la masa con la ayuda de un rodillo hasta obtener una altura de 0,5cm de grosor y la cortamos en rectángulos de 10x5cm. Horneamos a 180° durante 3-4 minutos.

Al Pase

Sobre la coca montamos las verduritas salteadas y encima colocamos las sardinas marinadas dándoles forma circular. Decoramos con caramelo líquido.

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.

ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN

Ingredientes

- *0'5 l de helado de nata medio derretido*
- *3 cuajadas de leche de oveja*
- *1 pizca de leche*
- *opcional, 1 Baileys o Frangélico o licor de avellanas*
- *opcional, 1 pizca de miel*

Elaboración

Batir los ingredientes en la batidora de vaso americana.
Servir bien frío

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

PIPIRANA 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*

Elaboración

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 con un buen chorro de aceite de oliva y una pizca de sal Maldom

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.

GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO

Ingredientes

- 8 tomates maduros
- ½ 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 tipo Philadelphia
- 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

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.

Haremos el helado de queso mezclando con la batidora todos los ingredientes incorporando el máximo de aire. Mantecar en heladera hasta que creme. Guardar bien tapado en el congelador.

Escaldar la albahaca y triturarla con aceite de oliva.

En un plato hondo o bol poner el gazpacho, una bola de helado y terminar con un cordón de aceite de albahaca.

CURRY LIGERO DE DORADA, PIÑA Y COCO

Ingredientes

- 1 Dorada de 650 g. fileteada
- 4 colas de gambas pelada y abiertas por la mitad
- Cebollino

Para la Salsa curry

- 100 g. de cebolla emincé
- 20 g. de aceite de girasol
- 1 diente de ajo emincé
- 30 g. de tomate
- 60 g. de zumo de piña
- 1 c.s de curry de Madrás
- 60 g. de leche de coco
- 100 g. de fumet de pescado
- 60 g. de nata liquida

Para el Chutney de piña

- 2 clavos de olor
- 1 c.c. de semilla de cilantro
- 1 c.c. de semillas de comino
- 1 guindilla
- Zumo de 1 lima
- 100 ml de zumo de piña natural
- 300 g. de piña natural
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 c.s. de miel
- 1 c.s. de azúcar moren

Al pase por ración

- Una suprema de dorada
- 2 colas de gambas
- 1 c.s de TPM
- 3 c.s de salsa de curry

Elaboración

Para la Salsa curry

Rehogar la cebolla en el aceite, añadir el ajo, rehogar, incorporar el tomate, dejar evaporar todo el jugo, añadir el curry, el zumo de piña y el coco, mojar con el fumet y cocer ½ hora. Colar y reducir a demi-glas, añadir la nata y rectificar de sazón.

Para el Chutney de piña

Tostar y majar las especias, con el azúcar, la miel, la sal y la pimienta. Juntar con los líquidos y mezclar. Limpieza y cortar la piña en macedonia. Juntar con el resto de componentes y dejar macerar unas 2 horas.

Saltear la dorada a la unilateral (piel abajo, para aprovechar la grasa que suelta) y las gambas. Calentar y rectificar de textura y sazón la salsa de curry. Con los ingredientes, dar color y volumen utilizando las diversas formas. Servimos con el lado piel arriba y sobretodo no poner la salsa por encima, porque reblanquearía el crujiente de la piel. Ponemos la salsa abajo primero y la dorada por encima.

TARTA AL WISKY EN VASOS

Ingredientes

Para la plancha base

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

Para el biscuit glace al whisky

- 3 hojas de gelatina
- 285 g. de nata semimontada
- 90 g. de yemas
- 120 g. de azúcar
- 67 g. de agua
- c/s vainilla
- 40 g. de whisky

Para el Almíbar TPT

- 50 g. de agua
- 50 g. de azúcar
- Whisky

Para la Yema pastelera

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

Para el crocanti

- 75 g. de granillo de almendra
- 44 g. de azúcar glas
- 5 g. de mantequilla

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la harina tamizada. Escudillar encima de una placa y cocer a 180 ° C unos 5 minutos.

Prepararemos el biscuit glace, haciendo con el agua y el azúcar un almíbar a 120 ° C, punto de hebra floja. Pondremos las yemas en la batidora y cuando el almíbar esté a 110° C, empezaremos a montarlas. Cuando el almíbar esté listo lo verteremos a hilo encima de las yemas, añadiremos la gelatina previamente hidratada, escurrida i secada y continuaremos batiendo hasta que tripliquen volumen. Añadir el whisky. Y a 26 o 28 ° C. la nata semimontada.

Pondremos dentro de una reductora, el granillo de almendra y el azúcar glas, removiendo continuamente. Dejaremos que se caramelice al mismo tiempo que se tuesta. Añadimos la mantequilla, damos un par de vueltas y ponemos el resultado encima papel de horno.

Haremos la yema pastelera mezclando los 30 g. de leche con la maicena. Añadir los huevos y batir. Hervir el azúcar con los 70 g. de leche. Incorporar a los huevos, devolver al fuego y cocer hasta ebullición. Enfriar.

En el fondo de un vaso poner el bizcocho previamente troquelado y empapado con el almíbar, en cima la yema pastelera, crocanti, seguido de biscuit glace y terminar con el crocanti.

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 desmigar 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.

ALITAS DE POLLO A LA AMERICANA

Ingredientes

- 125 gr. de mantequilla
- 1 cebolla mediana picada
- 1 diente de ajo machacado
- 250 ml de agua
- 60 ml de vino tinto
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharada de pimienta recién molida
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 4 gotas de Tabasco
- 2 Cucharadas de Salsa Worcester
- 2 Cucharadas de tomate Ketchup.
- Alitas de pollo
- Huevo
- Pan rallado

Elaboración

En un cazo mediano fundir la mantequilla a fuego lento. Agregar la cebolla y el ajo y cocer hasta que estén blandos, pero no dorados.

Añada el resto de los ingredientes y remueva bien. Lleve a ebullición y baje el fuego y deje que hierva a fuego lento durante 15 minutos.

Cuando la salsa esté fría, póngala en la nevera en un tarro hermético y se conservará durante 2 a 3 semanas.

Para preparar el adobo introduzca la carne en la salsa durante 2 horas y déjela en la nevera.

Limpiar las alitas de pollo y repeler subiendo toda la carne hacia una punta de la alita.

Introducir las alitas en el adobo durante 2 horas.

Pasadas las dos horas, sacar las alitas del adobo, secarlas un poco, pasarlas por huevo y pan rallado y enfriarlos y freírlas en aceite bien caliente, hasta que estén bien doradas y crujientes

GOMINOLAS DE MARTINI BLANCO

Ingredientes

- *300 ml. de Martini Blanco*
- *75 grs. de azúcar*
- *7 hojas de gelatina*
- *aceite de girasol*
- *Un puñado de azúcar para decorar*

Elaboración

Remojamos la gelatina en agua.

En un cazo ponemos la mitad del Martini y el azúcar a calentar sin que hierva y mezclamos con el resto de Martini y la gelatina.

Colocamos en moldes previamente untados con aceite y enfriamos. Al desmoldar rebozamos por azúcar

CARPACCIO DE CHAMPIÑONES CON HELADO Y PESTO DE PIPAS DE CALABAZA

Ingredientes

- 200gr de champiñones de tamaño grande.
- 200gr de aceite de oliva.

