



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES

Ingredientes

- 400 gr. de atún
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojos 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



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE AGUACATE CON NATA HELADA Y NUEZ CARAMELIZADA

Ingredientes

- *2 aguacates hermosos*
- *1 brick de 200 ml. de nata para montar*
- *1 cucharada de zumo de limón*
- *3 cucharadas soperas de azúcar (si os gusta dulzón podéis poner otra)*

Elaboración

Quitamos la cáscara y el hueso del aguacate, lo ponemos en un vaso de triturar.

Añadimos la cucharada de zumo de limón (así, evitaremos que se oxide y se nos ponga oscuro).

Montamos la nata: Ponemos las varillas y el cuenco donde voy a montarla, un rato en el congelador, para que esté todo bien frío. Batimos un poco, hasta que coge la nata algo de consistencia y entonces vamos añadiendo el azúcar, poco a poco.

Terminamos de montar.

Añadimos la mitad de la nata al triturado de aguacate.

El resto de la nata la ponemos al congelador.

La crema de aguacate la ponemos en copas y llevamos a la nevera.

Cuando la nata está congelada, ponemos una cucharada en cada copa.

Para terminar de decorar, ponemos unas nueces caramelizadas



La mejor formación
está en la calidad

YOGUR CON TOMATE Y SALMÓN AHUMADO CON MINI CAKE DE SALMÓN AHUMADO Y ENELDO

Ingredientes

- 250 g de yogur natural griego
- 250 g de tomate maduro
- 4 g de hojas de albahaca
- 60 g de salmón ahumado
- Unas láminas de salmón ahumado para decorar
- Sal y pimienta
- 10 g de aceite de oliva

Para el mini cake de salmón ahumado y eneldo

- 3 huevos
- 150 g. de harina
- 17 g. de levadura
- 100 ml. de aceite de girasol
- 125 g. de leche
- 100 g. de queso gruyere rallado
- 100 g. de salmón
- c/s de eneldo picado
- sal y pimienta

Elaboración

Verter el yogur a un bol y batirlo un poco, agregar el salmón cortado en tacos pequeños y sazonar con la sal y la pimienta. Reservar en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo y sumergirlos inmediatamente en agua con hielos para que la carne quede compacta y mantenga todo el color.

Pelar y cortar los tomates en cuadrados de 1×1 cm, sacando la carne de sus pedúnculos y rociarlos con el aceite de oliva. Sazonar. Mezclar con la albahaca cortada en tiras finas.

Verter el tomate y la albahaca a la mezcla de yogur y salmón y revolver todo bien. Introducir en la cámara al menos durante media hora.

Repartir en platos o copas de cristal el yogur de tomate y salmón bien fresco. Decorar con las láminas de salmón cortado en finas láminas. Acabar con unas hojas de albahaca por encima.

Para el mini cake de salmón ahumado y eneldo

Montar los huevos, añadir los líquidos poco a poco y la harina tamizada con la levadura. Añadir el gruyere, el eneldo y el salmón cortados en macedonia,. Encamisar moldes financiers y rellenarlos con la masa

Cocer a 180 ° C. durante unos 15 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

MERLUZA CON VINAGRETA DE AJOS TIERNOS SOBRE BASE DE HUMUS CON ESPINACAS Y COCA DE HOJALDRE

Ingredientes

- 4 lomos de merluza
- Una lamina de hojaldre

Para la vinagreta de ajos tiernos

- 100 g. de aceite de oliva
- dos manojos de ajos tiernos
- de 15 a 20 g. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

Para el humus

- Un pote de garbanzos cocidos
- 1 guindilla
- 1 c.c de comino
- ½ a 1 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto
- Perejil, sal y pimentón

Para las espinacas

- Un kilo de espinacas
- Piñones
- Uvas pasas
- Vino dulce o similar
- Sal y pimienta

Elaboración

Salpimentamos la merluza y la marcamos en la plancha del lado de la piel y seguidamente los ponemos en una bandeja de horno con la vinagreta y los cocemos a 180 ° C. de 5 a 7 minutos dependiendo del grosor de la merluza. Para saber si esta cocido el corazón de la merluza debe llegar a 50-55 ° C.

Cocer un rectángulo de hojaldre a 200 ° C. cocer con aire hasta que esté dorado unos 15 a 20 minutos.

Lavar, retirar tallo y saltear espinacas, añadir las uvas pasas en remojo de licor y piñones tostados aparte. Condimentar y reservar.

Realizaremos la vinagreta cortando los ajos tiernos en rodajas pequeñas, los rehogamos hasta que empiecen a dorar con el aceite de oliva. Lo retiramos del fuego y reservamos.

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

En un plato poner la coca de hojaldre, encima el humus, espinacas, la merluza y lo salseamos con la vinagreta.



La mejor formación
está en la calidad

MINI CUPCAKE TANGO

Ingredientes

- 150 g. de harina
- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- Pizca sal
- 7 g. de impulsor
- Ralladura de un limón grande

Para la crema de limón

- Ralladura de un limón
- 50 g. de zumo de limón
- 100 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla fundida
- 100 g. de huevo

Para el Icing

- 300 g. de nata
- 1 c.s de azúcar glas
- Esencia de menta

Para la salsa de frutos rojos

- 150 g. de frutos rojos
- 70 g. de azúcar
- Zumo de limón

Acabados

- Hojas de menta
- Ron blanco
- Pipetas de plástico

Elaboración

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos uno a uno, la ralladura de limón y al final la harina tamizada, mezclada con la levadura y pizca sal. Rellenar capsulitas de magdalenas hasta 2/3 partes cocer al horno a 180 ° C. unos 12 minutos.

Realizamos la crema de limón mezclando los huevos, añadir el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Cocer hasta ebullición, textura crema, enfriar. Poner en manga.

Cocer los frutos rojos con el azúcar, hasta que desaparezca la espuma y empiece a espesar. Añadir el zumo de limón y hervir de 1 minutos. Colocar en biberón, enfriar y reservar,

Montar la nata, añadir el azúcar glas, la esencia de menta y colocarla en una manga pastelera con boquilla rizada. Vaciar con la ayuda de un descorazonador pequeño el cupcake. Rellenarlo con crema de limón. Decorar con la nata una hoja de menta, salsa de frutos rojos y una pipeta llena de ron blanco.



La mejor formación
está en la calidad

BRANDADA DE MERLUZA CON PURE DE GUI SANTES Y VINAGRETA DE CALIENTE DE PANCETA

Ingredientes

- 200 gr de merluza limpia de piel y espinas
- 100 gr de patata
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para el puré de guisantes

- 200 gr de guisantes congelados
- 3 yemas de huevo
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de agua
- Sal y pimienta

Para la Vinagreta de panceta

- 100 ml de aceite de oliva
- 50 gr de panceta
- 30 ml de vinagre de jerez
- Perejil fresco
- Sal y pimienta

Elaboración

Escaldar la merluza 2 minutos en agua hirviendo. Parar cocción

Escaldar los ajos 3 minutos.

Cocer la patata de la forma habitual unos 20 minutos hasta que este tierna

Desmenuzar la merluza y emulsionar añadiendo el aceite al hilo con ayuda de un triturador.

Ajustar de sazón y colocar en la copa de servicio.

Para el puré de guisantes

Escaldar los guisantes 5 minutos en agua hirviendo.

Escurar y colocar en vaso triturador con las yemas de huevo añadiendo el aceite al hilo hasta emulsionar. Trabajar a 65 °C para eliminar riesgos de salmonella. Colocar sobre la brandada

Para la Vinagreta de panceta

Cortar la panceta en dados y freír con el aceite unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Retirar del fuego salpimentar y agregar el vinagre.

Verter caliente sobre el puré



La mejor formación
está en la calidad

SAMBAL DE POLLO CON PATATAS

Ingredientes

- 3 guindillas
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de azúcar moreno
- 100 ml de agua
- Zumo de una lima
- Ralladura de ½ lima
- 2 c.s.de salsa de pescado
- 2 c.s.de salsa de soja
- 50 gr de coco rallado
- 2 hojas de laurel
- 1 c.s.de jengibre rallado
- Sal

Otros

- 8 Patatas pequeñas
- 2 pechugas de pollo
- Queso fresco

Elaboración

Escaldar el ajo y mezclar resto de ingredientes.

Limpiar el pollo de grasa y cartílagos y cubrir con el sambal. Dejar macerar unas 4 horas

Cocer las patatas partiendo de agua fría con sal y laurel.

Dejar que lleven a ebullición, mantener 2 minutos y retirar. Parar cocción y cortar en 4 gajos.

Retirar la pechuga del adobo y cortar en filetes,

En salteadora dorar el pollo 3 minutos a fuego alto y agregar las patatas.

Mezclar el conjunto y ajustar de sazón

Cortar el queso en dados y colocar en el centro del plato.

Colocar alrededor el salteado y salsear con el sambal.



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISU DE FRESAS

Ingredientes

Para la mousse de chocolate

- 3 claras de clara de huevo
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate

Para la mousse de mascarpone

- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- 250 gr de mascarpone

Para la salsa de café

- 100 ml de brandi
- 100 ml de café descafeinado
- 100 gr de leche condensada

Otros

- fresas

Elaboración

Para la mousse de chocolate

Fundir el chocolate al baño maría y bajar temperatura a 38 °C

Montar las claras con el azúcar al baño maría e incorporar cortando el chocolate. Colocar en manga y refrigerar.

Para la mousse de mascarpone

Montar las yemas de huevo con el azúcar al baño maría.

Retirar del fuego y agregar cortando el queso.

Colocar en manga y refrigerar.

Para la salsa de café

Calentar en una redecora el brandi, Reducir a la mitad y agregar el café y la leche condensada. Retirar

Montaje

Colocar una base de mousse y encima el queso.

Decorar con unas fresas limpias y partidas por la mitad.

Regar con la salsa de café



La mejor formación
está en la calidad

SALMON CON SANFAINA DE FRUTAS

Ingredientes

- 300 gr de suprema de salmón

Para la chanfaina

- 1/4 de melón
- 1/4 de sandia
- 100 gr. de cerezas
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- 300 gr de tomate
- Laurel sal pimienta
- 1 dl. aceite de oliva
- Perejil

Elaboración

Cortar la suprema de salmón como un abanico juntado por la piel. Antes de servir el plato pasamos el salmón por harina sin que queden grumos y lo freímos en aceite abundante.

Cortar la cebolla a juliana y dorarla en una cazuela. Juntamos el tomate triturado Añadimos la berenjena cortada a daditos. Pelamos la sandia y el melón dejando un poco de corteza interior. Cortamos a dados de 2cm de lado. Sacamos los huesos de las cerezas y añadimos todo a la cazuela. Tapamos y cocemos 20 min. removiendo para que no se pegue. Dejamos enfriar y servimos la chanfaina en el fondo del plato. Encima pondremos el salmón acabado de hacer.



La mejor formación
está en la calidad

ARROZ NEGRO

Ingredientes

- 8 gambas langostineras
- 2 sepias o 5 calamares
- 8 mejillones
- 8 almejas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 pimientos verdes
- 3 alcachofas
- 12 judías verdes
- 1 tomate
- 400 gr. de arroz bomba
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 1.5 l de caldo de pescado
- 2 c.s. de tinta de calamar

Elaboración

Sofreímos la cebolla picada. Cuando este tierna añadimos el ajo y removemos durante 5 min. Juntamos el pimiento verde cortado a daditos pequeños y dejamos que se dore-confite durante 20 min. Se añade el tomate rallado. 5 min. después añadimos sepia o el calamar cortado a dados. Cocemos hasta que el sofrito se beba el agua de la sepia y quede concentrado. Reservamos la marca.

Preparamos una picada de ajo y perejil con base de aceite o caldo de pescado

Marcamos las judías y los corazones de alcachofas laminados por separado en la paella. Reservamos todo junto. Marcamos los langostinos en la paella y los reservamos a parte.

Freímos el arroz en la paella (anacaramos). Juntamos la marca. Removemos para que el arroz quede bien impregnado de marca.

Añadimos el caldo hirviendo con la tinta disuelta. La cantidad de caldo es el doble mas una que de arroz. Dejamos cocer 10 min. y añadimos la picada, los mejillones, las almejas y los langostinos, las alcachofas y las judías. Acabamos la cocción 7 min. al horno. Dejamos reposar 1 min tapada.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE QUESO JAPONES

Ingredientes

- 250g de queso crema Philadelphia
- 6 yemas de huevo
- 70g de azúcar (Esta es la mitad del total 140g)
- 60g de mantequilla
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada. Jugo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 60 g de harina de pastel
- 20g de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 6 claras de huevo
- 1/4 cucharadita de crema de tártaro
- 70g de azúcar

Elaboración

Precalentar el horno a 200 ° C (Calor superior e inferior, sin ventilador)

Encamisar el molde y cubrir el fondo con el papel de horno.

