



La mejor formación  
está en la calidad

## **SALMOREJO DE REMOLACHA CON HUEVOS DE CODORNIZ Y JAMÓN**

### ***Ingredientes***

- *8 tomates maduros 1kg*
- *1 remolacha cocida*
- *200 gr rebanadas de pan de molde sin corteza*
- *10 gr Sal*
- *Pimienta Comino*
- *2 dl Aceite de oliva*
- *12 huevos de codorniz*
- *100 gr de jamón serrano*

### ***Elaboración***

Lavar las hortalizas. Cortarlas a trozos y ponerlas en un vaso de triturar junto el aceite, comino, sal y pimienta. Dejamos que se macere un rato. Trituramos y pasamos por el chino. Añadimos el pan y volvemos a triturar. Rectificamos de sal.

Ponemos una olla con agua a hervir con un chorrito de vinagre y sal. Cocemos los huevos de codorniz durante 8 min y los sumergimos en agua fría.

Cortamos el jamón a taquitos o a tiras.

Servimos el salmorejo frío con el huevo y el jamón y un chorrito de aceite de oliva virgen.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CURRY LIGERO DE DORADA, PIÑA Y COCO**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para la Salsa curry***

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

#### ***Para el Chutney de piña***

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

#### ***Al pase por ración***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para la Salsa curry***

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

#### ***Para el Chutney de piña***

Tostar y majar las especias, con el azúcar, la miel, la sal y la pimienta Juntar con los líquidos y mezclar. Limpiar y cortar la piña en macedonia. Juntar con el resto de componentes y dejar macerar unas 2 horas. Saltear la dorada a la unilateral (piel abajo, para aprovechar la grasa que suelta) y las gambas. Calentar y rectificar de textura y sazón la salsa de curry. Con los ingredientes, dar color y volumen utilizando las diversas formas. Servimos con el lado piel arriba y sobretodo no poner la salsa por encima, porque reblandecería el crujiente de la piel. Ponemos la salsa abajo primero y la dorada por encima.



La mejor formación  
está en la calidad

## **COKTAIL DE CAVA Y PATXARAN**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Triturar el hielo.

Mezclar en una jarra el zumo de naranja y el azúcar y remover hasta que se disuelva del todo.

Añadir el pacharán, el sirope de mora y remover. Por último incorpora el cava.

En una copa de cóctel echar el hielo picado y servir el cóctel.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRANDADA DE BACALAO, SASHIMI Y GAZPACHO ASADO**

### ***Ingredientes***

- 200gr de bacalao fresco.
- 1 diente de ajo.
- 180gr de aceite de oliva suave.
- 50gr de caldo de bacalao.

#### ***Para el Sashimi***

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

#### ***Para el Gazpacho asado.***

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

### ***Elaboración***

Retirar las pieles al bacalao, ponerlas a cocer suave en un cazo con agua y hierbas aromáticas unos 15 min para conseguir el caldo de bacalao

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

#### ***Para el Sashimi***

Cubriremos completamente el lomo de bacalao con una mezcla de sal, azúcar, pieles cítricas y hierbas durante 40 minutos. Cuando esté le retiraremos la mezcla con agua, cortaremos fino en forma de sashimi y reservaremos en aceite de oliva.

#### ***Para el Gazpacho asado.***

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la polenta***

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

### ***Para el caramelo de anchoa***

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

### ***Elaboración***

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

Pintamos los lomos de rape con este mojo y lo dejamos marinando 30 minutos.

Acabamos el rape en el horno a 200° 5 min aprox.

### ***Para la polenta***

A fuego suave en un cazo calentar la leche y la mantequilla, 2 dientes de ajo, la sal y la pimienta.

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

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

### ***Para el caramelo de anchoa***

Colocar en una sotè el azúcar para realizar un caramelo

Cuando se haga el caramelo añadiremos el ron y un poco de agua. Una vez que se haga otra vez el caramelo añadiremos las anchoas dejándolas infusionar unos 3 o 4 minutos, colar y colocar en biberón.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## COULANT DE CHOCOLATE, CREMA INGLESA DE LIMA Y AIRE DE ACEITE DE OLIVA

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 75gr. de azúcar glass
- 100 gr. de mantequilla
- 55 gr. de harina floja
- 110 gr. de chocolate negro (también se puede hacer con chocolate con leche)
- 5 gr. de cacao en polvo
- 3 gr. de canela o cardamomo
- 1,5 gr. de sal

### ***Para la Crema inglesa***

- 3 yemas de huevo.
- 70gr de azúcar.
- 250gr de leche entera.
- 1 vaina de vainilla.
- Piel de lima.