Para el helado de champiñones.

- 150gr de champiñones
- 460gr de leche entera.
- 120gr de crema de leche.
- 170gr de dextrosa.
- 20gr de azúcar.
- Pizca de sal.
- 4gr de estabilizante

Para el pesto de pipas

- 100gr de pipas de calabaza
- 100gr de aceite de champiñones (anterior)
- 30gr de parmesano rallado.
- 30gr de cilantro fresco.
- Pizca de sal
- Pizca de comino en polvo
- ½ piel de lima rallada.
- 50gr de agua.

Elaboración

Limpiaremos y confitaremos las setas (reservando los pies) en un cazo con el aceite de oliva a fuego mínimo hasta que se ablanden un poco. Unos 15 min aprox.

Reservaremos en congelador para que cojan estructura.

Doramos en un cazo los pies de champiñones, una vez dorados añadimos el aceite de confitado anterior hasta cubrir. Seguimos confitando unos 15 min mas a fuego minimo.

Colamos fino y reservamos el aceite.

Para el helado de champiñones.

Saltear los champis a trozos en una sote, cuando estén añadir la mitad de la leche y dejarlos infusionar, y cuando este a 60º añadir el resto de líquidos y sólidos, subir temp hasta los 85º, triturar con túrmix, colar y pasar por heladora, reservar en congelador.

Salteamos las pipas, escaldamos el cilantro, trituramos todo y emulsionamos con el aceite de champiñones.

RAVIOLIS DE SEPIA Y PANCETA CON PURE DE GUISANTES A LA MENTA Y CALDO DE JAMON

Ingredientes

- *12 ud de pasta wanton.*
- *1 sepiá grande.*
- *200gr de panceta.*
- *1 cebolla roja.*
- *200gr de caldo de ave.*
- *Salsa de soja.*
- *50gr de crema de leche.*
- *Sal/ pimienta.*

Para el puré de guisantes

- *50g de cebolleta.*
- *Aceite de oliva.*
- *300gr de guisantes*
- *250gr de caldo de ave.*
- *10gr de menta fresca*
- *Sal*

Para el caldo de jamón

- *1 paquete de dados de jamón.*
- *Agua.*
- *Sal/ pimienta.*
- *g. xantana.*

Elaboración

Ponemos en una olla grande agua y sal hasta llegar al hervor, tiraremos las hojas de pasta de dos en dos y coceremos 40 seg. Enfriaremos con agua hielo, escurrirremos y colocaremos en un papel sulfurizado untado con aceite. Reservar.

Limparemos y cortaremos la sepiá en brunoise. En una sote saltearemos 5 min a fuego alto la sepiá y la reservaremos, en la misma sote rehogaremos la cebolla en brunoise unos 5 min. Tiraremos los dados de panceta y le daremos unos minutos mas, continuaremos con la sepiá salteada, integraremos bien y alargaremos con el caldo de ave, la soja y la crema de leche, salpicaremos y dejaremos cocinar lentamente hasta que la sepiá este bien blanda. Rectificaremos de sabor, reservaremos. Montaremos los raviolis, y reservaremos filmado

Para el puré de guisantes

Rehogaremos la cebolla en juliana, tiraremos los guisantes les daremos 5 min, cubriremos con caldo, tiraremos la menta y sal, dejaremos cocinar lentamente tapado hasta que estén los guisantes, rectificar de sabor, turmizar y colar. Reservar.

Para el caldo de jamón

Doraremos los dados de jamón y cubriremos de agua dejaremos infusionar a fuego lento unos 30 min, colaremos, rectificaremos de sabor y turmizaremos con una pizca de xantana.

Pondremos el puré en el centro encima un ravioli templado al horno y naparemos.

COPA DE MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE, GEL DE LIMA Y GRANIZADO DE MENTA

Ingredientes

- 60gr de nata.
- 40gr de yema de huevo.
- 10gr de azúcar.
- 250gr de nata.
- 130 gr de cobertura de chocolate.

Para el gel de lima

- 150gr de agua.
- 40gr de azúcar.
- 2,5 gr de agar-agar.
- 40gr de zumo de lima.

Para el agua de menta

- 150gr de hojas de menta.
- 200gr de agua fría.

Para el granizado

- 50gr de agua.
- 24gr de azúcar.
- 50gr de dextrosa.
- 1 hoja de gelatina.
- 200gr de agua de menta.

Elaboración

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que tripliquen su volumen, damos un hervor a los 60gr de nata y añadimos lentamente a las yemas montadas, volvemos al fuego y llevamos a 85º para que espese ligeramente. Montamos los 250gr de nata, reservamos.

Mezclamos poco a poco la crema de yemas con el chocolate fundido, mezclando bien con lengua y acabando incorporando la nata montada. Añadiremos directamente a las copas sobre 1/3 y reservaremos en frío.

Para el gel de lima

Hervir el agua con el azúcar hasta que se disuelva. Dejar entibiar y añadir el agar-agar, volveremos a hervir, y retiraremos del fuego e incorporaremos el zumo de lima, mezclaremos bien y reservaremos en un recipiente hasta que solidifique. Una vez cuajado la turmizaremos hasta obtener un gel.

Para el agua de menta

Escaldar las hojas de menta 20 segundos en el agua con un poco de sal, enfriar con agua hielo, también enfriaremos el agua de cocción y añadiremos las hojas escaldadas, lo trituraremos y colaremos, reservaremos.

Para el granizado

Hervir en cazo el agua, el azúcar, y la dextrosa, retirar del fuego y añadir la gelatina hidratada. Enfriar el almíbar y añadir el agua de menta, congelar toda la mezcla, y rascar al momento. Acabaremos completando las copas con el gel y el granizado.

BONITO CON ESCABECHE DE CEREZAS

Ingredientes

- *4 lomos de bonito*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 rama de apio*
- *2 hojas de laurel*
- *2 clavos de olor*
- *1 pizca de pimentón*
- *50 gr de mermelada de cerezas*
- *100 ml de vinagre blanco*
- *100 ml de vino blanco*
- *200 gr de cerezas deshuesadas*
- *Hierbas de escabeche*
- *2 dientes de ajo*

Elaboración

Limpiamos los lomos, enharinamos y salpimentamos. Freímos con un poco de aceite en la misma cazuela donde preparamos el escabeche. Retirar

Añadir las verduras cortadas en macedonia y rehogamos unos 15 minutos con las hierbas aromáticas.

Incorporamos las cerezas deshuesadas y alargamos cocción unos 5 minutos. Añadir la mermelada, cocinar unos 3 minutos y el pimentón, freír 30 segundos. Reducir el vino y el vinagre unos 3 minutos a fuego bajo. Añadir el pescado y apagar el fuego.

Dejar reposar unas 24 horas en frigorífico a unos 8 °C.

RAPE EN CALDO CORTO CON GANACHE DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 2 colitas de rape
- 1 c de pimienta en grano
- 1 l de agua
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ramas de apio
- 2 cebollas de Figueras
- 300 ml de vino blanco
- 100 ml de vinagre blanco
- 1 c de semillas de anís

Para la guarnición

- 2 zanahorias
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de crema de leche

Elaboración

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

Cortar las verduras en ciselée y el puerro en rodajas finas

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

Mojar con el agua y el vino. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 20 minutos. En los últimos 5 minutos añadir el vinagre.