Batir el queso crema hasta que esté suave sobre un baño de agua caliente.

Agregar las yemas y batir. Añadir la mitad del azúcar (70 g) y batir

Calentar la leche y la mantequilla en el microondas y batir.

Añadir la vainilla, la sal, el jugo de limón, la ralladura de limón y batir

Retirar del baño de agua, tamizar la harina y la maizena e incorporar a la mezcla.

Semimontar las claras a baja velocidad.

Añadir gradualmente el azúcar e ir batiendo hasta conseguir picos de merengue.

Integrar en 3 veces las claras montadas.

Rellenar el molde y dar toques para liberar las burbujas de aire.

Hornear en el piso más bajo en un horno precalentado de 200 grados C (calor superior e inferior, sin ventilador) durante 18 minutos.

Bajar el horno a 160 grados C durante 12 minutos.

Apagar el horno y dejar el pastel dentro 30 minutos.

Abrir la puerta del horno ligeramente al final de la cocción durante 10 minutos para que la torta se enfríe.



La mejor formación
está en la calidad

SALMOREJO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Ingredientes

- 2 manojos de espárragos trigueros si son finos.
- 1 bote de espárragos blancos grandes y gordos
- 2 o 3 rebanadas grandes de pan del día anterior
- 1 diente de ajo
- 15 g. de vinagre
- 100 g. de aceite de oliva
- agua
- 4 huevos duros

Elaboración

Limpiamos los espárragos de lo más duro los lavamos y los cocemos en agua reservando las puntas. Cuando estén tiernos pásalos por agua muy fría para que no pierdan su verdor y reserva el caldo de la cocción.

En el vaso ponemos el pan, los espárragos blancos escurridos, los trigueros, un huevo duro, 1/2 vaso (de los de agua) con el caldo reservado, 1 diente de ajo, vinagre y sal. Trituramos

Una vez triturado añadimos el aceite al hilo, para que se vaya ligando bien, una vez ligado trituramos bien y reservamos. Las puntas de espárragos reservadas las saltearemos en una sartén manchada con un poco de aceite en el fondo.

Servimos bien frío adornado con las puntas de los espárragos trigueros, los huevos duros cortados en cuartos y un chorrito de aceite de oliva



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE POLLO CON VINAGRETA DE MIEL

Ingredientes

- *2 pechugas de pollo de caserío con su piel*
- *5 patatas medianas cocidas con su piel*
- *Aceite de oliva*
- *1 pizca de mostaza de Dijon*
- *1 pizca de miel*
- *Zumo de limón*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal y pimienta*
- *3 cogollos bien limpios sueltos en hojas*
- *8 huevos de codorniz cocidos*
- *Cebollino picado*

Elaboración

Dorar las pechugas de pollo en una sartén, dejamos reposar y reservamos

Mezclar en un bol la mostaza, la miel, zumo de limón, sal y pimienta y ligamos con el aceite al hilo

Troceamos las patatas en rodajas

Rociar las patatas y los cogollos con la vinagreta, colocar en el fondo de un plato.

Filetear las pechugas sobre una tabla.

Apoyar la pechuga de pollo fileteada encima de la patata y los cogollos y los medios huevos de codorniz.

Rociar con más vinagreta.

Espolvoreamos con el cebollino picado.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE QUESO CON HIGOS

Ingredientes

- *2 huevos enteros*
- *160 g. de azúcar*
- *200 g. de nata montada*
- *400 g. de queso tipo mascarpone*
- *8 higos frescos*
- *Media rama de vainilla*
- *1 pizca de azúcar moreno*
- *1 pizca de mantequilla salada*
- *1 pizca de mermelada de higos o similar*
- *1 lima verde*

Elaboración

Mezclar en un bol huevos, azúcar y queso mascarpone, batimos.

Añadir por último la nata montada. Enfriar la crema en un bol hasta servirla, al menos 3 h.

Rascar los granos de la vainilla.

En una sartén, añadir una pizca de azúcar, caramelizar, desglasar con mantequilla, añadimos los granos de la vainilla y vainilla. Dar unas vueltas rápidas.

Añadir los higos partidos por la mitad sin el rabo, rociarlos con el jugo, agregamos la mermelada.

Al pase acompañarlos con la crema, rallar por encima la lima verde.



La mejor formación
está en la calidad

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

Ingredientes

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

Para la vinagreta

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

Para la brandada

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

Para la teja

- *Pasta filo*
- *Parmesano rallado*
- *Pipas*
- *Mantequilla fundida*

Elaboración

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

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y rectificar de salazón.

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

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

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



La mejor formación
está en la calidad

MEDALLONES DE ATUN CON ALCAPARRAS

Ingredientes

- 4 lomo de atún de 180 gr.
- 40 gr de azúcar
- ¼ l de vino blanco
- 1 rama de romero
- 4 dientes de ajo
- 4 c.s.de miga de pan

Para la Crema de mantequilla de alcaparras

- 1 cebolla tierna
- 1 c.s. de alcaparras
- 100 gr de mantequilla
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de limón

Elaboración

Pondremos el atún con el vino blanco. El ajo escaldado y majado con el romero, la sal, el azúcar y la pimienta. Dejamos reposar 1 hora en lugar refrigerado.

Escurremos el pescado y reservamos la marinada. Marcamos al pase en plancha bien caliente entre 1 a 2 minutos. Mojándolos con la marinada.

Desmigamos el pan y tostamos en una sartén.

Para la Crema de mantequilla de alcaparras

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos evitando que adquiera color, Añadimos las alcaparras picadas y agregamos el resto de la mantequilla. Añadir la ralladura y el zumo de limón y emulsionar. Ajustar de sazón

Disponer el atún en el plato y napar con la mantequilla de alcaparras. Espolvorear con el pan rallado



La mejor formación
está en la calidad

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 chorro de 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.



La mejor formación
está en la calidad

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE REVUELTO DE TORTILLA DE BACALAO CON AROS DE CEBOLLA FRITOS

Ingredientes

- 250 g. de bacalao desalado
- 5 huevos
- Una cebolla grande cisele
- Un pimiento verde en brunoise
- 1 diente de ajo cisele
- Aceite de oliva
- Sal
- 6 pimientos del piquillo enteros para rellenarlos

Para la salsa

- 6 pimientos del piquillo
- 1 cebolla ciselé
- 200 ml de nata líquida
- 200 ml de fumet de pescado

Para los aros de cebolla fritos

- 2 cebollas grandes cortadas en aros gruesos
- 140 g. de harina
- 80 g. de harina de maíz
- 60 g. de pan rallado
- 1 cucharadita pequeña de sal
- Pimienta negra
- Pimienta de cayena al gusto
- 1 huevo
- 180 ml. de cerveza
- 1 c.c de impulsor
- Aceite para freir

Elaboración

Rehogar lentamente la cebolla, a media cocción añadir los pimientos y finalmente el ajo. Cuando las verduras estén hechas añadir el bacalao desmigado y cocinar un minuto.

En un bol cascamos los huevos y le añadimos la preparación anterior. Rectificamos de sal y vertemos la mezcla sobre una sartén con un poco de aceite y dejamos que cuaje sin dejar de remover

Rellenamos los pimientos con el revuelto con la ayuda de una manga pastelera o cogiendo pequeñas porciones con una cucharilla.

Continuaremos con los aros de cebolla, para ello mezclamos en un bol las harinas, el impulsor, el pan rallado, la sal, la pimienta negra, la cayena, el huevo y la cerveza. Reservamos.

Cortamos las cebollas en rodajas gruesas y sacamos los aros. Pasamos los aros por la mezcla anterior y los freímos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados. Reservamos sobre papel de cocina para evitar el exceso de grasa.

Realizaremos la salsa rehogando la cebolla, añadir los pimientos rehogamos y añadimos el fumet y la nata hervimos 5 minutos y trituramos. Emplatamos los pimientos encima de la salsa y los aros de cebolla al lado



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE SARDINAS

Ingredientes

Para la masa

- 225 g. de harina
- 4 g. de sal
- 105 g. de mantequilla
- 30 g. de agua aprox

Para el sofrito

- 53 g. de pimiento verde en brunoise
- 250 g. de cebolla ciselé
- 1 diente de ajo en aceite
- 5 g. de azúcar
- 8 g. de vinagre de jerez
- 150 g. de tomate TPM
- 8 g. de concentrado de tomate
- 1 hoja de laurel
- Tomillo, sal, pimienta blanca molida
- Piel de naranja seca

Para las sardinas marinadas

- 20 filetes de sardinas
- 200 g. de aceite de oliva
- 20 g. de zumo de limón
- 3 g. de hinojo seco en rama
- 35 g. de troncos de perejil
- 1 g. de piel de naranja seca
- 1 hoja de laurel

Acabados

- 15 rodajas de tomate de 1 mm de grueso
- Sal, pimienta, orégano

Elaboración

Comenzaremos con la masa mezclando los secos. Arenar con la mantequilla. Ligar con agua. Enfriar 15 minutos. Estirar a 1 mm de grueso. Enfriar y troquelar un disco de 14 cm de diámetro. Cocer los discos a 180 ° C unos 15 minutos.

Realizamos el sofrito dorando la cebolla en aceite de oliva, a media cocción añadir el pimiento cocer y seguir con el ajo. Espolvorear con azúcar. Caramelizar poco. Deglasear con el vinagre. Evaporar. Añadir el tomate concentrado, las hierbas, la piel de naranja, y el tomate, sal y pimienta, cocer hasta confitar unos 40 minutos. Triturar por túrmix. Colar por chino. Rectificar condimentación.

Juntar todos los ingredientes del marinado. Triturar y colar por chino.

Montar la tarta untando la masa con una fina capa de sofrito sin llegar al borde, luego espolvorear de orégano, disponer las laminas de tomate crudo, sazonar y cubrir con las sardinas teniendo presente alternar los filetes de uno y otro lado, las colas siempre hacia adentro.

Cocer a 180 ° C y al pase rociar con un poco de marinada, sal maldon y pimienta



La mejor formación
está en la calidad

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

Poner la mantequilla en un cazo e ir 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.

Haremos la crema hirviendo 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.

Continuaremos con los dados poniendo en una sartén 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.



La mejor formación
está en la calidad

BISQUE TIBIA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 200 gr de cáscaras y cabezas de langostinos
- 4 rebanadas de pan duro de un par de días
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 750 ml de caldo blanco o fumet de pescado
- 1 cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 50 ml de coñac o brandy
- Sal
- 2 ramitas de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- 40 ml de nata líquida

Para decorar

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

Elaboración

Pochamos las hortalizas para hacer la base de la crema. Cortamos en brunoise la zanahoria, el puerro y la cebolla; los dejamos que se vayan haciendo en cazo grande con aceite de oliva virgen. En cuanto las verduras están blanditas, añadimos los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos así como la guindilla muy picada.

Los trozos de pan duro, los tostamos ligeramente y los echamos también con el resto de ingredientes. Seguimos removiendo de vez en cuando y dejando que se vaya cocinando todo a fuego lento durante unos 15 a 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añadimos entonces el pimentón, lo mezclamos bien y a continuación añadimos el brandy; lo flambeamos para eliminar el alcohol, añadimos el fumet de pescado, dejando que todo cueza durante otros 15 o 20 minutos para que se mezclen bien los sabores, rectificamos de sal si fuera necesario y apagamos el fuego.

Sin retirar ningún ingrediente de la cacerola, trituramos todo en la batidora de vaso, o en la Thermomix hasta que quede una crema muy fina. Por si acaso, una vez hayamos triturado la crema, pasamos la bisque por un colador fino apretando con un cucharón de servir. Añadimos la nata líquida y removemos hasta que se integre.

Cocinamos los langostinos insertados en una brocheta y decoramos la crema con ellos



La mejor formación
está en la calidad

RAPE CON SALSA DE PIMIENTOS

Ingredientes

- *1 colita rape*
- *1 diente de ajo*
- *60 g de aceite*
- *10 g de vinagre de sidra*

Para la salsa

- *20 g de aceite de oliva*
- *50 g de cebolleta*
- *175 g de pimientos de piquillo*
- *100 g de tomate frito*
- *50 g de caldo*
- *½ cayena*
- *Sal y pimienta negra*

Elaboración

Marcar el rape en una sartén unos 3 minutos por cada lado.