### ***Para el Aire.***

- 300gr de aceite de oliva.
- 3gr lecitina de soja.

### ***Elaboración***

Montar bien la mantequilla pomada con el azúcar hasta que blanquee, añadir los huevos y seguir batiendo. Agregar la harina y la especia elegida, batir hasta que ligue e incorporar el chocolate fundido, el cacao en polvo y la sal. Mezclar bien todos los ingredientes y disponer la masa obtenida en moldes, introducir en el congelador. Precalentar el horno a 180° C y cuando haya tomado la temperatura, introducir los moldes durante 16 minutos.

### ***Para la Crema inglesa***

Calentamos e infusionamos la leche con la vainilla y la piel de lima en un cazo. Por otro lado montamos ligeramente las yemas con el azúcar, vertemos la leche todavía caliente sobre las yemas sin parar de remover, volvemos al fuego y seguimos cocinando hasta que espese sobre unos 83°, reservar en frío.

### ***Para el Aire.***

Calentar los dos elementos a 60°C y emulsionar con turmix aportando aire.

Pondremos una base del plato de crema inglesa, encima desmoldaremos el coulant todavía un poco caliente, encima decoraremos con el aire de aceite.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FALSO BLINI DE TORTILLA DE PATATA CON CHISTORRA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el blinis***

- 4 huevos
- 2 patatas
- 1 cebolla
- Aceite
- Sal

#### ***Otros***

- 1 berenjena
- 50 ml de Aceite
- 1 diente de Ajo
- Tahina
- 1 chistorra
- Manteca de cerdo

### ***Elaboración***

#### ***Para el blinis***

Pelamos y cortamos las patatas en macedonia

Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.

Sofreímos en abundante aceite uso 15 minutos. Retiramos y escurriremos de aceite.

Añadimos los huevos y la sal, turmizamos.

Freiremos en sartén pequeñas como si fueran blinis 1 minuto por lado.

#### ***Para la berenjena***

Cortar en macedonia y rehogar con aceite junto con el ajo fileteado. Mantener unos 15 minutos.

Retirar y añadir la tahina.

Pasar por lengua y ajustar de sazón.

Perfumar con un poco de limón y cilantro picado.

Reservar en frío hasta pase.

#### ***Para la chistorra.***

Cortar la chistorra por ración y confitar en manteca unos 10 minutos.

Al pase. Marcar plancha



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRANDADA DE SALMON CON PESTO DE RUCOLA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la brandada***

- 100 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumado
- 1 diente de ajo
- 100 gr de queso crema
- 1 cebolla tierna

#### ***Para la Espuma de judías***

- 1 diente de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 gr de judías
- 100 gr de agua o caldo

#### ***Para el Pesto de rúcola***

- 100 gr de rúcola
- 10 gr de piñones tostados
- 1 diente de ajo
- 40 gr de parmesano
- 6 hojas de albahaca
- 50 ml de aceite de oliva
- Pizca de sal y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para la brandada***

Confitamos en aceite de oliva el salmón fresco limpio de piel y espinas unos 5 minutos junto con el ajo. Retiramos el aceite, turmizamos con el ajo y el salmón ahumado. Añadimos con lengua la crema de queso y la cebolla tierna. Refrigerar hasta pase.

#### ***Para la Espuma de judías***

Freímos en un poco de aceite los dientes de ajo con las judías unos 3 minutos. Retiramos, agregamos el caldo o el agua y turmizamos. Colamos y colocamos en sifón con 1 carga. Refrigerar hasta pase.

#### ***Para el Pesto de rúcola***

Dorar los piñones y el ajo fileteado en un poco de aceite. Escaldar la rúcola y albahaca 1 minuto. Parar cocción y escurrir. Colocar en túrmix y emulsionar con aceite 1 minutos. Ajustar de sazón



La mejor formación  
está en la calidad

## **BLINIS CON HELADO DE CALABAZA Y RON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el helado***

- 80 gr de pasas
- 60 ml de ron negro
- 225 gr de azúcar
- ½ l de crema de leche
- 250 gr de calabaza
- Pizca de jengibre
- Pizca de canela
- Pizca de clavo de olor
- 50 gr de procrema

#### ***Para los blinis***

- 50 ml de leche
- 150 gr de puré de calabaza
- 50 gr de harina
- 1 huevos
- 50 gr de azúcar

### ***Elaboración***

#### ***Para el helado***

Hidratar las pasas con el ron.