Colar varias veces. Ajustar de sazón y reservar.

Para la guarnición

Pelar las zanahorias, y cortar en ciselée. Rehogar unos 10 minutos con la zanahoria, cremar con la nata. Llevar a ebullición y cocer unos 10 minutos más.

Mixar y dejar enfriar.

El pescado

Escaldar 1 minuto en agua salada con laurel y enfriar de inmediato.

Cortar en láminas.

Montaje

Colocar una base de crema de zanahoria (una cucharada sopera). Disponer unas piezas de rape encima y decorar con cebollino picado

Al pase, delante del cliente cubrir con el caldo corto caliente

CEREZAS CON SABAYON DE WHISKY Y LECHE MERENGADA

Ingredientes

Para la leche merengada

- *½ litro de leche.*
- *125 gr. de azúcar.*
- *1 rama de canela.*
- *La piel de un limón (solo la parte amarilla).*
- *2 claras de huevo.*

Para las cerezas

- *200 gr. de Cerezas*
- *20 gr. de mantequilla*
- *50 gr de azúcar*
- *Piel de naranja y limón*
- *Canela en rama*

Para el sabayón

- *4 yemas de huevo*
- *160 gr de azúcar*
- *60 ml de whisky*

Elaboración

Para la leche merengada

Calentar a fuego medio la leche con 100 gramos de azúcar, la rama de canela y la piel del limón.

Cuando la leche comience a hervir, bajar el fuego y dejar que cueza durante 5 minutos.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego y enfriar. Retirar sólidos

Montar las claras de huevo a punto de nieve fuerte con el resto de azúcar

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar unos 5 minutos con la mantequilla y los aromas.

Añadir el azúcar y seguir cocción unos 5 minutos más hasta que se ablanden.

Retirar y dejar enfriar.

Para el sabayón

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar al baño maría unos 10 minutos hasta que adquieran consistencia cremosa

Añadir al hilo el whisky y seguir batiendo hasta obtener una textura cremosa

Abatir temperatura

Montaje

Colocar una base de cerezas y cubrir con el sabayón.

Añadir la leche merengada bien fría.

CANELON DE CEBOLLA CONFITADA, MOZZARELA 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 llenar el canelón con cebolla, los daditos de jamón, la albahaca y mozzarella.

TOURNEDO DE CERDO CON PATATAS REJILLA

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *6 lonchas de panceta*
- *4 rebanadas de pan de molde*
- *4 patatas Kennebec*
- *Rulo de cabra*

Elaboración

Envolver el solomillo entero de cerdo con la panceta. Marcar en una plancha caliente por todos lados. Reservar. Cortar el solomillo de cerdo en medallones. Acabamos la cocción del turnedó al horno.

Cortamos las patatas con la mandolina a bastoncitos. Salpimentamos. Ponemos un poco de mantequilla en una sartén y cocemos por los dos lados unos discos de patatas dispuestas, dentro de un corta pastas, en forma de rejilla irregular. Entre medio de los discos pondremos una loncha de queso de cabra. Acabaremos la cocción en una sartén para que el queso funda.

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 .

Diluimos la mermelada con un poco de agua. Trituramos y pasamos por el chino.

PASTEL DE CABRACHO

Ingredientes

- 850 g de cabracho limpio, sin escamas
- 1 atado de verdura (zanahoria, puerro, apio, tallos perejil, cebolleta)
- 3 dl. de salsa de tomate
- 2'5 dl. de nata líquida
- 6 huevos
- Vino blanco
- Sal y pimienta recién molida

Elaboración

Horno 120ºc

Meter el pescado en agua hirviendo y en cuanto vuelva el hervor, apagar y dejar reposar.

Meter el pescado en la batidora americana con el tomate, la nata, los huevos y el vino blanco.

Salpimentar.

Meter en molde y hornear unas 1 h. al baño maría.

Sacarlo y dejarlo enfriar.

Cortar una rodaja y servir con mahonesa, o salsa rosa y pan tostado

MEJILLONES CON CHISTORRA

Ingredientes

- *1 Kg. de mejillones*
- *50 g de chistorra en rodajitas de 3mm*
- *60 g de cebolleta*
- *1 diente de ajo picado*
- *20 g de aceite*
- *50 g de txakoli*
- *20 g de mantequilla*
- *4 g de cebollino picado*

Elaboración

Limpiar bien los mejillones con agua fría para que pierdan toda la arenilla posible que lleven y quitarles las barbas una a una.

Sudar en el aceite la cebolleta picada finamente durante unos 3 minutos.

Agregar el ajo y la chistorra y rehogar durante 2 minutos.

Verter el txakoli y dejar reducir durante 3 minutos más.

Añadir los mejillones, poner una tapa y cocinar unos 3 minutos más hasta que estén todos abiertos.

Entonces añadir la mantequilla en trocitos y dejar que se diluya en la salsa. Dar un último hervor.

Espolvorear el cebollino y servir enseguida

CROQUETAS DE TIRAMISU

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 800 ml. de leche
- 30 gr. de Maicena
- 110 gr. de harina
- 30 gr. de descafeinado
- 100 gr cucharadas de azúcar
- Terrina de mascarpone

Elaboración

Ponemos la mantequilla en el cazo y cuando se funda añadimos la leche tibia, donde hemos disuelto la maicena, el azúcar y el café, y vamos incorporando todo despacio y sin dejar de remover al Roux que tenemos ya hecho y dejamos al fuego removiendo hasta que veamos que espesa.

Volcamos en una fuente y esperamos a que se enfrié.

Formamos las croquetas, las rebozamos con galletas molidas y freímos pasándolas después por una mezcla de azúcar, cacao en polvo y canela cuando aún estén calientes.

Acompañamos con un poco de mascarpone aligerado con crema de leche

TACOS DE MERLUZA

Ingredientes

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

Para el 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

Para el guacamole

Pelar y retirar el hueso del aguacate.

Mezclar con el resto de componentes.

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

Para la 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 alcacarras

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

Para la vinagreta de huevo picado y perejil

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.

SABAYÓN DE CEREZAS AL VINO DULCE

Ingredientes

- 200 gr. de cerezas
- 1/2 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar
- 1 Rama de canela
- 2 clavo de olor
- Piel de limón

Para el sabayón

- 3 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de moscatel
- Azúcar lustre

Elaboración

Deshuesamos las cerezas y colocaremos en un cazo con el resto de ingredientes y coceremos durante aproximadamente 15 min. Una vez esto dejaremos reposar para que absorba bien los aromas.

Para el sabayón

En un bol montaremos al baño María las yemas con el azúcar sin dejar de batir cuando tengamos una textura bien blanca y esponjosa le añadiremos el vino sin dejar de remover.

Esta mezcla la colocaremos encima de las peras cortadas a trozos, limpias de pepitas y en un plato sopero, volcamos por encima el sabayón, espolvoreamos de azúcar lustre y quemamos. Servimos inmediatamente.