Hacer un refrito con el aceite y el ajo.

Verter sobre el rape y poner el vinagre en la sartén del refrito; verter de nuevo sobre el pescado, mezclar con dos cucharadas de la salsa. Verter de nuevo sobre el pescado y servir.

Para la salsa

En una cazuela o saute, agregar la cebolla y dejar cocinar durante 8 minutos sin dejar que coja color.

Añadir los pimientos y sofreírlos durante 1 minuto, agregar el tomate concentrado, el caldo y la cayena. Llevar a ebullición.

Introducir en batidora americana y triturar, tourmix

Pasar por colador fino y salpimentar.

Acompañar el rape con salsa de pimientos y tomate.



La mejor formación
está en la calidad

COPA DE YOGURT Y MANZANA CARMELIZADA

Ingredientes

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

Elaboración

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

Para la manzana

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



La mejor formación
está en la calidad

ATASCABURRAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

Reservar una taza del caldo de bacalao.

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

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

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

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

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



La mejor formación
está en la calidad

LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

Ingredientes

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

Para el mojo verde

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

Elaboración

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

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

Cocer al horno 20 min.

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

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

Servir la lubina con las papas arrugas y el mojo verde



La mejor formación
está en la calidad

LICUADO DE FRESAS CON VINAGRE BALSÁMICO Y NATA

Ingredientes

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

Elaboración

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

Montar nata, añadir azúcar glasé en reservar en nevera.

Montar el plato y decorar con hojita de menta.



La mejor formación
está en la calidad

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

Ingredientes

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

Para la Panna cotta

- 200 g. de queso de cabra
- 200 g. de crema de leche
- 2,5 g. de Propanacotta (iota)
- Pizca de sal y pimienta

Para los tomates confitados

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

Elaboración

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

Para la Panna cotta

Mezclar con túrmix la nata, la iota y el queso de cabra en frío en un cazo.

Calentar, sin dejar de remover, hasta justo arrancar el hervor. Retirar enseguida y colar.

Enfriar hasta cuajar, en el recipiente elegido

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

Colocar en el centro del plato sobre la Panna Cotta y alrededor el tomate confitado y añadir el gazpacho de rúcula.



La mejor formación
está en la calidad

CANELÓN DE AGUACATE CON SALPICÓN DE MARISCO

Ingredientes

- 2 aguacates en su punto
- 10 langostinos
- 4 palitos de cangrejo picados
- 1 cebolla tierna mediana en ciselé
- 3 pepinillos en vinagre picados
- 10 g. de alcaparras picadas
- 2 huevos duros picados
- Perejil picado
- 1 c.c de estragón picado
- 1 c.c de perifollo picado
- Retales de aguacate cortados en dados
- Mahonesa de mostaza
- Sal y pimienta
- Una bolsa de rucula

Para la mayonesa de mostaza

- 1 huevo
- 125 ml. de aceite girasol
- 125 ml. de aceite de oliva
- c/s de mostaza antigua
- 1 pizca de sal

Para el aliño de tomate

- 200 g. de tomate muy maduro
- 50 ml. aceite oliva virgen, que nos ayudara a espesar
- 2 c.s de zumo de limón
- sal y pimienta blanca molida

Elaboración

Cortamos en finas láminas el aguacate en la mandolina. Extendemos sobre papel film, previamente encamisado con aceite de oliva, las finas láminas, acostando una encima de la otra y lo rellenamos como si fuera un maki. Obtenemos canelones de unos 15 cms de largo con un diámetro de 3 cms.

Pelar las gambas y saltearlas a la unilaterial, picarlas y reservarlas.

Hervir los huevos y picar, picar los palitos de cangrejo, picar la cebolla, picar los pepinillos en vinagre, el perifollo y el estragón. Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con la vinagreta de mostaza, rectificar de sal y pimienta.

Rellenar las láminas de aguacate, enrollar estilo sushi y reservar en nevera.

Preparar con túrmix la mahonesa con el huevo, los aceites, al final, añadiremos la mostaza y la sal.

Trituramos todos los ingredientes del aliño, colamos y dejamos muy fino con textura de salsa.

En el fondo de un plato largo blanco, pintamos unas líneas de jugo de tomate, encima disponemos el canelón, encima del canelón unas gotas de mahonesa de mostaza y decoramos con hojas de rucula



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE QUESO MASCARPONE CON CEREZAS AL VINO TINTO

Ingredientes

- 235 g. queso mascarpone
- 235 g. nata semi-montada
- 3 yemas de huevo
- 113 g. azúcar
- 38 g. agua
- 2 hojas de gelatina

Para las cerezas al vino tinto

- 300 g de cerezas deshuesadas
- 400 ml de vino tinto.
- 125 g de azúcar.
- 1 palo de canela.

Para la mermelada de cerezas gelificada

- 300 g. de mermelada de cerezas
- 2 g. de agar-agar
- 7 ml. de zumo de limón

Elaboración

Cocer el agua con el azúcar a 120° C. a 114° C empezar a montar las yemas con varillas eléctricas.

A 120 ° C, volcar sobre las yemas, añadir la gelatina fundida y batir hasta enfriamiento, añadir el yogurt con varillas manuales.

A 28 ° C. añadir con espátula la nata semimontada. Reservar en manga.

Hervir el vino junto con el azúcar y la canela y las cerezas, durante 10 minutos. Retiramos del fuego y las enfriamos en la nevera.

Triturar la mermelada. Añadir el agar-agar, remover y hervir.

Añadir el zumo de limón y dar otro ligero hervor. Disponer en el fondo de los vasos un cm de mermelada gelificada. Reservar en frío hasta que cuaje.

Una vez la mermelada este gelificada, romperla con ayuda de un cuchillo, rellenar $\frac{3}{4}$ partes con la mousse. Enfriar hasta que cuaje y poner encima las cerezas confitadas al vino.



La mejor formación
está en la calidad

TOSTA DE ESPINACAS, MANZANA Y CHORIZO

Ingredientes

- 4 chorizos del pueblo
- 1 cebolla
- 100 gr de manteca de cerdo
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de vino tino
- Pimiento

Para las espinacas

- 400 gr de espinacas
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de leche
- Sal y pimienta

Para la manzana

- 20 gr de mantequilla
- 2 manzanas
- 50 gr de azúcar moreno
- ½ limón
- Otros reventas de pan de molde

Elaboración

Fundimos la manteca al fuego con el pimentón y agregamos la cebolla cortada en juliana. Cuando lleve 10 minutos y esté tierna, añadir el chorizo y el ajo y mantener a fuego suave unos 30 minutos.

Retirar la manteca y añadir el vino, reducir y ligar la salsa con el resto de manteca. Ajustar de sazón y reserva

Para las espinacas

Escaldar las espinacas 1 minutos. Parar cocción y turmizar con la mantequilla y la leche hirviendo
Turmizar hasta observar una textura fina y ajustar de sazón. Dejar enfriar.

Debe quedar una consistencia cremosa pero no líquida.

Para la manzana

Pelar las manzanas y cortar a dados. Proteger con un poco de zumo de limón
Saltear las manzanas a fuego medio con la mantequilla y reducir fuego.
Espolvorear con el azúcar y mantener cocción a fuego tapado unos 10 minutos.
Proteger con un poco de vino blanco en caso de necesidad.

Al pase.

Tostar las rebanadas de pan al fuego.
Colocar la crema de espinacas y las manzanas.
Partir el chorizo por la mitad y colocar encima.
Salsear con un poco de manteca y decorar con perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE PASTA CON RAPE ALANGOSTADO

Ingredientes

- 1 lomo de rape de unos 500 g
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- Sal
- Pimienta

Para la salsa cóctel

- 100 ml de aceite
- 1 huevo
- 100 g de kétchup
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- Zumo de ½ naranja
- 50 ml de whisky
- 1/2 cucharadita de pimentón picante

Para la ensalada

- 150 gr de pasta para ensalada
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo

Elaboración

Limpiar el rape, secarlo con un papel absorbente.
Hacer una pasta con aceite, sal, pimienta y pimentón y pintar el rape completamente.
Enfilar el rape apretando con fuerza, dando forma de salchicha.
Cocer el rape a unos 80 °C unos 15 minutos.
Retirar y parar cocción con agua helada.
Cortar en láminas.

Para la salsa cóctel

Para la salsa, mezclar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Para la ensalada

Cocer la pasta a la inglesa el tiempo indicado por el proveedor y parar cocción en seco.
Aceitar para proteger del secado.
Limpiar las verduras y cortar en brunoise. Mezclar a justar de sazón.

Montaje

Mezclar la salsa con la pasta y decorar por encima con el rape.



La mejor formación
está en la calidad

PUDIN DE QUESO FRESCO Y CREMA BAVARA DE CEREZAS

Ingredientes

- 4 hojas de gelatina
- 100 ml de leche
- 200 gr de queso quark
- 70 gr de azúcar
- Zumo de 1/2 naranja
- Zumo de 1/2 limón

Para la crema bavara

- 5 hojas de gelatina
- 1 rama de vainilla
- 50 gr de cerezas
- 300 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 300 ml de crema de leche
- 20 gr de mantequilla

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina y reservar en frío

Deshuesar las cerezas y calentar con la mantequilla hasta que empiecen a soltar jugo. Añadir la mitad del azúcar y seguir cocinando 5 minutos. Retirar y reservar.

Blanquear al baño maría las yemas de huevo con la otra mitad del azúcar.

Añadir la leche poco a poco, las cerezas y cuando tengamos una crema añadir la gelatina escurrida.

Bajar temperatura.

Semimontar la crema y añadir cortando a la crema. Reposar en frío 4 horas

Para la crema bavara

Hidratar la gelatina con agua y reservar en frío.

Calentar la leche con el azúcar, incorporar la gelatina y desleír bien. Añadir el queso cortando y los zumos.

Colocar en el molde de servicio y enfriar.

Acabado

Cubrir el pudín con la crema y decorar con hojas de menta



La mejor formación
está en la calidad

PICA PICA DE VERANO 3

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 Sorbete de lima+tequila

- 360 gr Agua
- 50 gr Base pro sorvet sosa
- 150 gr Maltodextrina sosa
- 60 gr de tequila
- 75 gr de zumo de lima

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. Preparar 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 Sorbete de lima+tequila

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado. Triturar con una minipimer. Dejar reposar la mezcla 1 hora. Volver a triturar y pasar a la heladora.

Mantener en el congelador cubierto con papel de film



La mejor formación
está en la calidad

FILETES DE DORADA CON SALSA DE CACAHUETES Y PIÑA

Ingredientes

- 300gr. de dorada
- 50 gr. de zanahoria
- 50gr. de puerro
- 50gr. de calabacín
- 100gr de piña
- 100gr de cacahuets pelados fritos.
- 1dl de aceite oliva
- 2dl de fumet blanco
- 100g de arroz basmati
- Laurel, tomillo y ajo

Elaboración

Filetear la dorada y guardar las espinas y la cabeza para hacer un caldo corto de pescado. Usaremos agua, el tallo verde del puerro, un poco de zanahoria, laurel, tomillo y las espinas del pescado para caldo corto.

Cortar las verduras a juliana y saltearlas respetando su tiempo de cocción. Primero el puerro, después la zanahoria y finalmente el calabacín y la piña. Bajar el fuego y acabar de cocer las verduras con un poco de caldo. Con la termomix trituramos los cacahuets hasta que hagan una pasta.

Ligamos las verduras con los cacahuets y coceremos 5 minutos mas.

Con el caldo sobrante coceremos el arroz basmati durante 15 min.

Haremos las doradas a la plancha cociéndolas primero por el lado de la piel.



La mejor formación
está en la calidad

CRUMBLE DE MANZANA Y PERA

Ingredientes

- 4 manzanas
- 4 peras
- 1 limón
- 150 gr de harina
- 120 gr de mantequilla salada
- 2 c.s de mantequilla
- 6 c.s de azúcar
- 2 c.s de almendras fileteadas
- 2 dl de nata líquida

Elaboración

Pelar las manzanas, cortarlas a cuartos y cocerlas en una olla tapada con un poco de mantequilla, canela y 4 c.s de azúcar. Cuando estén tiernas chafarlas con un tenedor para hacer una compota de manzana.