Limpiamos la calabaza y cortamos en macedonia

Fundiremos un poco de mantequilla y doramos unos 5 minutos. Añadiremos el azúcar, caramelizamos y flambeamos con el ron.

Retiramos, añadimos el resto de ingredientes y turmizamos.

Agregamos las pasas y mantecamos.

#### ***Para los blinis***

Cortar la calabaza en macedonia y rehogar en un poco de mantequilla.

Retirar y turmizar con el resto de ingredientes

Al pase dorar sobre una sartén antiadherente.

Colocar una bola de helado encima y decorar con miel.



La mejor formación  
está en la calidad

## **ROLLITOS DE CALABACIN Y QUESO BRIE CON CARPACCIO DE LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de queso brie
- 3 calabacines
- 4 tomates maduros
- 2 c.s. de olivada
- 1 c.s de hiervas frescas

### ***Para el carpaccio***

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

### ***Elaboración***

Escaldar los tomates, sacar los pétalos y salpimentar. Marcarlos 1 min por cada lado. Laminar con la mandolina el calabacín bien fino. Disponer las láminas una al lado de otra. Cortar el queso brie a tiras. Disponer una tira de brie sobre las láminas de calabacín. Encima poner el tomate, un poco de olivada y hiervas frescas picadas. Enrollar el brie con el calabacín. Antes de servir marcar a la plancha.

### ***Para el carpaccio***

Pelar los langostinos y quitar la tripa. Cortar por la mitad y disponer sobre u 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

## SALMÓN CON AGUACATE, PEPINILLOS Y JALAPEÑOS

### *Ingredientes*

- 400 gr de Salmón
- 3 pepinos
- 1 aguacate
- 1 lima para zumo.
- Brotes tiernos o germinados

### *Para la salsa*

- 1 jalapeños, sin las semillas.
- 1 manojo mediano de cilantro
- 1 dientes de ajo
- El jugo de 2 limones
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal

### *Elaboración*

Sumergir el salmón en salmuera 10% de sal durante 15 min. Secar y marcar el salmón por el lado de la piel a fuego medio. Reservar. Acabar la cocción al horno a 90° C durante 15 min.

Pelar el pepino y cortar a tiras con la mandolina. No poner las semillas. Aliñar con sal y dejar macerar. Escurrir antes de emplatar.

Triturar el aguacate con un poco de sal y 1c.s.de lima.

### *Para la salsa*

Triturar todos los ingredientes en un vaso de minipimer.

### *Montaje*

Dividimos el plato con un serpenteo de láminas de pepino dispuesto en dos capas

Salseamos a un lado y disponemos el salmón encima de la salsa.

Añadimos el aguacate. Acabamos con unos germinados y unos quicos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HIGOS EN ALMÍBAR DE WHISKY CON NUECES Y HELADO DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO**

### ***Ingredientes***

- 10 higos firmes
- 200 ml de whisky
- 100 gr de azúcar
- Rama de canela

### ***Para el bizcocho de nueces***

- 160 gr de nueces molidos
- 165 gr de azúcar
- 165 gr de mantequilla
- 4 huevos

### ***Para el helado de idiazábal***

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 gr de idiazábal

### ***Elaboración***

#### ***Para el helado de idiazábal***

Llevar la leche a ebullición. Batir la con el queso idiazábal rallado, la procrema y la miel. Esta preparación se debería dejar madurar 1 día en la nevera. Poner la preparación a la mantecadora hasta que quede congelada.

#### ***Para el bizcocho de nueces***

Batimos el azúcar con la mantequilla. Una vez esta preparación esté esponjosa, le añadimos los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorporamos las nueces molidas con una espátula. Rellenamos un molde y lo cocemos a 180° durante 20 min.

#### ***Para el almíbar de higos.***

Limpiar los higos. Hacerles un corte en forma de cruz por el tallo dejándolos unidos por la base.

Poner el whisky en una olla con el azúcar y la canela. Arrancar a hervir.

Cuando el azúcar este disuelto ponemos los higos y los cocemos en el almíbar. Si los higos están maduros daremos menos tiempo de cocción.

Cortamos el bizcocho de nueces a rebanadas. Emborrachamos con el almíbar y encima colocamos los higos. Acabamos con una bola de helado.



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.