CANELON DE BERENJENA RELLENO DE ATÚN Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON TEJA DE PARMESANO Y PESTO

Ingredientes

- 12 laminas de berenjena
- 150 g. de cebolla ciselée
- 250 g. de pimientos del piquillo
- Aceite de oliva
- 250 g. atún en lata

Para el pesto

- 40 g. de albahaca, escaldada
- 1 diente de ajo
- 30 g. de perejil
- 50 g. de parmesano
- 30 g. de piñones
- 150 ml de aceite de oliva

Para las tejas de parmesano

- 50 g. de parmesano
- 5 g. de harina

Elaboración

Pelar las berenjenas, cortar en laminas finas de 2 a 3 mm con una mandolina. Salarlas y dejar que eliminan el exceso de aguas. Lavarlas para quitar el exceso de sal y freírlas en abundante aceite caliente de girasol, eliminar el exceso de aceite y reservarlas en film alimentario.

Rehogar la cebolla hasta que esté tierna, fuera del fuego añadir los pimientos del piquillo troceados y el atún desmigado. Comprobar de sazón.

Sobre un rectángulo de papel film, disponer 3 láminas de berenjena, juntarlas de modo que formen una única lámina superponiéndolas un poco una encima de la otra, colocar el relleno en la parte inferior y enrollar como si fuera un canelón. Reservar.

Realizaremos el pesto triturando la albahaca, el ajo, el perejil, los piñones tostados, y el aceite de oliva. Una vez triturado añadir el parmesano y mezclar con una espátula o cuchara.

Mezclar los ingredientes de las tejas y tamizar todo junto, cocer entre dos papeles de horno o silpats a 175º C. 7 a 8 minutos

Retirar el film de los canelones, disponer los canelones en el plato y acompañar del pesto y una teja de parmesano.

ARROZ A LA MILANESA CON HELADO DE PARMESANO Y TOMILLO

Ingredientes

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

Para el helado de tomillo

- 250 g. de nata
- 250 g. de leche
- 6 yemas
- 20 g. de tomillo
- 50 g. de queso parmesano rallado
- 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

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 infusionar el tomillo. Aparte hacemos una papilla con las yemas y el azúcar, vertemos la leche y la nata caliente infusionada con el tomillo, lo colamos y lo cocemos a la inglesa a 85º C. vertemos la mezcla en la heladora.

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta y rectificar de sazón

Ponemos el risotto en un plato hondo, lo servimos con el helado de parmesano tomillo unas líneas de vinagreta

MOULLERUX DE CHOCOLATE Y CEREZAS

Ingredientes

Para la masa Mollerux de chocolate negro

- 150 g de chocolate negro
- 50 g. de azúcar
- 75 g mantequilla
- 90 g yemas de huevo
- 165 g claras huevo

Para el relleno de cerezas

- 350 g. de cerezas descorazonadas y partidas por la mitad
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 20 g. de kirsh u otro licor

Elaboración

Para la masa Mollerux de chocolate negro

Fundir la mantequilla y el chocolate al baño maría.

Montar las claras a punto de nieve

Mezclar las yemas con la mezcla de chocolate y las claras montadas.

Rellenar los vasos o recipientes donde se vayan a preparar, previamente encamisados, hasta la mitad de masa Mollerux. Poner una cucharada de relleno de cerezas sobre la masa. Cubrir hasta tapar con más masa mollerux.

Precalentar el horno a 180º, introducir los moldes. Unos 5 a 6 minutos.

Cuando suban, sacar y espolvorear con azúcar glass. Servir todavía caliente

Realizaremos el relleno hirviendo el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Dejar cocer hasta que estén tiernas.

CREME BRULÉE DE FOIE

Ingredientes

- 250 gr. de leche desnatada
- 200 gr. de foie de pato
- 4 huevos
- 40 ml. De vino blanco
- Sal, pimienta y azúcar moreno

Elaboración

Reservamos la mitad del foie para el final.

Cortamos la otra mitad en dos piezas. Mezclamos con la leche desnatada, la sal y la pimienta y calentamos unos 10 minutos.

Pasado el tiempo de cocción añadimos los huevos y el vino. Rectificamos de sal

Colamos en molde de cocción individuales y horneamos a 90 °C unos 35 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Marcamos el resto de foie en seco y colocamos encima de la crema.

Espolvoreamos con azúcar moreno y quemamos con soplete

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 esté 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 faremos bolas al gusto y pasaremos por harina huevo y pan rallado. Freiremos en abundante aceite caliente y servimos con salsa brava.

DONUTS CASEROS

Ingredientes

- 200 gramos harina de trigo normal
- 300 gramos harina de trigo de fuerza (o cambiar las dos harinas por 500 gramos de harina normal)
- 230 mililitros de leche del tiempo
- 100 gramos de azúcar blanco
- 40 gramos de levadura fresca de panadero
- 40 gramos de mantequilla
- 5 gramos de sal
- 1 huevo
- Esencia de vainilla
- Aceite de girasol para freír

Para el glaseado

- 200 gramos de azúcar glass
- 40 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de agua

Elaboración

En un bol añadimos los dos tipos de harina, el azúcar, la sal y. Mezclamos con la varilla los ingredientes secos. Añadimos la leche tibia con la levadura disuelta , el huevo y dos cucharadas de esencia de vainilla. Mezclamos con la varilla a mano, Mezclaremos durante aproximadamente 5-7 minutos hasta que consigamos la consistencia justa para que se pegue a las paredes de nuestro bol y sin embargo, no se quede muy pegada a las manos secas. Este es su punto ideal.

Añadimos un poco de harina sobre la superficie de la encimera, sacamos la masa y la volcamos sobre ella y la rebozamos sobre la harina para que se adhiera a la superficie. Una vez no se pegue la masa a las manos, añadimos poco a poco la mantequilla del tiempo (si la damos un pequeño golpe de calor en el microondas costará menos añadirla Amasamos hasta conseguir que toda la mantequilla se acople a la masa. El método más tradicional de hacerlo es: Doblamos, levantamos, golpeamos contra la encimera y la giramos, y volvemos a empezar, así hasta conseguir una masa homogénea. Paciencia porque este paso es de los más importantes. Las masa se irá haciendo más y más pegajosa, hasta deje de pegarse, aproximadamente unos 10 minutos de amasado, sin añadir más harina.

Volvemos al bol inicial, y añadimos un poco de harina en las paredes, introducimos la bola de masa, y vertemos una pizca de aceite de girasol que esparciremos por la superficie de masa con los dedos. Cubrimos con fil el bol y dejamos reposar entre una y dos horas hasta que aumente su volumen el doble o incluso el triple, procura que sea un lugar cálido para que suba antes (no aplicar calor).

Volvemos a añadir harina en la encimera o mesa y volcamos la masa, y la sacamos el aire, para ello la amasamos de nuevo y la apretamos hasta notar que no está tan expandida. Con el rodillo la estiramos hasta que la masa tenga un grosor de un centímetro.

Cogemos una tapa del colacao, vaso o molde que tenga la circunferencia aproximada a la de los donuts y vamos cortando la masa. Para hacer el agujero del medio puedes utilizar un tapón de agua

Los colocamos sobre papel vegetal para horno con un poco de harina y los pintamos con un pincel con un poco de aceite de girasol y esperamos a que dobren el volumen.