Por otro lado poner la harina y la mantequilla salada en un bol grande. Frotar la mantequilla con la harina hasta conseguir miguitas. Juntar el azúcar y mezclar.

Poner la compota en una plata de horno. Encima poner la pera pelada y cortada a gajos rociados con limón.

Repartir las migas encima de la fruta y esparcir las laminas de almendra.

Cocer al horno 35 min a 190°C.

Servir con nata semi montada.



La mejor formación
está en la calidad

CHIPIRONES CON HABITAS Y VINAGRETA DE GAMBAS

Ingredientes

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

Para la vinagreta

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

Elaboración

Escaldar las habas en agua hirviendo con sal durante 2 minutos, refrescarlas en agua con hielos, escurrir y repelarlas.

Limpiar y cortar los ajetes, solo la parte blanca.

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

Añadir las habitas y cocer durante 3 minuto más.

Limpiar los chipirones sin quitarles la piel.

Secarlos con un paño, si son grandes separar los cuerpos de los tentáculos y cortar los cuerpos en trozos más pequeños.

En una sartén antiadherente calentar las 2 cucharadas de aceite de oliva y saltear los chipirones a fuego vivo durante unos 3 minutos.

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

Para la vinagreta

Cortar la gamba cocida en trozos de 1 cm.

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



La mejor formación
está en la calidad

HUEVOS A LA FLAMENCA

Ingredientes

- *1 chorizo fresco pequeño picado (200 g)*
- *150 g de lomo de cerdo adobado en dados pequeños*
- *1 pimiento verde picado*
- *1 cebolla picada*
- *2 dientes de ajo picados*
- *Ramitas de tomillo fresco*
- *0'5 kg. de tomate natural muy maduro picado*
- *1 bote tomate cocinado (600 g)*
- *6 cucharadas soperas de vino de Jerez (125 g)*
- *Guisantes y habas blanqueados*
- *Jamón ibérico recién cortado*
- *4 huevos*
- *200 g de bacalao Skrei*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*

Elaboración

En una cazuela baja rehogar con una pizca de aceite de oliva el chorizo y el lomo de cerdo.

En la misma cazuela y con la grasa que ha soltado el chorizo y el lomo añadir los pimientos, la cebolla y los ajos y rehogar durante 5 minutos.

Añadir el vino de Jerez, evaporar el alcohol, añadir el tomate natural y el tomate de bote al sofrito.

Dejar guisar 15 minutos más. Agregar el tomillo fresco

Añadir los guisantes y las habas, dar una vuelta.

Hacer 4 huecos y cascar en ellos los huevos frescos, salpimentarlos y añadir también los tacos de bacalao.

Cubrir la cazuela y dejarla unos minutos hasta que las claras cuajen y las yemas queden jugosas.

Destapar, esparcir el jamón por encima y servir.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE SANDIA

Ingredientes

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

Elaboración

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

En un vaso de batidora ponemos la sandía, el zumo del limón, las hojas de hierbabuena y batimos a conciencia. Le rallamos encima un poco de jengibre fresco y seguimos batiendo. Finalmente le añadimos la crema agria (Crème fraîche, sour creme) y batimos de nuevo.

Sino encontramos estos quesos podemos elaborar una versión en casa mezclando un yogur natural (no azucarado) con un poco de nata para montar. Enfriar 3 horas mínimo

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



La mejor formación
está en la calidad

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. Preparar 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 rascando 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.



La mejor formación
está en la calidad

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 80° 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 165° y subir 8 min a 180°, 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.



La mejor formación
está en la calidad

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 maria. 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



La mejor formación
está en la calidad

CREMA FRÍA DE AGUACATES CON TARTAR TROPICAL DE GAMBAS

Ingredientes

Para la Crema ligera de aguacate

- 2 aguacates
- 1 diente de ajo
- C/s de agua fría
- C/s de aceite de oliva
- C/s de sal y pimienta

Para el tartar tropical

- 12 gambas
- ½ cebolla tierna
- C/s de cilantro
- C/s de aceite de sésamo
- 100 g. de melocotón
- 100 g. de piña
- Cebollino
- Sal y Pimienta

Elaboración

Triturar en un robot de cocina o minipimer, los aguacates junto con el diente de ajo, el aceite de oliva y el agua fría, hasta conseguir una crema ligera. Rectificar de sal y reservar en frío, tapada con papel de aluminio, así no se oxida.

Picamos finamente la cebolla, el cilantro, la fruta tropical y maceramos las gambas junto con el aceite de sésamo, el cebollino y un toque de sal y pimienta.

Por último, colocaremos en un plato sopero el tartar tropical de gambas y servimos la crema ligera de aguacate bien fría



La mejor formación
está en la calidad

STEAK TARTAR CON COMPOTA DE TOMATE ESPECIADO CON HELADO DE MOSTAZA

Ingredientes

- 250 gr de solomillo de ternera picado
- 10gr de alcaparras
- 10gr pepinillos encurtidos,
- 10 gr de cebolla tierna
- 10 g. de mostaza en grano
- 40 g. de yema de huevo
- Unas gotas de tabasco
- Unas gotas de salsa lea Perrins
- Sal y pimienta negra recién molida
- 45 g. de aceite de oliva

Para la compota de tomate especiado

- 300 g. de puré de tomates
- 40 g. de azúcar
- 20 g. de vinagre
- 1 g. de pimentón de la Vera
- 1/2 cucharadita tipo postre de Tabasco, de sal y de salsa Perrins.

Para las patatas

- 500 g de patatas cortadas a gajos
- 1,5 l de agua
- 70 g de harina
- 1/2 c.c de pimentón dulce
- ajo en polvo
- c/s. de orégano seco
- c/s de estragón seco
- c/s de tomillo seco
- 1 c.p. de sal
- Aceite para freír

Para el Helado de mostaza

- 250 g. de nata
- 5 yemas de huevo
- c/s de mostaza en grano
- 50 g. de estabilizante procrema
- 50 g. de azúcar

Otros

- Tostadas de pan

Elaboración

Poner la carne picada en un bol. Picamos a continuación la cebolla tierna, las alcaparras y los pepinillos encurtidos. Los mezclamos con la carne picada añadiendo, el tabasco, la salsa Perrins, la sal y pimienta negra recién molida. Colocar la yema en un bol y batirla hasta que esté bien aireada, dejar caer el aceite en forma de hilo al tiempo que se bate con unas varillas para emulsionar la mezcla. Agregar la mostaza en grano, mezclar y añadirla al steak. Comprobar de sazón.

Realizaremos la compota de tomate colocando todos los ingredientes en un recipiente a fuego suave. Una vez reducida la mezcla, poner a punto de sal y reservar.

Poner en una olla con agua las patatas cortadas en gajos. Llevar a ebullición. Cocer durante 5 minutos. Escurrir y reservar. En un bol mezclar la harina, el pimentón, el orégano, el tomillo, el estragón y la sal. Añadir las patatas y mezclar bien hasta que queden bien impregnadas. Freír las patatas en abundante aceite a fuego medio hasta que estén bien dorados. Retirar y escurrir encima de papel absorbente. Servir con la salsa.

Para el Helado de mostaza

Emulsionamos la yema con la mostaza, Calentar la leche con la nata, Añadirlo a las yemas emulsionadas con la mostaza con el azúcar y el estabilizante (mezclar previamente el estabilizante con el azúcar). Cocer a 85° C. Enfriar a 5° C, madurar 4 horas mínimo. Mantecar.

Servir el tartar con la compota de tomate, el helado y las patatas.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE LIMÓN EN VASOS AL ESTILO LEMON PIE

Ingredientes

- 100 g de galletas tipo cracker o Digestive
- 60 g de mantequilla
- 45 g de azúcar moreno
- Un pellizco de sal

Para la crema de limón

- 87 g. de zumo de limón
- Ralladura de un limón
- 60 g. de yemas
- 63 g. de huevos
- 87 g. de azúcar
- 60 g. de mantequilla pomada

Para la mousse

- la crema de limón anterior
- 125 g. de nata semimontada
- 70 g. de merengue italiano (50 g. de azúcar, 15 g de agua, 25 g. de claras)

Para el merengue italiano

- 50 gr. de claras
- 12'5 gr. de azúcar 1
- 25 ml. de agua
- 100 gr. de azúcar 2

Elaboración

Trituramos las galletas en un robot y agregamos la mantequilla derretida y el azúcar. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

Distribuimos la mezcla en seis vasitos y la aplastamos con el dorso de una cuchara o con la base de otro vaso más pequeño.

Mezclar el zumo de limón con la ralladura y el azúcar en un cazo. Calentar hasta que llegue al punto de ebullición. Mover la mezcla continuamente.

Mezclar los huevos con las yemas y mezclarlo con el almíbar anterior. Cocer al baño maría hasta que la crema coja consistencia. Dejar enfriar a 40° C. y añadir la mantequilla pomada.

Para la mousse

Cocer el agua con el azúcar a 120° C. a 114° C. empezar a montar las claras, volcar el almíbar y batir hasta enfriamiento

Una vez la crema de limón este fría, añadir el merengue italiano, la primera mitad con barrilla y la segunda con lengua, en movimientos envolventes. A 28° C. la nata semimontada. Poner en manga y rellenar los vasos anteriores con la galleta a ¾ partes. Enfriar

Para el merengue italiano

Cocer el agua con el azúcar 2 a 121 ° C. a 114 ° C. empezar a batir las claras con el azúcar 1 y a 121 ° C. verter el azúcar a hilo encima de las claras montadas. Batir hasta enfriar. Poner en manga pastelera con boquilla rizada.

Decorar los vasos con el merengue italiano y cremarlo ligeramente con ayuda de un soplete.



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 4 Tomates Verdes
- 6 Langostinos
- ½ lima
- 1 Rama de Cilantro
- 2 c/c de sucedáneo de Caviar
- 50 gr de salmón ahumado
- ½ cucharadita de café de albahaca
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Limpiamos los langostinos (quitamos cascarras, cabezas y el hilo negro que tienen por el medio que es intestino) abrimos por la mitad, los ponemos en un bol, salpimentamos, regamos con el zumo de la media lima y picamos la rama de cilantro, dejamos marinar unos 15-20 minutos

Escaldamos los tomates 30 segundos, pelamos, despepitamos, la carne la cortamos en ciselée, los salamos y los ponemos en un colador (sobre otro recipiente) para que suelten el agua 15 minutos

Pasados 15 minutos ponemos el tomate en un bol y le echamos las 3 cucharadas de aceite y la ½ cucharadita de albahaca picada, lo integramos todo bien y lo dejamos 5 minutos

Una vez pasados los 5 minutos emplatamos. Picamos los langostinos en trocitos muy pequeños, la mitad del salmón ahumado, mezclamos con la cucharadita de sucedáneo de caviar y el tomate, rectificamos de sal. Ponemos en un plato un aro de cocina, rellenamos con la mezcla y terminamos con una cucharadita de caviar y el salmón que nos quedaba



La mejor formación
está en la calidad

PLATANOS MACHO FLAMBEADOS

Ingredientes

- 2 plátanos macho maduros
- 2 cucharadas de mantequilla
- 300 ml de agua
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 1 rama de canela
- 3 clavos de olor

Elaboración

Pelamos el plátano. Primero retiramos las puntas o extremos, hacemos un corte a lo largo de la cáscara, con el cuchillo la vamos levantando y con los dedos terminamos de separarla de la pulpa, extraemos la pieza entera de plátano y la troceamos en 5 partes

En una cazuela mediana derretimos la mantequilla sin dejarla quemar, doramos los trozos de plátano a fuego medio y los movemos con una cucharada de madera para evitar que se deshagan. Agregamos el agua junto con el azúcar moreno, la canela y los clavos de olor. Cocinamos los plátanos fuego medio hasta que la salsa adquiera una consistencia caramelizada o melada, en mitad de la cocción volteamos los plátanos para que se cocinen por ambos lados. Cuando la salsa alcance el punto deseado, giramos suavemente los plátanos y dejamos que se impregnen bien con el melado.

Apagamos el fuego y servimos



La mejor formación
está en la calidad

LA CLÁSICA ESQUEIXADA DE BACALAO CON SU CRUJIENTE DE PAN

Ingredientes

- *Bacalao laminado*
- *Cebolla tierna rallada*
- *Olivada negra*
- *Tomate rallado*
- *Pimiento morrón*
- *Pulpa de tomate*
- *Oliva negra sin hueso*
- *Cebolla tierna picada*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta blanca*
- *1 chapata cortada en rodajas y tostada*
- *Leche + aceite + ajo + wasabi + albahaca picada*

Elaboración

Si disponemos de corta fiambres: congelar el bacalao al punto de sal, dejar descongelar para poder cortar láminas del mismo con el corta fiambres.