Mezclar 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



La mejor formación  
está en la calidad

## **CHIPIRONES EN ESCABECHE**

### ***Ingredientes***

- *Chipirones*
- *2 cebollas*
- *1 cabeza de dientes de ajo*
- *3 zanahorias*
- *un puñado de pimienta negra en grano*
- *un puñado de orégano*
- *1 rama de romero fresco*
- *1 rama de tomillo fresco*
- *4 hojas de laurel*
- *500 ml. de chacoli*
- *250 ml. de vinagre de jerez*
- *500 ml. de aceite de oliva virgen extra*
- *sal*

### ***Elaboración***

Cortamos en juliana las cebollas y en rodajas las zanahorias.

En una cazuela ponemos 500 ml. de aceite virgen extra, calentamos a fuego bajo y añadimos las zanahorias y las cebollas, los dientes de ajo sin pelar y dejamos que se cocinen las verduras a fuego suave hasta que se pochen y aporten todo su sabor al escabeche.

Añadimos la pimienta negra en grano, los ramilletes de tomillo, orégano y romero, junto con un pellizco de sal.

Vertemos el chacoli y dejamos que se cocine 5 minutos rehogando para que se evapore el alcohol, incorporamos el vinagre de jerez y subimos el fuego hasta que rompa a hervir, mantenemos 2 minutos y bajamos a fuego medio

Cocinamos los chipirones a la plancha a fuego fuerte, con una cucharada de aceite de oliva virgen extra y un pellizco de sal, vuelta y vuelta unos 90 segundos en total y los retiramos

En el momento en que todos los chipirones y sus tentáculos, estén cocinados, los añadimos a la cazuela del escabeche y cocinamos todo con la tapa puesta, durante 25 minutos.

Dejamos que se enfríe un poco y lo podemos comer al momento, aunque lo ideal es dejar reposar el plato en la nevera, de un día para otro, incluso durante dos días



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE LAS MADRES CLARISAS DE VALLADOLID**

### ***Ingredientes***

- *10 naranjas para zumo*
- *1/2 kg. de azúcar*
- *Ralladura de 2 naranjas*
- *16 yemas de huevo*
- *1 clara de huevo*

### ***Elaboración***

Se cortan las naranjas por la mitad y se exprimen. en un cazo se mezclan el zumo de naranja, el azúcar, las yemas, la ralladura de las dos naranjas y la clara.

Se bate bien con la batidora o las varillas.

Se introduce en el congelador y se va removiendo periódicamente.

Se sirve muy frío.



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 180 ° C hasta que estén dorados.

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



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

Escaloparemos la dorada en filetes muy finos.

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE SPRITE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Poner el melón cortado a triángulos en bolsa de vacío acompañado del zumo de lima y la manzanilla. Osmotizar. En caso de no disponer de máquina de envasado al vacío, dejar macerar el melón en vino y zumo durante 2 horas. En un recipiente adecuado poner el azúcar, la menta y la lima, chafar con la mano de mortero. Una vez extractado, verter la preparación en el vaso de servicio del mojito, añadir hielo pilé y el sprite bien frío.



La mejor formación  
está en la calidad

## **QUESO CON SALMÓN AHUMADO Y CALABACIN CON VINAGRETA DE MOSTAZA**

### ***Ingredientes***

- *1 rebanada de pan de pages*
- *Aceite de oliva*
- *1 sobre de salmón ahumado*
- *Mató fresco*
- *½ calabacín*
- *Aceite de girasol*
- *Sal Maldon*

### ***Para la vinagreta de mostaza***

- *Una c.s. de mostaza a la antigua*
- *Aceite de oliva*
- *2 pepinillos en vinagre picados*
- *Cebollino picado*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Untar la rebanada de pan de pages en aceite de oliva por las dos caras, llevar al gratinador y tostar ligeramente, recortar el pan según el molde de presentación y tomar la miga tostada como base de la presentación.

Poner recorte de salmón ahumado encima de la tostada, poner encima del salmón la C/S de mató, añadir de nuevo salmón ahumado.

Cortar rodajas de calabacín, llevar a una sartén y cocinar a fuego suave con aceite de girasol hasta que tomen color, colocar encima del salmón ahumado.

Si fuera necesario, para ganar en volumen, repetir dos veces estas operaciones.

Preparar la vinagreta en un bol del tamaño adecuado añadiendo y emulsionando todos los ingredientes, rectificar. Picar el cebollino y reservar.