Añadimos abundante aceite a una sartén profunda, la suficiente para que los cubra, y ponemos a calentar, una vez comience a coger temperatura añadimos los donuts uno a uno. Por cada lado tendrán que freírse aproximadamente un minuto. Con cuidado los vamos dando la vuelta y una vez cojan ese color dorado tan característico los sacamos y dejamos secar con papel absorbente y aplicamos glasa

ENSALADA MURCIANA

Ingredientes

- 300 gr. Bacalao desmigado
- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos
- Olivas negras
- 4 patatas monalisa
- 4 cebolla tierna
- Perejil, tomillo,

Elaboración

Cocer las patatas con piel. Cuando estén frías pelar y cortar a rodajas.

Preparar pétalos de tomate y cocerlos al horno con un poco de aceite, sal, pimienta, azúcar y tomillo.

Escalibar el pimiento. Pelarlo y despepitarlo.

Cortar las cebollas tiernas en cuartos. Estirar en una bandeja de horno con sal y aceite. Tapar con papel de plata y cocer 20 min. a 200º C.

Disponer los ingredientes por pisos dentro de un timbal. Decorar con una vinagreta de perejil y las olivas

TATAKI DE TERNERA MARINADO

Ingredientes

- *350 gr de entrecot*
- *1 dl de salsa de soja*
- *3 c.s de azúcar*
- *1 dl de sake dulce*
- *1 c.s. de aceite de sésamo*
- *1 c.s. Ajo y jengibre rallado*
- *Cebollino*
- *Arroz glutinoso*
- *3 puerros*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

Limpiar el entrecot de grasas y tendones.

Cortarlo en lingotes.

Marinar con la mezcla de salsa de soja, azúcar, sake dulce, aceite de sesamo, jengibre y ajo.

Retirar de la marinada y pasar por la plancha bien caliente. Marcar por los 4 costados 10 segundos. Enfriar en agua con hielo. Secar y guardar en frío.

Confitar los puerros cubiertos con aceite de girasol sin que llegue a hervir.

Cortar el tataki a rodajas bien finas y aliñarlo con un poco de marinada. Disponer un poco de puerro confitado y arroz glutinoso

PARAGUAYOS EN DAIQUIRI

Ingredientes

- *3 cl de ron blanco cubano*
- *2 paraguayo maduro*
- *2 pizca de zumo de limón verde*
- *1,5 cl. de almíbar frío*
- *Hielo pilé*

Elaboración

Partir los paraguayos y quitarle el hueso.

Meterlo en la batidora 10 sg. a ritmo lento y 20 sg. a marcha rápida, agregamos el resto de ingredientes. Servimos en vaso tipo Martini.

BRANDADA DE BACALAO, SASHIMI Y GAZPACHO ASADO

Ingredientes

- 200gr de bacalao fresco.
- 1 diente de ajo.
- 180gr de aceite de oliva suave.

Para el sashimi

- 1 lomo de bacalao.
- Sal
- Azúcar.
- Pieles ralladas de naranja/limón.
- Hierbas provenzales.

Para el gazpacho asado

- 200gr de tomates maduros.
- 1 pimiento rojo / pimiento verde.
- 1 cebolla roja
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva virgen.
- Sal, pimienta.
- Agua.

Elaboración

Haremos un caldo de bacalao retirando las pieles al bacalao, las pondremos a cocer suavemente en un cazo con agua y las hierbas aromáticas unos 15 min. (Hemos de obtener unos 50 ml.)

Confitar los ajos en el aceite de oliva, añadir el bacalao desmigado, confitaremos 5 min a fuego muy suave, colaremos a otro cazo y turmizaremos añadiendo el mismo aceite muy poco a poco hasta conseguir una emulsión compacta. Agregar el caldo de bacalao para aligerar, reservar.

Para el sashimi

Cubriremos un lomo de bacalao de una mezcla de sal, azúcar, pieles cítricas y hierbas unos 40 min, (tiene que quedar perfectamente cubierto. Cuando esté le retiraremos la mezcla con agua, cortaremos fino en forma de sashimi y reservaremos en aceite de oliva.

Para el gazpacho asado

Asaremos las verduras al horno a 190º hasta que estén escalibadas, limpiar de pieles y pepitas, añadir agua hasta textura deseada, turmizar y emulsionar con aceite y añadir el vinagre y la sal pimienta. Colar y rectificar de sabor, reservar.

Poner la brandada en timbal, encima el sashimi y el gazpacho en jarra.

RISOTTO DE PLACTON, TEMPURA DE TINTA Y VELOUTE DE GAMBA

Ingredientes

- 2 g de plancton
- 6 g de agua o caldo de pescado
- 150 g de calamar
- 6 gambas
- 140 g de cebolla
- 20 g de puerro
- 1 diente de ajo
- 40 g de mantequilla
- 60 g de vino blanco
- 400 g de caldo de pescado
- 100 g de arroz arborio
- Sal

Para la tempura de tinta

- 50gr de calamar
- 80gr de harina.
- Agua fría.
- 2 bolsas de tinta de calamar.
- Sal.

Para la veloute de gamba

- 125gr de caldo de gamba.
- 120gr de crema de leche.
- 5 yemas de huevo.
- Sal.
- g. xantana.

Elaboración

Pochar con mantequilla la cebolla, el puerro y el ajo, sin que llegue a coger color. Añadir el calamar cortado en brunoise, sofreír y añadir el vino blanco, dejar evaporar.

Añadir el arroz y regar varias veces como tradicionalmente se trabaja un risotto.

Una vez al punto retirar del fuego añadimos las gambas cortadas en brunoise y ligar con el plancton previamente hidratado con el agua o caldo durante unos segundos formando una pasta .rectificar de sal

Para la veloute de gamba

Hacer un caldo con las cabezas de langostinos, unos 30 min, triturar y colar.

Mezclar el caldo con la nata y llevar a ebullición, verterlo rápidamente sobre las yemas y turmizar, salpimentar y espesar con la goma xantana hasta conseguir textura de mahonesa. Colar y reservar en frío

Para la tempura de tinta

Tamizar el harina y hacer una pasta con todos los ingredientes, freir el calamar en trozos grandes, en abundante aceite, de 2 en 2. Reservar.

Acabar con base de risotto, encima la tempura y decorar con la veloute.

MOUSSE “COLAJET”, CHOCOLATE ,LIMON Y COLA

Ingredientes

Para la mousse de chocolate

- 60gr de nata.
- 40gr de yema de huevo.
- 10gr de azúcar.
- 250gr de nata.
- 130 gr de cobertura de chocolate.

Para la crema de limón

- 100gr de zumo de limón
- 100gr de azúcar.
- 75gr de huevo entero
- 75gr de yemas de huevo.
- 100gr de mantequilla.
- 2 hojas de gelatina.

Para el granizado de cola

- 1 lata de coca-cola
- 1 vaina de vainilla.
- 1 hoja de gelatina.
- 1 rodaja de limón.

Elaboración

Para la mousse de chocolate

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que tripliquen su volumen, damos un hervor a los 60gr de nata y añadimos lentamente a las yemas montadas, volvemos al fuego y llevamos a 85º para que espese ligeramente.
Montamos los 250gr de nata, reservamos.

Mezclamos poco a poco la crema de yemas con el chocolate fundido mezclando bien con lengua y acabando incorporando la nata montada. Añadiremos directamente a los moldes o copas para que enfríen en ellos.