Si no, Afilar bien un cuchillo de hoja fina y cortar láminas de bacalao al punto de sal.

A continuación: rallar la cebolla tierna y el tomate, cortar a dados el pimiento morrón y empezar a montar el plato en un molde de aro. Capa de bacalao, añadir cebolla y tomate rallado, capa de bacalao, añadir pimiento morrón y un poco de olivada negra, regar con unas gotitas de aceite de oliva entre capa y capa y así sucesivamente. Reservar para el final la pulpa de un tomate, un poco de cebolla picada y otro poco de olivada negra.

Presentar el aro de esqueixada en un plato redondo decorado con gotitas de olivada aligerada en aceite de oliva y el crujiente de pan con una gota gruesa de lactonesa y albahaca picada.



La mejor formación
está en la calidad

PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL

Ingredientes

- *4 calamares*
- *400 gr de butifarra de perol*
- *Palillos de brocheta*
- *30 gr de piñones*
- *100 gr de leche*
- *Perejil, ajo*

Elaboración

Limpiar los calamares. Pelarlos y quitarles las alas y las patas y el “plástico”. Sacar la piel de la butifarra de perol y rellenar los calamares con la carne de las butifarras apretar y pinchar con un palillo para que la carne no se escape. Semi-congelar para que sea más fácil cortar a rodajas finas de 0’5 a 1 cm. Pinchar cada piruleta con un palillo o brocheta. Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente. Trituramos los piñones con la leche y un punto de sal para hacer un “praliné”. Servimos una fogata de chips rodeada de piruletas con aceite de piñones por encima.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

SALMOREJO DE MELOCOTÓN CON BRUNOISE DE VERDURAS Y SANDIA

Ingredientes

- 100 g de aceite oliva virgen extra
- 700 g. de melocotones rojos
- 100 g. de tomates maduros
- ½ vaina de vainilla
- 50 g de miga de pan seco
- 20 g de vinagre blanco
- Sal y pimienta

Para la brunoise

- 100 de melocotón cortado en brunoise
- 100 g. de pimiento verde cortado en brunoise
- 100 g. de sandia cortada en brunoise
- 100 g. de pepino cortado en brunoise

Elaboración

Blanquear los tomates en agua, enfriarlos en agua con hielos y pelarlos. Pelar los melocotones y triturar el melocotón, el tomate, el pan, el aceite, el vinagre, la sal, la pimienta y a vainilla con el triturador eléctrico. Colar por un colador fino y reservar en el frigorífico.

Acabados servir el salmorejo con un bouquet de brunoise en el centro, cebollino picado y ralladura de limón



La mejor formación
está en la calidad

KEBABS DE POLLO MARINADOS CON PIMENTÓN CON HELADO DE TORTILLA DE PATATA CON CHUTNEY DE CEREZAS

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 2 yogures griegos
- 1c.s. de perejil picado
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1c.s. de pimentón de la Vera
- El zumo de un limón
- Una cayena picada
- Sal y pimienta
- Una bolsa de germinados

Para el helado de tortilla de patata

- Una cebolla cisele
- 340 g. de tortilla de patatas preparada
- 300 ml de Agua
- 21 g. de leche polvo
- 50 g de estabilizante procrema
- 40 g de azúcar
- Pizca de sal

Para el chutney de cerezas

- 1cebolla cortadas en juliana
- 500 g. de cerezas, variedad picota del Jerte deshuesadas
- 75 ml de vinagre de manzana
- 50 g. de azúcar moreno
- Media rama de canela
- 3 bayas de pimienta de Jamaica
- Ralladura de limón
- Un pellizco sal

Elaboración

Cortar las pechugas de pollo en dados. En un bol poner el yogurt, el zumo de limón, el perejil, el aceite, el pimentón, la cayena, la sal y unas vueltas de molinillo de pimienta. Mezclar bien e introducir los trozos de pollo, cubrir con film y dejar macerar durante unas horas. Insertarlos en una brocheta y asarlos a la plancha con un poco de aceite de oliva.

Para el helado de tortilla de patata

Cortar la cebolla cisele y caramelizarla en aceite de oliva. Reservar

Picar la tortilla de patatas, Mezclar el azúcar con el estabilizante y el resto de los componentes y dejar madurar en la nevera 12 horas. Mantecar al día siguiente, cuando el helado este casi hecho añadirle la cebolla caramelizada. Dejar mantecar unos minutos mas.

Para el chutney de cerezas

Deshuesar las cerezas. Se ponen todos los ingredientes juntos en un cazo y se llevan a ebullición. Se cuece tapado 30 minutos a fuego muy suave. Al cabo de ese tiempo, se destapa y se sigue cociendo hasta que se concentre el líquido.

Servir los kebabs con el chutney de cerezas y el helado de tortilla de patatas



La mejor formación
está en la calidad

TORRIJAS DE HORCHATA CON SORBETE DE HORCHATA

Ingredientes

- *5 panecillos de leche de brioche*
- *1 litro de horchata tibia*
- *c/s de azúcar*
- *C/s de mantequilla*

Para el sorbete de horchata

- *25 g. de glucosa + 25 g. de dextrosa + 165 g. de horchata*
- *40 g. de azúcar + 100 estabilizante Pro-sorbet*
- *656 ml. de horchata*

Elaboración

Cuadriculamos los panecillos de leche, los pasamos por la horchata tibia y a continuación por azúcar en grano, calentamos mantequilla en una sartén y caramelizamos las torrijas, las servimos acompañadas del sorbete de horchata.

Para el sorbete de horchata

Mezclar en frío la glucosa, la dextrosa y la primera horchata. Calentar hasta 40° C.

Incorporar el azúcar mezclado con el estabilizante. Pasteurizar a 85° C.

Bajar a 4 ° C e incorporar la segunda horchata. Madurar de 8 a 24 h. en nevera y mantecar.



La mejor formación
está en la calidad

GAMBAS CON MAYONESA AL CURRI CON PURE DE HABAS

Ingredientes

- *Placa de masa brisa*
- *12 gambas*
- *1 cebolla tierna*
- *1 dientes de ajo*
- *2 hojas de laurel*
- *1 c.s.de curri*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de aceite de girasol*

Para el Puré de habas

- *250 g de habas*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *Pizca de cocino*
- *Pizca de pimentón*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla tierna*
- *Sal y pimienta*
- *Tomillo fresco*

Elaboración

Troquelear la masa en aros de 6 cm y hornear 12 min a 180 °C Retirar y dejar enfriar.

Limpiar las gambas y retirar el intestino. Reservar hasta pase.

Confitar las cabezas con el aceite, el ajo, el laurel y la cebolla. Mantener unos 20 minutos a baja temperatura, retirar los salidos y chafar las cabezas con el aceite.

Montar la mayonesa con el ajo confitado de la menara habitual introduciendo el polvo de curry.

Reservar en frio hasta pase.

Para el Puré de habas

Cortar la cebolla en juliana y rehogar.

Escaldar las habitas 5 minutos y parara cocción.

Turmizar el conjunto en la termomix hasta emulsionar.

Ajustar de sazón y corregir la consistencia.

Al pase

Colocar una base de crema de habas sobre la masa. Saltear 1 minuto por lado las gambas y colocar encima.

Cubrir con la mayonesa y decorara con perejil fresco.



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE TRIGO CON POLLO MASALA

Ingredientes

Para la marinada

- 2 muslo de pollo
- 1 yogurt natural
- 1/2 limón
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla tierna
- 1 c. de tandori masala
- • 1/2 c.c. de pimentón ahumado
- • 1/2 c.c. de cardamomo

Para la ensalada

- 200 gr de trigo
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1 yogurt
- Zumo de 1/2 limón
- Cilantro picado
- Sal y pimienta

Elaboración

Preparar la marinada con las verduras picadas en císsele y reservar
Quitar la piel y los huesos del muslo y untar con la marinada.
Dejar reposar en frío.

Para la ensalada

Cocer el trigo en agua salada hueviando con un poco de mantequilla el tiempo indicado por el proveedor.
Retirar y enfriar.
Picar las verduras en brunoise. Añadir el zumo de limón y el cilantro picado al yogurt evitando batir en exceso.
Juntar todos los componentes con cuidado.

Al pase

Colocar alrededor de un aro la ensalada
Calentar en paella bien caliente el pollo extendido como si fuera un lienzo 2 minutos por lado.
Retirar y cortar en tiras.
Colocar cuando todavía está caliente en el centro de la ensalada.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE DOS CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr de cobertura de chocolate negro
- 100 gr de cobertura de chocolate blanco
- 60 ml de leche
- 60 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 100 gr de azúcar
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Calentar el chocolate troceado al baño maría con dos cucharadas de leche

Hacer la misma operación con el chocolate blanco

Añadiremos 40 gr de mantequilla al chocolate negro y 20 gr el chocolate blanco.

Dejar entibiar.

Declaramos los huevos

Blanqueamos al baño maría 4 yemas de huevo con 60 gr al baño maría y se lo añadimos al chocolate negro

Batimos 2 yemas de huevo con 40 gr de azúcar y se lo añadimos al chocolate blanco

Montamos las claras al baño maría e introducimos 2/3 al chocolate negro y 1/3 al chocolate blanco

Colocamos en las copas de servicio y dejamos estabilizar en frío.

Montamos la nata y decoramos encima de la mousse. Decoramos con canela en polvo y granillo de chocolate.



La mejor formación
está en la calidad

TAQUEÑOS DE QUESO Y HORTALIZAS

Ingredientes

- 300 gr harina floja
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 c.c de sal
- 100 gr de agua
- Queso cheddar lonchado
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 manojo de espárragos

Elaboración

Mezclar la harina, la sal, la mantequilla a taquitos y el huevo en un bol grande. Añadir el agua y mezclar hasta formar una bola. Dejarla reposar 30 min tapada.

Cortar el calabacín y la berenjena a bastones. Aliñarlos con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Marcar los bastones, por los 4 lados, en una plancha. Reservar en un plato y dejar que se temperen.

Hacer dos bolas de masa y estirar, espolvoreando un poco de harina, lo mas fino posible. Cortar tiras de 2 cm de ancho.

Enrollar las hortalizas con el queso y después enrollar con la masa procurando no dejar agujeros.

Freír en aceite abundante antes de servir. También se pueden hacer al horno.



La mejor formación
está en la calidad

MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

- *3 Pechugas de pollo fileteadas*
- *15 gambas rojas*
- *100 gr. espinaca fresca*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 bote de leche de coco*

Elaboración

Estirar el pollo encima de un papel de plata. Encima poner un poco de papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo.

Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Salpimentar. Enrollar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film y hacer 4 rollitos.

En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos a pagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua.

Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar. Añadir la cebolla picada y la zanahoria. Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 huevos
- 200 ml de azúcar
- 200 ml de harina
- 100 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 1 c.s. de polvo para hornear Royal
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de cacao (para la masa)
- 200 ml de leche
- 500 ml de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de chocolate negro
- 200 gr de nata líquida
- 70 gr de almendra granillo

Elaboración

En un bol grande, montar los huevos con el azúcar. Añadir el aceite, la leche, la vainilla, incorporar la harina, el cacao y el impulsor tamizados.

Forrar un molde rectangular con papel de horno. Rellenar y cocer al horno precalentado a 180° C durante 15 min.

Verter 200 ml de leche encima del pastel y poner a enfriar.

Hidratar la gelatina y fundirla dentro de 50 gr de nata.

Juntamos con el resto de nata mientras vamos montando con las varillas, añadimos el azúcar.

Conservamos en frío.

Hacemos una trufa fundiendo el chocolate con la nata. Cuando tengamos una textura lisa y brillante añadimos las almendras granillo.

Cuando la tarta este fría la cubrimos con nata y enfriamos otra vez. Cubrimos con la trufa de almendras.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE TOMATE CON TARTAR DE BONITO

Ingredientes

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

Para el tartar de bonito

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

Elaboración

Pelar y cortar finamente la cebolla.

Pelar, desgerminar y picar el ajo.

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

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

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

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

Para el tartar de bonito

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

Picar el bonito finamente en dados de medio centímetro.

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

Colocar el tártaro sobre unas tostas finas de pan.

Servir la sopa de tomate acompañada con las tostas.