Presentar los alimentos en molde redondo o rectangular aliñado con su vinagreta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HUEVOS BENEDICTINE CON SU SALSA HOLANDESA**

### ***Ingredientes***

- *Un par de rebanadas de pan de molde*
- *Mantequilla*
- *Un par de lonchas de jamón cocido*
- *1 huevo*
- *Agua*
- *Vinagre de manzana*
- *Sal*
- *3 yemas de huevo*
- *1 c.s. de agua*
- *1 c.s. de vinagre de manzana*
- *50 gr de mantequilla*
- *C/S de zumo de limón*
- *Una punta de pimentón rojo picante*
- *Sal*
- *4 espárragos verdes*
- *Agua*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Tostar el pan untado con mantequilla, colocar el jamón cocido encima del pan de manera adecuada, cocinar el huevo poché, escurrir y colocar encima del jamón y la tostada, napar con la salsa holandesa, llevar a glasear en el gratinado y una vez glaseado, decorar con los espárragos hervidos a la inglesa.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PERAS AL VINO BLANCO DULCE EN ALMIBAR DE NARANJA CON HELADO DE VAINILLA**

### ***Ingredientes***

- *4 Peras blanquilla*
- *½ litro de vino blanco dulce*
- *C/S de azúcar*
- *2 naranjas*
- *1 limón o lima*
- *1 canela en rama*
- *1 clavo de olor*
- *Esencia de vainilla*
- *Helado de vainilla*
- *Hojas de menta*

### ***Elaboración***

Lavar y pelar las peras reservando el pedúnculo, llevar a un cazo donde tendremos el vino con el azúcar la rama de canela, el clavo de olor y la esencia de vainilla. Añadir las peras procurando que queden cubiertas con el vino, llevar a ebullición suave. Cocinar hasta que las peras estén en su punto.

Hacer un zumo con las naranjas, hacer lo mismo con el limón, hacer juliana con sus pieles, llevar el zumo a un cazo y las pieles en juliana a otro donde tendremos agua y azúcar en la misma proporción, cocinar ambas preparaciones hasta obtener el sabor y textura deseados.

Presentar las peras en plato hondo, verter el vino blanco resultante en la base del plato, colocar las peras encima, rociar las peras con el almíbar de naranja, acompañar con una bola de helado de vainilla, decorar con la juliana de naranja y limón junto con las hojas de menta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **XATONADA DE SITGES**

### ***Ingredientes***

- 2 escarolas blancas
- 250 g bacalao desmigado
- 250 g atún
- 100 g aceitunas arbequinas

### ***Para la salsa xato***

- 100 g almendras tostadas
- 60 g avellanas tostadas
- 2 anchoas
- 2 dientes ajo
- 4 ñoras
- 1 trocito guindilla
- 2 rebanadas pan frito
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

### ***Elaboración***

Ponemos aceite a calentar en una sartén. Después añadimos el pan y freímos con cuidado sin que se queme y reservamos. En el mismo aceite u otro limpio freímos los ajos y reservamos.

Ponemos el ajo, guindilla, el pan y sal en un mortero y lo picamos con la mano del mortero, añadimos las almendras y picamos bien hasta que quede una pasta muy fina.

Incorporamos la pulpa de las ñoras y las anchoas, continuamos picándolo hasta obtener una pasta fina, añadir un poco del agua de las ñoras y aceite al hilo mientras vamos ligando la salsa.

### ***Al pase***

Disponemos en un plato profundo la escarola limpia, añadimos el bacalao desalado, el atún y las aceitunas encima. Finalmente añadimos la salsa xato.

Para terminar el plato, incorporamos un par de anchoas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TATAKI DE TERNERA CON ESCABECHE SUAVE**

### ***Ingredientes***

- 2 entrecot de 250 g

#### ***Para la Marinada***

- 80ml. Salsa de soja
- 25gr. Azúcar
- 13ml. Mirin
- 25ml. Sake
- 1 ajo emince
- 20gr. Jengibre emince
- 1 c.c pimienta negra en grano machacado
- 1 rama de tomillo deshojada

#### ***Para las Verduras***

- 10u cebollitas
- 10u flores de coliflor
- 10u zanahorias mini

#### ***Para el Escabeche***

- 1dl. Aceite de oliva
- 125gr. Escalonia
- 1 ajo
- 1 rama de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1dl. Vino blanco
- 2dl. Vinagre Chardonnay
- 3dl. Agua
- Sal y pimienta
- 4dl. Aceite de oliva virgen extra

### ***Elaboración***

Juntar todos los ingredientes de la marinada, mezclar. Añadirle los trozos de ternera. Mezclar bien.