Para la crema de limón

Pondremos en un cazo a fuego directo el azúcar, el limón, los huevos, las yemas a fuego directo sin parar de remover hasta que espese (85º), dejaremos que baje de temperatura hasta que este a 40º para añadir la gelatina hidratada y la mantequilla. Integramos bien con lengua pastelera. Reservamos en frío.

Para el granizado de cola

Pondremos en un cazo pequeño a calentar, ¼ parte de la cola junto con la rodaja de limón y la vaina de vainilla para que infuse, cuando esté caliente y haya infusionado los sabores añadir la hoja de gelatina hidratada.
Mezclaremos esta elaboración junto a la cola restante, dejaremos congelar.

Montamos en molde la mousse, encima la crema de limón, dejamos estabilizar por frío.

Desmoldamos en el plato y encima rascamos un poco de granizado para decorar.

ENSALADA DE PATATA Y PULPO CON MAYONESA DE REMOLACHA

Ingredientes

- *Patata*
- *Pulpo cocido y marinado*
- *Mayonesa de remolacha*

Para el marinado del pulpo

- *½ pulpo*
- *1 c.s. de orégano*
- *1c. de pimentón*
- *1 c.s. de romero*
- *100 ml de vinagre*
- *1 c. de mostaza antigua*
- *20 gr de alcaparras*
- *20 gr de aceitunas*
- *1 c.s. de miel*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1 cebolla tierna*

Para la mayonesa de remolacha

- *1 huevo*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de aceite de girasol*
- *50 ml. de aceite de oliva*
- *1c.s. de zumo de limón*
- *100 gr de remolacha*

Elaboración

Cocemos el pulpo con las patatas en agua caliente con sal y laurel unos 30 minutos. Retiramos y paramos cocción. Secamos el pulpo e introduciremos dentro del marinado.

Pelar las patatas y cortar en rodajas de $\frac{1}{2}$ cm. reservar

Para el marinado del pulpo

Pelar la cebolla y cortar ciselée
Picar las aceitunas y las alcaparras y juntar con la cebolla.
Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien.
Colocar el pulpo y dejar marinar toda la noche en frío.

Para la mayonesa de remolacha

Preparar una mayonesa de la manera habitual e introducir la remolacha troceada.
Mixer hasta obtener una mezcla homogénea.
Reservar en frío hasta pase.

Al pase.

Colocar una base de patata y cubrir con la mayonesa. Cortar el pulpo en rodajas y colocar encima.
Regar con el marinado.

MOUSSE DE QUESO FRESCO CON ESPUMA DE ZANAHORIA Y NARANJA Y GUISANTES

Ingredientes

- 200 gr de crema de leche de 35%
- 80 gr de azúcar
- 250 gr de mato
- 1 huevo

Para la espuma

- 100 ml de zumo de zanahoria
- 100 ml de zumo de naranja
- 50 ml de aceite de oliva
- 0,5 gr de goma xantana
- 1,5 hojas de gelatina

Para los guisantes

- 200 gr de guisantes
- 2 lonchas de jamón
- 1 cebolla tierna
- Sal y pimienta

Elaboración

Batimos la yema de huevo con el azúcar al baño maría. Abatimos temperatura y añadimos la crema de leche montada y por último el queso fresco troceado.

Salpimentamos y colocamos en el vaso de servicio.

Refrigerar.

Para la espuma

Turmizamos todos los ingredientes y añadimos la gelatina derretida previamente hidratada.

Colocamos en sifón y dejamos reposar 4 horas.

Para los guisantes

Escaldamos los guisantes en agua salada unos 5 minutos.

Paramos cocción y reservamos

Pelamos y picamos la cebolla ciselée. Picamos el jamón en juliana.

Mezclamos con los guisantes y aderezamos con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

Colocarse sobre la mousse.

Al pase

Al cubrimos con la espuma de zanahoria

PANA COTA DE YOGURT CON CEREZAS AL VINO

Ingredientes

- 2 yogurt griego
- 200 ml. de crema de leche de 35%
- 2 hojas de gelatina
- 80 g. de azúcar

Para las cerezas al vino

- ¼ l. de vino
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de glucosa
- Piel de naranja y limón
- 1 rama de canela

Elaboración

Llevar a ebullición la crema de leche y reducir a fuego bajo unos 15 minutos. Disolverle el azúcar y la gelatina previamente hidratada.

Entibiar y mezclar el yogurt.

Colocar en los moldes o copas de servicio y estabilizar en frío unas 4 horas.

Para las cerezas al vino

Preparamos un almíbar con todos los ingredientes. Llevamos a ebullición, colocamos las cerezas deshuesadas y dejamos cocer a fuego suave uso 10 minutos.

Apagar fuego y dejar reposar toda la noche en frío.

Retirar las cerezas y reducir al almíbar a fuego suave hasta que adquiera consistencia.

Enfriar

Montaje

Colocar las cerezas sobre el panacota y mojar con el almíbar bien frío.

PICA PICA DE VERANO

Ingredientes

Para las Patatas bravas

- 7 patatas kenebec o agrias
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 huevo
- 3 dl aceite de Oliva
- Sal
- Pimentón dulce
- Pimentón picante

Para el Crujiente de manchego con compota de manzana

- 250 gr de manchego
- 4 hojas de pasta brick
- 4 manzanas golden
- 40 gr de azúcar

Para el Granizado de naranja con martini y anchoas.

- 15 naranjas
- 10 filetes de anchoas
- 2 dl de Martini rosso
- 15 aceitunas sin hueso

Elaboración

Para las Patatas bravas

Pelar las patatas. Con un corta pastas cortar timbales de patata. Con un saca corazones sacar el centro del timbal. Hervir-escaldar las patatas 5 min. Escurrir y secar. Prepara un all i oli a mortero. Hacer un sofrito de cebolla ajo tomate y pimentón picante ahumado.

Antes de servir acabar de freír las patatas. Rellenarlas con all i oli y rociar con aceite de pimentón.

Para el Crujiente de manchego con compota de manzana

Cortar el manchego en triángulos y envolverlos en pasta de brick. Pelar las manzanas y cortarlas a dados. Cocer en una ollita con el azúcar. Mantener a fuego suave. Triturar con un minipimer hasta que quede lisa. Cocer el manchego al horno fuerte o sobre una plancha.

Para el Granizado de naranja con martini y anchoas.

Exprimir las naranjas. Congelar en el abatidor raspando con un tenedor para hacer cristales de zumo. Aparte cortar las anchoas y las olivas. Montar en un vaso de chupito el granizado encima la anchoa y la oliva. Poner un chorrito de martini.

PECHUGAS DE POLLO A LA SAL CON CHIMICHURRI Y ENSALADA DE CRUDITES

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo
- 2 kg de sal
- 3 claras

Para el chimichurri

- Orégano seco
- Cilantro o perejil fresco
- 3 ajos
- 1 cebolla tierna
- 2 dl Aceite
- 75cl de vino blanco
- Pimentón
- Sal
- Guindilla

Para la ensalada de crudites

- 4 panes de fajita "bimbo"
- 3 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 cebolla tierna
- Zumo de 1 naranja
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- Frutos secos

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C. Adobar las pechugas con pimienta y hierbas. En un cuenco grande, mezclar la sal con las claras. Disponer las pechugas en el fondo de una bandeja de horno y cubrirlas con un de3do de sal. Horneamos hasta que la temperatura interior del pollo esté a 75°C. Dejamos enfriar y laminamos.