La mejor formación
está en la calidad

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 junto 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 haremos bolas al gusto y pasaremos por harina huevo y pan rallado

Freiremos en abundante aceite caliente y servimos con salsa brava.



La mejor formación
está en la calidad

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 máxima potencia, agregamos el resto de ingredientes.

Servimos en vaso tipo Martini.



La mejor formación
está en la calidad

BLOODY MARY DE SANDÍA CON SALPICÓN DE MEJILLONES EN ESCABECHE

Ingredientes

Para el Bloody Mary

- *1/4 kg de sandía limpia de piel y pepitas*
- *1/2 pimiento rojo*
- *1 cebolla tierna*
- *2 tomates rojos*
- *50 ml. de vodka*
- *100 ml. de zumo de tomate*
- *1/4 de pepino*
- *Sal y pimienta*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *Salsa perrins*

Para el Salpicón

- *1 lata de mejillones en escabeche*
- *1 cebolla tierna*
- *1/4 de pimiento rojo*
- *1/2 pimiento verde*
- *Cilantro fresco*

Elaboración

Para el Bloody Mary

Limpiaremos todas las verduras de piel y semillas, colocaremos en un robot triturador y turmizamos. Ajustamos de sal y pimienta y zumo de limón. Colar varias veces y reservar en frío hasta momento de pase.

Para el Salpicón

Limpiamos las verduras y cortamos en brunoise. Mezclamos con los mejillones en escabeche y el cilantro picado. Reservar en frío hasta pase.

Montaje

Colocar el salpicón en el centro de un plato sopero y servir la sopa bien fría delante del cliente.

Puede montarse como aperitivo ensartando los mejillones en brocheta y sirviendo la sopa en copa de cóctel.



La mejor formación
está en la calidad

MEJILLONES EN SALSA MARINERA

Ingredientes

- *1k g. de mejillones limpios y depurados*
- *30 ml. de vino blanco*
- *20 ml. de brandy*
- *De 50 a 100 g. de fumet*

Para el Sofrito

- *200 g. de cebolla ciselé*
- *40 g. de pimiento rojo cortado en brunoise*
- *40 g. de pimiento verde cortado en brunoise*
- *2 ajos ciselé*
- *500 g. de tomate triturado y tamizado*
- *2 c.c de pimentón dulce*
- *1 pizca de cayena*

Para la Picada

- *1 diente de ajo*
- *1 c.s. de perejil picado*
- *hebras de azafrán*
- *Una rebanada de pan tostado*
- *50 g. de agua*
- *1c.s. de aceite de oliva virgen*

Elaboración

Juntar los ingredientes de la picada y triturar hasta dejar una pasta fina y reservar.

Rehogar la cebolla a fuego lento, añadir los pimientos, rehogar y añadir el ajo, rehogar hasta dar más aroma y añadir el pimentón y seguidamente el tomate. Cocer lentamente hasta dejar bastante concentrado. Rectificar de sazón y añadir una pizca de cayena. Añadir los alcoholes, evaporar añadir el fumet, la picada y los mejillones. Tapar y cocer a fuego lento un minuto, hasta que empiecen abrirse. Pagar el fuego y reposar un minuto.



La mejor formación
está en la calidad

SELVA NEGRA CUPCAKES

Ingredientes

Para el cupcake de chocolate

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

Para el almíbar

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

Para la nata

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

Elaboración

Para el cupcake de chocolate

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

Para el almíbar

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

Para la nata

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

Acabados

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



La mejor formación
está en la calidad

SOPA FRÍA DE TOMATE Y PIMIENTOS DEL PIQUILLOS CON HELADO DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 600 g. de tomates maduros
- 250 g. de pimientos del piquillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Vinagre de Jerez

Para la brandada

- 250 g de bacalao desmigado y desalado
- 250 ml. de nata líquida
- 5 g de ajo laminado
- 1 o 2 guindillas cayena
- 75 g de aceite de oliva virgen

Para el helado

- 400 g. de brandada de bacalao
- 400 g. de leche
- 50 g. de procrema
- Sal y pimienta

Elaboración

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

Para la brandada

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

Cuando el ajo comience a bailar, añadiremos el bacalao y cocemos durante 3 minutos.

Cuando el bacalao este, verteremos la nata líquida y dejaremos hervir el conjunto durante 5 minutos sin parar de remover. Pasamos la mezcla por un túrmix a velocidad máxima, reservamos

Para el helado

Calentar la leche hasta 40 °C, disolver el estabilizante, mezclarlo con la brandada. Comprobar de sazón. Dejar madurar y mantecar.

Servir la sopa con helado y un hilo de aceite de perejil



La mejor formación
está en la calidad

GAMBAS REBOZADAS CON COCO Y CHUTNEY DE PIÑA Y MANGO

Ingredientes

- 500 g. de gambas
- 50 g. de pan rallado
- 50 g. de coco rallado
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para el Chutney de piña y mango

- 200 g. mango muy maduro cortado en macedonia
- 200 g. de piña cortado en macedonia
- 70 g. cebolla ciselé
- 1 diente de ajo ciselé
- 40 g. de pasas
- 80 g. de azúcar
- 40 ml. de vinagre de sidra
- c/s de jengibre molido
- c/s de pimienta molida
- c/s de 4 especias
- C/s de sal

Elaboración

Pelamos las gambas y las limpiamos, las salpimentamos. Batimos el huevo, metemos las gambas, mezclamos el pan rallado y el coco rallado y las rebozamos.

En una sartén ponemos aceite de oliva y freímos las gambas

Para el Chutney de piña y mango

Mezclar todos los ingredientes.

Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

En un plato extendemos un rectángulo del chutney de piña y mango colocamos encima las gambas. Encima de cada gamba colocaremos una flor de albahaca a modo de decoración.



La mejor formación
está en la calidad

MOULLERUX DE CHOCOLATE Y CEREZAS

Ingredientes

Para la masa Moullerux de chocolate negro

- 150 g de chocolate negro
- 40 g. de azúcar
- 1 huevo entero
- 75 g mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 4 claras huevo

Para el relleno de cerezas

- 500 g. de cerezas descorazonadas y partidas en trozos
- 100 g. de azúcar
- 20 g. de kirsh u otro licor
- 20 g. de zumo de limón

Elaboración

Fundir la mantequilla y el chocolate al baño maría. Montar las yemas con el huevo entero y el azúcar y después montar las claras a punto de nieve. Mezclar las yemas y el huevo montado, 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.

Precalear el horno a 200 ° C introducir los moldes. Unos 6 a 7 minutos
Cuando suban, sacar y espolvorear con azúcar glass. Servir todavía caliente

Para el relleno de cerezas

En un cazo poner las cerezas descorazonadas, el azúcar y el licor. Dejar cocer hasta textura mermelada., añadir el zumo de limón hervir un minuto y reservar



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE PUERROS Y JAMÓN

Ingredientes

- *6 puerros medianos.*
- *Agua y sal.*
- *16 lonchas finas de jamón ibérico.*
- *8 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.*
- *2 cucharadas soperas de vinagre.*
- *1 cucharada soperas de perejil picado.*
- *2 cucharadas soperas de avellanas tostadas.*
- *Pimienta recién molida.*
- *Sal.*
- *Perejil picado.*

Elaboración

Limpiar los puerros.

Los vamos añadiendo al agua, han de cocer 15 minutos, o hasta que se atraviesen bien con la punta de un cuchillo.

Mientras, hacemos la vinagreta en un mortero, majar las avellanas + sal, añadir vinagre, aceite, pimienta molida y perejil. Escurrirlos, secarlos y montar la ensalada aliñando con la vinagreta y el jamón.

Presentar la ensalada en un bol o recipiente bajo.



La mejor formación
está en la calidad

FILETITOS DE TERNERA CON FOIE, PADRONES Y MERMELADA DE CEBOLLA

Ingredientes

- 1 filete
- 150 g de foie fresco
- Pimientos de padrón
- 400 g de cebolla dulce
- Oporto

Elaboración

Limpiar el filete de nervios y grasa trocear en filetitos de 4 x 4cm y reservar.
Limpiar y quitar los nervios al foie, cortar en dados como el filete y reservar

Para la mermelada de cebolla

Picamos la cebolla en brunoise o juliana y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Para la salsa de oporto

Rehogar la cebolla cortada en brunoise, cuando esté cocinada recuperar con el oporto y cuando se haya evaporado el alcohol añadir el fondo de ave. Reducir hasta textura deseada, colar la salsa y ajustarla de sal y pimienta.

Al pase

En una sartén a fuego fuerte, salteamos la carne vuelta y vuelta, añadimos los dados de foie, una cucharada de mermelada de cebolla y los pimientos del padrón ya fritos, salteamos el conjunto 1 minuto y emplatamos.
Regamos con salsa de oporto



La mejor formación
está en la calidad

PASTELES DE BELEM (PASTÉIS DE BELEM)

Ingredientes

- 2 Masas de hojaldre

Para la Crema Pastelera

- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 250 g de leche entera infusionada
- 250 g de nata
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela en rama
- 1 limón para infusionar la leche

Elaboración

Ponemos la mitad de la leche y la nata a hervir con el azúcar y la esencia.

En la otra mitad de la leche disolvemos la maicena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche y la nata, la echamos en la mezcla fría, mezclamos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos

Precalentamos el horno 5 minutos a 220° (calor total). Colocamos los moldes en la bandeja del horno, previamente untados con mantequilla y harina, colocamos el hojaldre dentro de los moldes, flaneras de aluminio, pasamos la crema a una jarra y vamos rellenando las tartaletas sin llegar al borde de la masa (dejamos un poco de margen para que no se nos desborde la crema).

Introducimos la bandeja en la parte central y horneamos 15-20 minutos a 220°, hasta que veamos que la crema está dorada/tostada. Se comen templados y espolvoreados con azúcar glaçe.



La mejor formación
está en la calidad

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
- ¼ 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
- 1c.c.de pimentón
- 1c.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 descoronador. 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 turmizamos con los restos de patata.

Ajustar de sazón y consistencia. Colocar en manga y rellenar las patatas.

Para la crema de pimientos

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

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

Ajustar de sazón y consistencia. Regar por encima de las patatas al pase



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

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

Para el relleno

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

Elaboración

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

Para el relleno de la tarta sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con la mantequilla pomada. Añadimos la miel, el kirsh, zumo de medio limón y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.

Meter al horno a 180° C durante 35 min.

Decorar con nata montada



La mejor formación
está en la calidad

ENSALADA DE CALABACÍN RELLENO DE GUACAMOLE CON SALMÓN, VINAGRETA DE TOMATE Y ALUBIAS NEGRAS

Ingredientes

- 2 calabacines
- Un aguacate maduro cortado en macedonia
- Una lima
- Media cebolla tierna ciseleé
- 2 tomates pelados y sin semillas TPM
- c/s de cilantro picado
- Unas gotas de tabasco
- Sal y aceite de oliva.
- Salmón ahumado
- Una bolsa de rúcula

Para la vinagreta de tomate y alubias negras

- 3 tomates rojos TPM
- Un diente de ajo ciselé
- 2 c.s de alubias negras cocidas
- Una cucharada de perejil picado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- mostaza
- Sal y pimienta.

Elaboración

Laminamos los calabacines con una mandolina. Los hervimos a la inglesa durante un minuto y refrescamos inmediatamente con cuidado en agua fría. Reservamos.

Preparamos el guacamole cortando todos los ingredientes en dados, menos la cebolla que la picaremos lo más pequeña posible. Lo mezclamos todo y aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Para la vinagreta de tomate y alubias negras

Pelamos los tomates y los cortamos en concasse. Partimos las alubias por la mitad, los colocamos en un bol, añadimos el ajo picado, las alubias, el perejil, el aceite y mostaza al gusto, una pizca de sal y pimienta. Mezclar bien y reservar.

Montaje

Forramos con la lámina de calabacín la parte interior de un aro. Lo rellenamos con el guacamole y lo coronamos con unas hojas de rúcula, lo aliñamos con aceite de oliva y disponemos la vinagreta en todo su alrededor.



La mejor formación
está en la calidad

MEJILLONES AU BLUE D'Auvergne

Ingredientes

- *1 cebolla emincé*
- *1 rama de apio emincé*
- *1/2 puerro cortado emincé*
- *1 kg de mejillones*
- *100 ml. de vino blanco*
- *60 gr. de blue d'Auvergne*
- *1 bolsa de espinacas*
- *Zumo de limón*
- *30 gr. de mantequilla*
- *Nata líquida*
- *1 c.s. de perejil picado*
- *Una cebolla tierna cortada en aros*
- *Medio limón*

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva rehogar la cebolla junto con el apio y el puerro.