Dejar marinar unas 4-8 horas. Retirar, escurrir y reservar. Limpiar las verduras. Escaldar cada una por separado y enfriar.

#### ***Para el Escabeche***

Poner a rehogar la escalonia cisele con el aceite de oliva, añadir el ajo cisele, el tomillo y el laurel, rehogar, desglasar con el vino blanco, evaporar a mitad, añadir el vinagre y el agua, dar un hervor, condimentar.

Poner a cocer cada verdura por separado con una parte del escabeche y un dl. De aceite, cocer a fuego lento y dejar ligeramente al dente

Soasar el lomo por los cuatro lados a fuego muy fuerte y cortar la cocción con agua helada.  
Secar y pintar con aceite de oliva.



La mejor formación  
está en la calidad

## **GALLETAS DE MANTEQUILLA Y LECHE CONDENSADA**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. De leche condensada
- 350 gr. De maicena
- 125 gr. De mantequilla a punto de pomada
- 1 yema de huevo
- 40 gr. De azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de agua de azahar

### ***Elaboración***

Mezclamos la mantequilla con el azúcar, la yema de huevo, la leche condensada, la vainilla y el agua de azahar. Batimos hasta que se integre todo. Tamizamos la maizena agregamos la pizca de sal y añadimos a la mezcla anterior. Volvemos a batir hasta que todo quede bien incorporado.

Colocamos papel del horno sobre una bandeja apta y con las manos formamos bolitas del tamaño de una nuez.

Con un tenedor aplastamos ligeramente y colocamos sobre la bandeja.

Horneamos a 160°C unos 12 minutos.

Las galletas deben quedar blancas. Veremos que están hechas cuando la base se dore ligeramente. Retiramos del horno y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla antes de probarlas.



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

## ALITAS DE POLLO EN ESCABECHE

### ***Ingredientes***

- 1,5kg. de alitas de pollo
- 150 g de cebolleta
- 10 cebollitas francesas
- 225 g de apio
- 400 g de puerro
- 150 g de zanahoria
- 10 zanahorias mini
- 20 dientes ajo
- 1 ramas de tomillo
- 100 g de aceite virgen extra

### ***Además***

- 150 g de aceite de oliva suave
- 200 g de vinagre de Jerez
- 150 g de vino blanco
- 1 l. de agua
- 10 bolas de pimienta

### ***Elaboración***

Cortar las zanahorias en láminas, picar el puerro, el apio, las cebolletas y pelar los ajos.

Dorar las alitas a fuego vivo, en una cazuela con una parte del aceite de oliva (deben coger color y quedar crudas por dentro), retirar, salarlas y reservar.

En la misma cazuela sudar todas las verduras con el resto del aceite de oliva y una pizca de sal durante 10 minutos.

Añadir las alitas reservadas y agregar el vino blanco, el vinagre, el aceite de oliva suave, las bolas de pimienta, las cebollitas, las zanahorias mini y las ramas de tomillo.

Cubrir con el litro de agua y cocer tapado a fuego suave, durante 25 a 30 minutos.

Rectificar de sal, retirar del fuego y dejarlas reposar al menos un día.



La mejor formación  
está en la calidad

## **COPA DE YOGURT Y MANZANA CARMELIZADA**

### ***Ingredientes***

- 15 galletas unos 30/40g.
- 4 yogurt (125 g).
- 3ud. manzana
- 100 gr. Azúcar moreno
- 50 g mantequilla
- 50 gr. Azúcar

### ***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, ponemos sobre la base de galleta en la copa de yogurt

Ponemos en un cazo al fuego la manzana cortada en macedonia junto con la mantequilla, en cuanto esté deshecha la mantequilla damos un par de vueltas y añadimos el azúcar moreno y revolvemos, cocemos a fuego medio bajo 15 minutos, cuando coja la textura que queramos, sacamos del fuego y ponemos en la copa coronando. Dejar enfriar en envera.



La mejor formación  
está en la calidad

## **GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO**

### ***Ingredientes***

- 8 tomates maduros
- ½ cebolla tierna
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 diente de ajo
- 250 gr. de cerezas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Vinagre de jerez al gusto
- Sal y pimienta

### ***Para el helado de queso***

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

### ***Para el aceite de albahaca***

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

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

Realizaremos el aceite de albahaca escaldando la albahaca y triturándola con aceite de oliva.