Para el chimichurri

Poner la mitad el aceite, la guindilla, los ajos y la cebolla bien picaditos en un cazo a fuego suave. Cuando estén tiernos y el aceite esté perfumado añadir el orégano. Remover y añadir el pimentón. Rápidamente añadir el vino blanco. Reducir un poco y añadir el cilantro picado o perejil. Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta.

Para la ensalada de crudites

Rallar la zanahoria y el calabacín. Picar bien fina la cebolla tierna. Aliñar con la mayonesa, la mostaza y el zumo de naranja. Añadir algún fruto seco picado o semillas de sésamo. Rectificar de sal y dejar reposar. Rellenar las fajitas. Servir el secreto pasado por la plancha con chimichurri y los rollitos de crudites.

COCA DE MIL HOJAS CON MEMBRILLO Y MORAS

Ingredientes

- *1 placa de hojaldre*
- *30 moras o frambuesas*
- *30 dados de membrillo 1cm*
- *2 huevos*
- *2 limones*
- *500 gr de agua mineral*
- *150 gr azúcar*
- *40 gr de maizena*
- *1 yema de huevo*
- *1 manojo de tomillo limonero en flor*

Elaboración

Raspar la piel de los limones bien fina y exprimir el jugo de los limones. Reservar.

Mezclar la maizena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, la ralladura y el agua muy caliente.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Pasar la crema por el chino y reservarla en frío tapada a piel con papel de film. Rellenar con la crema una manga pastelera con boquilla cilíndrica. Mantener en frío.

Estirar el hojaldre bien fino. Cortar en rectángulos de 3x6cm Ponerlos sobre una placa de horno con papel sulfurizado. Pinchar y pintar con huevo diluido en agua.

Hornear a 220°C durante 8 min. Darles la vuelta y cocer las por el otro lado 4 min mas hasta que estén crujientes y rubias.

Distribuir una fina capa de crema de limón encima de las cocas. Encima poner los dados de membrillo y las moras como si fuera un ajedrez. Decorar con flores de tomillo.

CARPACIO DE TERNERA CON GUACAMOLE

Ingredientes

- 350 gr de entrecot
- 1 dl de salsa de soja
- 3 c.s de azúcar
- 1 dl de sake dulce
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 1 c.s. Ajo y jengibre rallado
- Cebollino

Para el Guacamole

- 250 gr. aguacate
- 1 c.c zumo de lima
- 60 gr. cebolla ciselé
- 60 gr. de tomate
- 1 c.c cilantro picado
- 1 u. chile picado (picante) al gusto
- Sal

Elaboración

Limpiar el entrecot de grasas y tendones.

Cortarlo en láminas muy finas y Marinar con la mezcla de salsa de soja, azúcar, sake dulce, aceite de sesmo, jengibre y ajo.

Para el Guacamole

Mezclar todo, chafar de manera que queden trozos de aguacate. Rectificar de condimentación. Preparar unos 15 minutos antes de servir

Al Pase

Montamos en un fuente unas quenelle de guacamole y apoyamos encima una lámina de ternera marinada.

Decoramos con germinados y listo

ALITAS DE POLLO LUMAGORRI PICANTES

Ingredientes

- *12 alitas de pollo*
- *Aceite de oliva virgen*
- *10 dientes de ajo*
- *Sal*
- *Vinagre balsámico de trufa blanca*
- *Miel de romero*
- *Salsa sriracha*
- *Salsa de soja*
- *Cebollino*

Elaboración

Limpiar y trocear las alitas. Una pasadita por el soplete para quemar posibles pelillos y restos de plumas. A continuación partimos en tres partes cada ala de pollo cortando por la articulación y le añadimos unos pellizcos de sal.

Colocamos en una cazuela las alitas de pollo i junto con 10 dientes de ajo pelados y cubrimos casi por completo con aceite de oliva virgen extra. Hay que tener en cuenta que la piel de pollo tiene mucha grasa que soltará con el calor. Ponemos la cazuela a fuego bajo y confitamos las alitas de pollo durante 60 minutos.

Cuando las alitas de pollo estén confitadas escurrirremos el aceite que podremos utilizar en otras recetas. En un bol mezclamos un par de cucharadas de miel de romero, con dos cucharadas de balsámico de trufa blanca, tres cucharadas de salsa de soja y tres cucharadas de salsa sriracha. Mezclamos bien todos los ingredientes para que se integren en la salsa.

Ponemos a calentar el wok a fuego fuerte y añadimos un par de cucharadas del aceite perfumado con ajo que hemos usado para confitar las alitas de pollo. Cuando empiece a humear añadimos las alitas de pollo y vamos salteando para que se dore la piel.

Por último vertimos sobre las alitas de pollo la salsa que hemos preparado anteriormente. Una salsa que lo tiene todo para triunfar: ácido, dulce, salado y picante.

No dejes que se cocine la salsa en exceso o se caramelizará.

TIRAMISÚ DE ASTIGARRAGA

Ingredientes

- *2 huevos enteros.*
- *160 g. de azúcar.*
- *2 dl de nata montada.*
- *450 g. de queso mascarpone.*
- *Puré de manzana asada.*
- *Galletas.*
- *Café expresso.*
- *Sagardoz*

Elaboración

Montar nata (mezclar huevos y el azúcar y batirlos enérgicamente).

Añadir mascarpone.

Incorporar la nata montada.

Meter en la nevera.

Hacemos 2 montajes:

1.- Montaje de crema mascarpone en un bol y encima dos manzanas asadas normal.

2.- El tiramisú, astigarragako tiramixué. Montaje por capas de crema mascarpone y las manzanas trituradas en puré. Tener galletas a mano y café expresso para intercalar capas de galleta empapada en café, crema y puré; lo montaremos en un vaso y terminaremos con crema mascarpone y cacao en polvo

SOPA DULCE DE MELOCOTONES AL MOSCATEL

Ingredientes

- *6 melocotones de viña hermosos y pelados.*
- *1 botella pequeña de moscatel*
- *1 l de agua.*
- *1 rama de vainilla.*
- *400 g. de azúcar.*
- *El zumo y piel de 3 naranjas (separados).*
- *El zumo y piel de 2 limones (separados).*
- *Manojo de hierbas (menta o hierbaluisa o albahaca).*

Elaboración

Abrir y rascar la vainilla.

Hervir el moscatel con el agua, el azúcar, las cáscaras de cítrico, la vainilla abierta y rascada.

Añadir los melocotones, cocerlos a fuego lento 35 minutos.

Al retirar del fuego, añadir las hierbas deshojadas, dejar enfriar en la nevera o en un baño maría con hielos.

Añadir el zumo de limón y naranja.