Añadir los mejillones, el vino blanco, el queso blue d'auvergne, rehogar, añadir el zumo del limón, dejar cocer hasta que los mejillones se hayan abierto. Desechar los que no se abran. Incorporar la mantequilla y la nata líquida, dar un hervor y en el último momento las espinacas, mezclar tapar, decorar con perejil picado y los aros de cebolla i el medio limón.



La mejor formación
está en la calidad

VASO DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CREMA DE LIMÓN Y STREUSSEL ESPECIADO

Ingredientes

Para el mousse de chocolate blanco

- 25 g. de nata con 35% de grasa
- 25 g. de leche
- 8 g. de jengibre fresco
- 1 yema de huevo
- 1 hojas de gelatina hidratada
- 150 g. de chocolate blanco troceado
- 250 g. de nata semimontada

Para la crema de limón

- Ralladura de un limón
- 50 g. de zumo de limón
- 100 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla fundida
- 100 g. de huevo, 2 huevos

Para el streusel

- 40 g. de harina de repostería
- 40 g. de harina de almendras
- 40 g. de azúcar moreno
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 1 cucharadita de café
- 1 cucharadita de anís en grano
- 40 g. de mantequilla fría en trozos

Elaboración

Para el mousse de chocolate blanco

Calentamos la nata, la leche y el jengibre, hasta ebullición .volcamos encima de la yema y lo dejamos infusionar durante unos 20 minutos.

Agregamos la gelatina escurrida e hidratada en agua y el chocolate blanco fundido.

A unos 28° C, agregamos la nata semimontada con ayuda de una lengua con movimientos envolventes. Lo ponemos en manga pastelera y lo reservamos.

Para la crema de limón

Batir los huevos, añadir el azúcar, el zumo de limón, colar añadir la ralladura y la mantequilla. Cocer hasta ebullición, textura crema, poner en manga y enfriar

Arenar todos los ingredientes del streusel juntos y cocer a 170 ° C unos 15 minutos.

Acabados

En el fondo de los vasos poner 1'5 cm de crema de limón y ponerlos en el congelador, para que cuaje, poner encima la mousse de chocolate blanco, enfriar, y poner encima el streusel.



La mejor formación
está en la calidad

TACOS DE POLLO CON GUACAMOLE Y SALSA DE YOGUR

Ingredientes

- 8 tortitas de maíz o trigos
- 2 cebollas tiernas
- 1 tomate de ensalada
- ½ pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 400 gr de muslos de pollo

Para el Marinado pollo

- 2 c.s.de cilantro fresco
- 1 c de comino
- 1 c.s.de orégano
- 50 ml de aceite

Para el guacamole

- 1 aguacate
- Zumo de ½ limón
- 1 cebolla tierna
- Cilantro fresco
- Comino
- Sal y pimienta

Para la Salsa de yogurt

- 1 yogurt
- ½ limón
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar el muslo de piel y huesos y cortar en tiras de 1 cm de ancho. Mezclar con el marinado y reposar 4 horas en frío. Saltear unos 3 minutos en un poco de aceite con el ajo ciselée. Retirar y salpimentar.

Limpiar y cortar las verduras en ciselée. Macerar las verduras con la salsa de yogurt y reservar hasta pase

Realizaremos la marinada mezclando todos los componentes.

Realizaremos la salsa de yogurt mezclando los componentes evitando diluir el yogurt.

Continuaremos con el guacamole pelando y retirando el hueso del aguacate. Mezclar con el resto de componentes.

Al pase

Rellenar los tacos

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



La mejor formación
está en la calidad

CULIS DE MELOCOTON, ALGAS Y CARPACCIO DE MAGRET

Ingredientes

- *½ magret*
- *Sal y azúcar*

Para el Culis de melocotón

- *100 ml de TPT*
- *2 melocotones*

Para el Tartar de algas

- *50 gr de alga secas*
- *1 cebolla tierna*
- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *Cilantro fresco*
- *100 ml Aceite de oliva*
- *Zumo de ½ limón*
- *1 guindilla*

Para la Mahonesa de soja

- *1 huevo*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de aceite de girasol*
- *1 c.s.de zumo de limón*
- *2 c.s.de salsa de soja*

Elaboración

Cubrir el magret de sal y azúcar y dejar reposar en frio 4 horas. Pasar por agua y filetear

Para el Culis de melocotón

Pelar el melocotón, retirar el hueso y turmizar con el almíbar frio hasta obtener una textura de crema ligera. Colar repetidamente y reservara en frio hasta pase.

Para el Tartar de algas

Hidratar las algas en agua salada y dejar hidratar 2 horas. Limpiar y picar las verduras en brunoise. Mezclar con las algas bien escurridas y aderezar con aceite, limón y una guindilla picada. Reservar en frio hasta aspe.

Para la Mahonesa de soja

Emulsionar el huevo, el limón, lasa sajo y el aceite de girasol. Añadir al hilo el aceite de oliva hasta obtener una textura solida y cremosa.

Montaje

Montar en cuchara una base de culi, encima un pequeño bouquet de tartar. Disponer una lamina de magret y acabar con una cucharada de postre de mayonesa y hueva de lumpo



La mejor formación
está en la calidad

PIÑA COLADA EN VASO

Ingredientes

- ½ piña
- 10 gr de maicena

Para la crema de coco

- 300 ml de crema de leche de 35%
- 30 gr. de coco rallado
- 1 c.c.de vainilla líquida
- 20 gr de azúcar

Para el Granizado de ron

- 100 ml de ron
- 150 de agua
- 100 ml de zumo de piña
- 50 gr de azúcar moreno
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Limpiar la piña y partir en dos trozos.

Licuar una mitad, poner al fuego y desleír la maicena. Mantener al fuego hasta que espese y retirar.

Cortar dados de 1cm, con el resto de la piña y saltear 2 minutos. En un poco de mantequilla.

Retirar

Para la crema de coco

Montar la nata con el azúcar y la vainilla

Tostar el coco al fuego 2 minutos. Retirar e incorporar a la nata.

Colocar en manga y reservar en frío.

Para el Granizado de ron

Calentar todos los componentes al fuego.

Retirar y añadir la gelatina previamente hidratada.

Colocar en la mantecadora hasta que adquiera consistencia.

Montaje

Colocar en base una base de piña, cubrir con crema de coco, volver a colocar la crema de piña, crema de coco, piña salteada y acabar con el granizado



La mejor formación
está en la calidad

SOPA FRÍA DE ZANAHORIA Y CARPACCIO DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 10 zanahorias
- 2 c.c. de coco rallado
- 1 ajo
- 1 c.s. de jengibre picado
- Aceite de oliva
- 2.c.s. de sésamo blanco
- 3 c.s. de leche de coco

Para el carpaccio

- 10 langostinos
- 2 limones
- Cebollino
- 1 c.c. Alga wakame en polvo
- Aceite de oliva

Elaboración

Licuar las zanahorias. Poner el jugo en un vaso de tritular. Incorporar el ajo, el jengibre, el coco rallado, la leche de coco y tritular hasta que quede bien mezclado. Pasar por el chino. Rectificar de sal y guardar en el frigorífico.

Para decorar juntamos el aceite con las semillas de sésamo. Ponemos un poco encima de la sopa.

Pelar los langostinos y quitar la tripa. Cortar por la mitad i disponer sobre un papel de film. Cubrir con otro trozo de papel film y apretar con el fondo de una olla.

Poner el carpaccio en un plato.

Preparar un aliño con un poco de pimienta, zumo de limón, sal, cebollino picado, wakame en polvo y aceite.

Aliñar antes de servir.



La mejor formación
está en la calidad

DORADA AL VAPOR CON JENGIBRE Y CILANTRO

Ingredientes

- 3 doradas
- 2 cebollas tiernas grandes
- 100 gr de shiitakes
- 30 hojas de cilantro
- 100 gr de jengibre
- 150 gr Aceite de girasol
- 4 c.s de salsa de soja

Elaboración

Preparar las doradas; escamarlas eviscerarlas y cortar las aletas. Limpiarlas bajo el agua. Hacer unos cortes en el lomo. Cortar a juliana muy fina la cebolla tierna

Cortar el jengibre sin pelar a rodajas finas.

Envolver en papel de horno las doradas cubiertas de cebolla y shiitake . Cocinarlas al vapor en una olla con un dedo de agua hirviendo durante 12 min.

Freír el jengibre con aceite de girasol.

Poner el pescado sin sacarlo del papel en un plato de servir. Poner el cilantro por encima de la dorada y rociar con el aceite de jengibre bien caliente.

Acabar mojando cada dorada con una cucharadita de salsa de soja.



La mejor formación
está en la calidad

MANZANA CON HELADO DE MASCARPONE E HINOJO

Ingredientes

- 4 manzanas Golden
- 50 gr de mantequilla
- Piel de limón + canela
- 1 manzana acida

Para el helado de mascarpone

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 mascarpone
- 1 c.s de hinojo molido o picado

Elaboración

Pelar las manzanas, cortamos a 1/4 y sacamos el corazón. Aliñamos con mantequilla, canela, piel de limón. Cocemos en una ollita a fuego suave.

Hacemos un puré de manzana a tenedor

Cortamos la manzana acida a daditos cuquis.

Servimos en un bol compota, helado, daditos de manzana.

Para el helado de mascarpone

Infusionar la leche con el hinojo molido. Enfriar y mezclar con la procrema el mascarpone y la miel.

Esta preparación se debería dejar madurar 1 día en la nevera.

Poner a la mantecadora hasta que quede congelado.



La mejor formación
está en la calidad

MOJO DE AGUACATE

Ingredientes

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

Para la vinagreta

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

Además

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

Elaboración

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

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

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

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

Mezclaremos todos los ingredientes de la vinagreta.

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

Aliñar el mezclum de lechugas con la vinagreta y acompañamos plato



La mejor formación
está en la calidad

CREPPES RELLENOS DE SETAS CON SALSA CABRALES

Ingredientes

Para los Creppes

- 2 huevos
- 100 ml. de leche
- 50 gr. de harina
- Sal

Para el Relleno

- 500 gr. de setas picadas
- 4 ó 5 dientes de ajo
- Sal
- Aceite

Para la Salsa

- 250 ml. de nata
- Queso Cabrales o queso Azul
- Sidra (opcional)

Elaboración

Para los Creppes

Batimos los huevos junto con la leche y mezclamos bien la harina, ayudándonos de una batidora para que no nos queden grumos.

Engrasamos ligeramente una sartén antiadherente y con ayuda de un cucharón, vamos echando la mezcla sobre la sartén dejándola lo más fina posible, cubriendo únicamente la base de la sartén.

Cuando veamos que empieza a cuajarse, le damos la vuelta y dejamos que se haga por el otro lado. Las vamos depositando según estén hechas en un plato y vamos colocando una sobre otra.

Para el Relleno

Doramos en un poco de aceite el ajo finamente laminado. Cuando empiece a coger color, añadimos las setas picadas y dejamos que se hagan a fuego medio. Salpimentar y flambear con cognac, reservar

Para la Salsa

Ponemos la nata junto con el queso a fuego suave (y la sidra si se lo ponemos), hasta que el queso se haya deshecho.

Rellenamos la creppe poniéndoles a lo largo un poco del relleno de las setas y enrollamos como formando un canelón. Colocamos sobre el plato, salseamos



La mejor formación
está en la calidad

GOXUA

Ingredientes

- 200 ml de Crema de leche
- 1/2 litro de Leche
- Piel de limón
- 4 Yemas de huevo
- 25 g de Maicena
- 1 nuez Mantequilla
- Azúcar
- Ron
- Bizcochos duros

Elaboración

Montamos la nata y reservamos.

Para la crema

Llevamos un tercio de la leche a hervir con la piel de limón.

Con el otro tercio y el resto de ingredientes, mezclar y llevar a ebullición. Retirar cuando hayamos obtenido una mezcla homogénea. Al final de cocción agregamos un poco de mantequilla.

Base de bizcochos

Preparamos un almíbar con agua y azúcar, cuando se haya disuelto el azúcar, añadimos el ron, llevamos a ebullición colocamos sobre los bizcochos

Montaje

Colocamos en una copa de tulipa el bizcocho escurrido.

Cubrimos con la crema y enfriamos

Espolvoreamos con azúcar y quemamos con soplete

Decoramos con menta y fresas.