### ***Para el helado de queso***

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

### ***Montaje***

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **CUPCAKES DE HORCHATA**

### ***Ingredientes***

- 120 g de mantequilla pomada
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 250 g de harina
- 10 g de impulsor
- 3 fartons
- 150 ml de horchata

### ***Para la crema***

- 150 g de azúcar glas
- 200 g de mantequilla pomada
- 3 fartons
- 100 ml de horchata

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180 ° C con calor arriba y abajo.

Colocar las cápsulas de los cupcakes dentro de la bandeja de hornear y reservamos.

Crema la mantequilla pomada con el azúcar hasta que este cremosa y a continuación añadimos los huevos uno a uno hasta que queden integrados en la masa.

Añadir la mitad de la harina que previamente habremos tamizado junto con el impulsor, la mitad de la horchata y el farton desmenuzado. Mezclar hasta que se integren.

Añadir el resto de la horchata y de la harina.

Repartir la masa en las cápsulas no llenándolas más de 3/4 de su capacidad y horneamos durante unos 15 minutos.

### ***Para la crema***

Batir la mantequilla con el azúcar glas hasta que la mezcla blanquee.

Trocear el farton y dejar que se empape en la horchata durante unos minutos. A continuación triturar la mezcla y la añadimos sobre la crema de mantequilla y seguimos batiendo hasta que se integre del todo.

La pasamos a una manga pastelera con boquilla rizada y decoramos al gusto.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PATE DE MORCILLA CON ESPUMA DE ESPARRAGO BLANCO**

### ***Ingredientes***

- 1 cebolla
- 2 morcillas
- 20 gr de cebolla crujiente
- 80 gr de queso crema
- 8 hojas de menta
- Sal y pimenta

### ***Para el culis***

- 4 pimientos del piquillo
- 50 ml de agua

### ***Para la espuma de espárrago blanco***

- 100 gr de espárrago blanco de bote
- Sal y pimenta
- 1 hoja de gelatina
- 100 ml de caldo de verduras

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar la cebolla en ciselée. Rehogar unos 30 minutos con la manteca de cerdo. Añadir la morcilla destripada y acabar cocción 5 minutos con las hojas de menta picadas.

Retirar y enfriar.

Añadir la cebolla crujiente y el queso crema cortando con lengua.

Ajustar de sazón y colocar en manga.

### ***Para el culis***

Turmizar el conjunto hasta obtener consistencia de puré

### ***Para la espuma de espárrago blanco***

Cortar los espárragos y colocar en termomix con el caldo, sal y pimenta.

Triturar hasta obtener una textura fina. Añadir la hoja de gelatina previamente hidratada y diluida.

Colar en caso de necesidad y ajustar de sazón.

Colocar en sifón y colocar una carga de sifón.

Reposar al menos 4 horas en frío.

### ***Montaje***

Colocar una base de pate y regar con una charada de culis.

Espumar con el espárrago y decorar con una tosta de pan.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MACARRONES SALTEADOS CON KOKOTXAS AL JEREZ**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de macarrones
- 300 gr de Kokotxas de merluza
- 100 ml de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 guindilla
- 20 gr de harina
- 100 ml de vino de jerez manzanilla
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel

### ***Elaboración***

Limpiamos y pelamos la cebolla en juliana.

Confitaremos con aceite de oliva perfumado y las kokotxas limpias.

Mantendremos cocción a baja temperatura unos 30 minutos. Retirar y escurrir de aceite. Reservar en frío hasta pase.

Cocer los macarrones de la manera habitual el tiempo que indique el proveedor. Parar cocción en seco y engrasar.

Reservar en frío hasta pase

### ***Al pase***

En una salteadora añadir las kokotxas y la cebolla con los dientes de ajo fileteados.

Mantener 3 minutos, añadir la harina y cocer 3 minutos.

Añadir los macarrones escurridos y mojar con el vino. Reducir 1 minuto a fuego fuerte y servir de inmediato.

Decorar con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA FRIA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 3 manzanas
- Piel de limón
- 1 rama de canela
- 50 gr de azúcar
- 20 gr de mantequilla

### ***Para la crema***

- 300 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- 60 gr de azúcar
- 1 yogurt
- 1 hoja de gelatina

### ***Elaboración***

Descorazonar y pelar las manzanas. Cortar en macedonia y en una reductora, dorar en un poco de mantequilla junto con los aromas 5 minutos. Añadir el azúcar y mantener 5 minutos más hasta que caramelize.

Retirar 1/3 de la manzana

En la misma reductora añadir la leche y llevar ebullición.