Servir en un bol el melocotón frío y verter el jugo por encima

AJO BLANCO DE PERA CON TARTAR DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO

Ingredientes

- 150 g. *almendra tierna sin piel*
- 500 g. *pera madura pelada y sin semillas*
- 10 g. *ajo blanqueado y sin germen*
- 60 g. *de migas de pan blanco*
- 80 ml. *de aceite de oliva virgen extra*
- 30 ml. *de vinagre de manzana*
- 600 ml. *de agua mineral*

Para el tartar

- 350 g. *de salmón fresco*
- 200 g. *de salmón ahumado*
- 1 cebolleta cisele
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 huevo duro
- 1 cucharada de alcaparras
- 3 pepinillos en vinagre
- 1 rama de perejil
- Eneldo fresco picado
- Sal y pimienta
- Una bolsa de germinados pequeños

Elaboración

Poner a remojar las almendras con agua 24 horas en la nevera. Juntar todos los ingredientes en un recipiente alto. Triturar bien y dejar madurar 30 minutos. Rectificar de sazón.

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, la mostaza, las yemas de huevo y una pizca de pimienta. Cinco minutos antes de servir agrega a esta mezcla el huevo duro picado, las alcaparras y pepinillos, así como las hierbas ya picadas. Por último, un par de minutos antes de servirlo, añade el pescado, también picado y da el punto de sal.

En medio de un plato sopero y con ayuda de un aro disponer el tartar de salmón y el ajo blanco por los lados y encima del tartar los germinados.

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TAPENADE DE ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA CRUJIENTE Y COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes

- 4 supremas de bacalao
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta en grano
- Un pote de cebolla frita crujiente
- Una bolsa de rucula

Para la tapenade

- Aceitunas negras
- 4 a 6 anchoas
- aceite de oliva

Para la compota de tomate

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

Elaboración

Sumergir el bacalao con la piel hacia arriba, en el aceite preparado con las hierbas, los ajos y la pimenta. Confitar durante 6 minutos a 75°. Reservar.

Prepararemos la tapenade triturando las aceitunas y las anchoas, añadimos el aceite de oliva poco a poco. Le añadimos el cebollino picado por encima.

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.

Ponemos la tapenade en la base de un plato, el lomo encima y la compota de tomate y terminamos con el crujiente de cebolla y rucula por encima

VASOS DE MOUSSE DE COCO, GELÉE DE MELOCOTÓN Y GALLETA CRUJIENTE DE TOMILLO

Ingredientes

- 120 g. de leche de coco
- 40 g. de coco rallado
- 50 g. de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 75 g. de merengue italiano (50 g. de azúcar, 15 g de agua, 25 g. de claras)
- 120 g. de nata semi montada

Para el gelée de melocotón

- 95 g. de pulpa de melocotón
- 18 g. de zumo de limón
- 60 g. de azúcar
- 1 hoja y media de gelatina
- 75 g. de melocotón natural cortado en media macedonia, 2,5 mm.

Para la galleta crujiente de tomillo

- 250 g. de harina
- 100 g. de azúcar lustre
- 150 g. de mantequilla pomada
- Un huevo
- 30 g. de harina de almendra
- c/s de tomillo

Elaboración

Calentar la pulpa de coco con la leche de coco y el azúcar, añadir la gelatina, remover hasta que se disuelva y a 30° C el merengue y la nata semi montada.

Haremos el merengue italiano, para ello preparar un almíbar a 120 °C. Poner las claras en el bol de la batidora. Cuando el almíbar está a 110°C, empezar a montar las claras. Cuando el almíbar esta a la temp. indicada en la receta, verter en hilito sobre las claras, hasta obtener un montado firme.

Para el gelée de melocotón

Poner la gelatina en remojo en agua fría.

Calentar el zumo con la pulpa de melocotón, y el azúcar, sin que llegue a hervir

Recuperar la gelatina, escurrir, secar y fundir. Añadir a la preparación anterior

Disolver bien, añadir los cubos de melocotón natural y mezclar. Rellenar la base de los vasos con la Gelée, a una altura aprox. De 0'5. Pasar al congelador.

Para la galleta crujiente de tomillo

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir el huevo y la harina de almendra, el tomillo y la harina tamizada con la ayuda de una espátula. Enfriar y extender la masa con la ayuda de un rodillo cortar y hornearlas a 170 ° C. durante 12 minutos

Encima de la gelée congelada poner la mousse de coco, enfriar en el congelador y terminar con la galleta crujiente

PAPAS ARRUGAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

- *1/2 kilo de Patas Platillo*
- *Sal gorda*
- *1/2 limón (opcional)*

Para el mojo

- *6 Ajos buenos*
- *Guindillas*
- *1 cucharadita de Comino en grano*
- *1 cucharadita de Pimentón dulce*
- *1 cucharadita de Pimentón Picante*
- *1 Pimiento rojo hermoso*
- *1 chorrito de vinagre*
- *200 ml de Aceite de Oliva (aprox)*
- *Sal Gorda*

Para el mojo verde

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

Elaboración

En una cazuela colocamos las patatas previamente lavadas, echamos 3/4 de su contenido en agua que no las cubra, añadimos un puñado hermoso de sal gorda, el limón y tapamos con un paño húmedo, y llevamos a ebullición una vez cocidas pasados más o menos 15 o 16 minutos escurrimos bien colocamos en la cazuela otra vez y la llevamos a fuego y sin dejar de voltearlas las secamos hasta que se arrugue la piel...este proceso dura dos tres minutos

Para el mojo

En un vaso para triturar agregamos todos los ingredientes menos el Aceite, trituramos bien unos 40 segundos y vamos agregando el aceite hasta conseguir la textura deseada

Para el mojo verde

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.

BRANDADA FRÍA DE BACALAO

Ingredientes

- 0'5 Kg. de cebolleta picada
- 0'5 Kg. de bacalao desmigado y desalado
- 0'5 l de nata líquida
- 7 hojas de gelatina
- 10 g de ajo laminado
- 1 guindilla cayena
- 150 g de aceite de oliva virgen

Para el aceite verde

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

Elaboración

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

Cuando el ajo empiece a dorarse añadiremos la cebolleta picada y la rehogaremos sin que coja color.

En ese punto pondremos fuego fuerte y añadiremos el bacalao (en el caso de que soltara mucho agua, lo escurriríamos en un colador).

Una vez el bacalao cocinado, verteremos la nata líquida y dejaremos hervir el conjunto durante 5 minutos, pasado ese tiempo añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Pasamos la mezcla por la túrmix a velocidad máxima, colocamos en una bandeja y dejamos enfriar.

Para el aceite verde

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

Al pase

Tostamos las rebanadas de pan, colocar encima de las rebanadas un poco de brandada y añadimos también una pizca de aceite verde y el perifollo.

SUSPIROS DE BILBAO

Ingredientes

- 5 huevos.
- 185 g. de harina.
- 75 g. de almendra.
- 125 g. de azúcar.
- 125 g. de mantequilla.
- Canela en polvo.
- 1 huevo batido

Elaboración

Montar la mantequilla pomada con el azúcar hasta que doble de volumen. Incorporar los huevos uno a uno hasta que queden integrados y seguir montando para que consiga volumen.

Tostar las almendras y trocearlas en el mortero.

Incorporar a la masa la harina tamizada y las almendras con una lengua.

Poner la masa en una manga y hacer bolitas en una bandeja de horno con papel sulfurizado.

Pintar las bolitas con el huevo batido y hornear a 175°C durante 8-10 minutos.

Sacar del horno, enfriar y espolvorear con la canela en polvo