La mejor formación
está en la calidad

ESPUMA DE BLOODY MARY DE SANDIA CON TARTAR DE CEREZAS Y QUESO FRESCO

Ingredientes

Para la espuma

- 150 ml de zumo de sandía
- 50 ml de Vodka
- 50 ml de aceite d. e oliva
- Sal y pimienta
- Gotas de tabasco
- Zumo de ½ limón
- 1 hoja y media de gelatina

Para el tartar

- 100 gr de cerezas
- 100 gr de queso fresco
- ¼ pimiento rojo
- 1 cebolla tierna
- Cilantro fresco
- Aceite, sal y pimienta

Elaboración

Limpiar la sandía y pasar por la licuadora. Mezclar con el resto de imponentes y desleír la gelatina previamente hidratada. Colar, ajustar de sazón y colocar en el sifón. Cargar con una capsula y refrigerar 4 horas hasta pase.

Para el tartar

Deshuesar las cerezas y cortar en ½ macedonia.
Cortar el queso en ½ macedonia.
Limpiar las verduras y cortar en brunoise.
Escaldar el cilantro, retirar el tallo y picar en brunoise
Mezclar todos los componentes y aderezar con aceite, sal y pimenta.
Reservar en frio hasta aspe.

Al pase.

Colocar una copa con el tartar. Espumar el Bloody Mary y decorar con una rama de apio.



La mejor formación
está en la calidad

BONITO A LA PLANCHA CON PURÉ DE ESPINACAS Y VINAGRETA DE JAMÓN

Ingredientes

- 4 supremas de bonito de 120 gr
- 2 huesos de jamón
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo

Para el Puré de espinacas

- ½ kg de espinacas frescas o congeladas
- Sal y pimienta
- 40 gr de mantequilla

Para la Vinagreta de jamón

- 100 gr. de pan
- 100 ml de aceite de oliva con jamón
- 30 ml. de vinagre de sidra
- Zumo de 1/2 naranja
- Sal
- 50 gr. de bacón
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Freír el hueso de jamón 5 minutos con el aceite, apagar el fuego, introducir los ajos enteros y añadir el bonito. Mantener hasta que el aceite enfríe. Reservar en frío.

Para el Puré de espinacas

Escaldar las espinacas 1 minuto en agua salada hirviendo.

Parar cocción y escurrir bien.

Turmezar el conjunto añadiendo un poco de agua en caso de necesidad. Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase. Debemos obtener un puré que se pueda bolear.

Para la Vinagreta de jamón

Coartar el pan en macedonia y el bacón en tiras.

Majar el ajo con la mitad del aceite y el vinagre y el zumo. Reservar hasta pase.

Al pase.

Dorar el bacón y el pan con el resto de aceite y colocar en la vinagreta.

Remover y ajustar de sazón.

Marcar el bonito 1 minuto a la plancha

Colocar una base de puré, disponer el bonito encima y regar con la vinagreta tibia.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA BAVARESA DE CAFÉ CON MOUSSE DE QUESO

Ingredientes

Para la crema bavaresa

- 100 ml. de leche
- 100 ml de licor de café
- 80 gr. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 10 gr. de maicena
- 1 hoja de gelatina
- 200 ml de crema de leche

Para la Mousse de queso

- 250 gr de queso crema
- 3 huevos
- 60 gr de azúcar

Para las Perlas de café

- 100 ml de tpt
- Café descafeinado soluble
- 0,5 gr de agar
- Aceite de girasol.

Elaboración

Para la crema bavaresa

Calentar la leche y el licor hasta ebullición.

Aparte mezclar las yemas de huevo, con el azúcar y la maicena.

Verter la leche sobre la mezcla y volver al fuego. Llevar a ebullición, retirar del fuego y remover hasta que espese. Desleír la gelatina previamente hidratada.

Dejar enfriar a 28 °C y agregar la crema de leche semi montada.

Colocar en la copa de servicio y dejar cuajar.

Para la Mousse de queso

Blanquear al baño maría las yemas con el azúcar unos 8 minutos. Retirar del fuego y agregar el queso de forma envolvente.

Dejar enfriar y montar las claras a punto blando.

Incorporar a la preparación anterior cortando y colocar sobre la crema

Para las Perlas de café

Mezclar el almíbar con el café soluble y ajustar de gusto. Añadir el agar y llevar a ebullición removiendo continuamente.

Retirar del fuego y colocar en un gotero.

Dejar entibiar y tirar gotas sobre el aceite de girasol muy frío.

Ecurrir bien del aceite y colocar en la copa a pase.



La mejor formación
está en la calidad

MOLUSCADA CON SOPA DE ALMENDRAS Y HELADO DE FINAS HIERBAS

Ingredientes

- 500 g. de mejillones
- 500 g. de almejas
- 250 g. de cañaillas

Para la sopa de almendras

- 500 g. de fumet
- 125 g. de harina de almendra
- 40 g. de nata líquida
- Sal y pimienta

Para el helado de finas hierbas

- 250 g. de nata
- 250 g. de leche
- 6 yemas
- Cebollino
- Perifollo
- Estragón
- 50 g. de procrema
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiamos las cañaillas con abundante agua fría, las hervimos con agua salada, pimienta, laurel, ajo, cebolla y limón durante 30 minutos aprox.

Abrimos los moluscos al vapor y reservamos.

Para la sopa de almendras

Llevamos a ebullición el fumet con el caldo de hervir los moluscos, en total tenemos que tener un peso neto de 500 g. junto con la almendra y el resto de ingredientes. Dejamos que cueza 5 minutos. Trituramos y colamos, tiene que quedar una crema bien ligada. Rectificar de sazón.

Para el helado de finas hierbas

Calentar la leche con la nata, añadirlo a las yemas. Cocer a 85° C. añadir las hierbas blanqueadas y refrescadas con agua y hielo para que mantengan el color verde. Incorporamos el estabilizante trituramos y colamos

Enfriar a 5° C, madurar 4 horas mínimo. Mantecar.

En el centro de un plato hondo disponemos los moluscos formando un círculo. Encima una quenelle de helado de finas hierbas, coronamos con hierbas picadas y lo aliñamos con aceite de hierbas. Por último vertemos la sopa de almendras alrededor.



La mejor formación
está en la calidad

CHUTNEY FRIO DE TOMATE CEREZAS Y MELÓN CON CARPACCIO DE TERNERA Y VINAGRETA DE CAFÉ

Ingredientes

- *1 paquete de carpaccio de ternera*
- *Aceite*
- *Hierbas aromáticas*
- *Sal y pimienta*

Para el chutney

- *1 pimiento rojo*
- *4 tomates rojos*
- *2 cebollas tiernas*
- *200 g. de melón en media macedonia*
- *200 g. de cerezas sin hueso y en media macedonia*
- *150 g. de vinagre de sidra*
- *50 g. de azúcar*
- *Hierbas aromáticas y especias.*

Para la vinagreta de café

- *150 g. de aceite de oliva*
- *50 ml. de vinagre del chutney*
- *30 g. de miel*
- *1/2 sobre de café descafeinado soluble*
- *Granos de café*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

Macerar la ternera con la sal, el aceite y las hierbas aromáticas.

Emulsionar todos los ingredientes de la vinagreta de café

Para el chutney

Limpiaremos los pimientos y cortamos en brunoise. Limpiamos las cebollas y cortamos ciselée. Pelamos y despepitamos los tomates. Cortamos en media macedonia y reservamos

Calentar el vinagre con las especias y las hierbas hasta punto de ebullición. Apagar, disolver el azúcar y dejar infusionar tapado unos 30 minutos. Una vez frío, introducir las verduras dentro y dejar macerar en frío 48 horas.

Colocar en la base del plato el chutney escurrido con las cerezas y unas bolitas pequeñas de melón. Encima el carpaccio y regamos con la vinagreta de café. Decoramos con germinados.



La mejor formación
está en la calidad

NUESTRA VERSIÓN DEL CHEESECAKE DE MOJITO

Ingredientes

Para el cremoso de mojito

- 80 g. de mojito
- 123 g. de huevos
- 88 g. de azúcar moreno
- 1 hoja de gelatina, 2 g.

Para el crumble de lima

- 40 g. de harina de repostería
- 40 g. de harina de almendras
- 40 g. de azúcar moreno
- Ralladura de dos limas

Para el cheesecake de mojito

- 100 g. de zumo limas
- 60 g. de azúcar moreno
- 200 g. de queso crema
- 200 g. de nata
- 50 ml. de ron
- 10 g. de hojas de menta
- 2 hojas de gelatina

Glaseado de lima

- 30 gr. glucosa + 175 gr. brillo neutro (Gelatina neutra en frío Sosa)
- 37 ml. zumo de lima + colorante verde hidrosoluble

Elaboración

Realizaremos el cremoso calentando el mojito hasta ebullición, en un bol ponemos las yemas junto con el azúcar y mezclamos. Añadimos el mojito caliente y cocemos a la inglesa, a 85 ° C. enfriamos y ponemos en manga. En el fondo de los vasos colocamos un cm de cremoso de mojito. Enfriamos.

Arenar todos los ingredientes del crumble juntos y cocer a 170 ° C unos 15 minutos. Una vez frío mezclarlo con la ralladura de lima.

Continuaremos con el cheesecake hidratando las hojas de gelatina en agua fría entre 5 y 10 minutos. Rallar la piel de dos limas y reservarlas.

Calentar el ron junto con el zumo de lima y el azúcar moreno, infundonar las hojas de menta. Triturar y añadir la gelatina fundida. A 30° C. añadirlo al queso crema batiendo con barrillas eléctricas, a 28 ° C añadir la nata semimontada con ayuda de una espátula y la ralladura de lima. Poner en manga y rellenar los vasos donde hay el cremoso de limón hasta ¾ partes. Reservar en frío

Hervir la glucosa del glaseado y el brillo neutro, sin remover.

Retirar del calor y añadir el zumo de lima en caliente. Añadir el colorante. Triturar, sin formar aire, colar y filmar por contacto. Enfriar a temperatura ambiente. Acabar los vasos con el glaseado de lima.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE PUERROS

Ingredientes

- *1 manojo de puerros.*
- *2 cebollas*
- *1 masa de hojaldre*
- *1 bote de crema de queso*
- *Queso rallado.*
- *2 nuez de Mantequilla*
- *Pizca de nuez moscada*
- *200 ml nata*
- *2 Huevos*
- *1/2 Vaso de vino blanco*
- *Sal*
- *Pimienta*

Elaboración

Limpiar bien los puerros y cebollas.

Poner un cazo al fuego con 2 nueces de mantequilla, saltar los puerros con la cebolla cortada brunoise. Cuando esté transparente, agregar el vino, dejar reducir un instante.

Añadimos el queso cremoso, la nata líquida, y los huevos batidos, salpimentamos.

Ponemos la masa en la tartaleta y repartimos la preparación.

Espolvorear con bastante queso rallado al gusto y horneamos a 200 grados 20 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

BRAZO DE GITANO CON SALMON KIWY Y CAVIAR

Ingredientes

- *1 plancha de bizcocho*
- *Mahonesa*
- *3 kiwis*
- *300 g de salmón ahumado*
- *sucedáneo de caviar*
- *mezclum de lechugas*

Para la plancha de bizcocho

- *3 huevos*
- *125 azúcar*
- *75 harina*

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada.

Hornear a 200 grados 5 minutos

Una vez fría la plancha de bizcocho, la untamos por la parte mas seca con mahonesa. Colocamos el salmón ahumado en toda su extensión y los kiwis cortados muy muy finos. Espolvoreamos el sucedáneo de caviar y envolvemos como si fuera un brazo de gitano decoramos con mezclum y un cordon de mahonesa



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE MANGO CON TARTAR DE CRUDITÉS

Ingredientes

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

Elaboración

Pelar y trocear los mangos.

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

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

Cortar la zanahoria, el calabacín, los tomates secos y la cebolla tierna en brunoise. Mezclarlos con el aceite y el vinagre. Incorporar las hojas de albahaca picadas y salpimentar.



La mejor formación
está en la calidad

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 cacahuets

- *100 g. de cacahuets 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, remover 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 cacahuets

Picar los cacahuets 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 cacahuets 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 cacahuets



La mejor formación
está en la calidad

“MENJAR BLANC” DE COCO CON PLATANOS FLAMBEE

Ingredientes

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

Para los Plátanos

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

Elaboración

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

Mezclamos y rectificamos de gusto.

Colocamos en las copas de servicio. Y refrigeramos.

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

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

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