Aparte mezclar las yemas, el azúcar y la maicena.

Añadir la leche caliente al hilo y homogeneizar la mezcla. Volver al fuego, llevar a ebullición, reducir fuego y remover hasta que espese.

Retirar los aromas, añadir la hoja de gelatina previamente hidratada y turmizar

Abatir temperatura y añadir cortando con lengua el yogurt.

Ajustar de gusto y colocar en la copa de servicio.

Acabar por encima con el resto de manzana y decorar con canela en polvo



La mejor formación  
está en la calidad

## **APERITIVOS DE VERANO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Mejillones con salsa americana***

- 400 gr de mejillones
- Cabezas de langostinos
- 2 c.s de manteca
- 1 c.s de aceite
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 3 tomates
- Laurel y tomillo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de coñac

#### ***Para los Rollitos de verduras.***

- 8 panes de fajita de trigo
- 3 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 cebolla tierna
- Pasas y nueces
- Zumo de 1 naranja
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza

### ***Elaboración***

#### ***Para los Mejillones con salsa americana***

Desbarbar y limpiar los mejillones. Cocerlos al vapor. Reservar el jugo de cocción.

Chafar las cabezas de langostino y rehogar con aceite, manteca, cebolla, ajo, tomate laurel y tomillo. Mojar con vino blanco y el caldo de los mejillones si no está muy salado.

Pasar por el chino.

Hacer un fondo de manteca, cebolla, tomate, ajos todo picado bien fino. Sazonar y añadir un bouquet y el concentrado de langostinos. Reducir y ligar con maizena.

Perfumar con un vaso de coñac y reducir. Añadir los mejillones antes de servir.

#### ***Para los Rollitos de verduras.***

Cortar con la mandolina la zanahoria y el calabacín. Picar bien fina la cebolla tierna. Añadir las nueces y las pasas. Salar y dejar reposar tapado en la nevera. Escurrir y aliñar con mayonesa, mostaza, el zumo de naranja y un poco de canela.. Rectificar de sal. Rellenar las fajitas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FILETE DE DORADA CON ALCAPARRAS**

### ***Ingredientes***

- *1 dorada*
- *Aceite de oliva*
- *100 gr. mantequilla*
- *100 ml Vino blanco*
- *4 ajos*
- *2 c.s. de alcaparras*
- *1 guindilla*
- *4 patatas*
- *½ bulbo de hinojo*

### ***Elaboración***

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas. Las disponemos en una fuente con aceite, sal y pimienta. Agregamos el hinojo y removemos bien. Cocemos al horno 40 min. hasta que las patatas queden crujientes por los lados. Limpiar y filetear la dorada. Reservar tapada en frío.

En una paella con mantequilla rustir la cabeza y las espaldas de dorada. Desglasar con un chorrito de vino blanco. Pasar por el chino y extraer el máximo de jugo.

En una paella freír ajo, guindilla y las alcaparras picadas con mantequilla. Añadimos zumo de limón y el jugo de pescado. Reducir y ligar con una nuez de mantequilla.

Poner el filete de dorada sobre las patatas y acabar la cocción añadiendo en el último minuto la salsa de alcaparras



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTA FROLA CON LEMON CURD**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de harina
- 125 mantequilla
- 100 de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema
- 1/4 de c.c de levadura royal
- Piel de limón rallada
- Vainilla

### ***Para el Lemon curd***

- 100 gr de huevos
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de zumo de limón
- la ralladura de un limón
- 10 grs de mantequilla

### ***Elaboración***

Pomar la mantequilla con el azúcar la ralladura de limón y la vainilla. Añadir el huevo y la yema. Por último agregar la harina con la levadura procurando no amasar la harina. Estirar sobre papel de horno y cocer a 180°C .

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese, 83 °C. Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría , baño inverso. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE BLOODY MARY CON MEJILLONES EN ESCABECHE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Sorbete de bloody mary***

- 150 ml. de zumo de tomate
- 150 ml de tomate triturado
- 50 gr de almíbar tpt.
- 100 ml de vodka
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de Salsa Perrins
- ½ rama de apio picada
- Estabilizante s/c

#### ***Otros***

- 1 lata de Mejillones en escabeche
- Rama con hojas de apio
- 1 cebolla tierna pequeña
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo

### ***Elaboración***

#### ***Para el Sorbete de bloody mary***

Mezclar todos los componentes y reservar en frío toda la noche.  
Mantecar al día siguiente.

#### ***Montaje***

Picar los mejillones en brunoise y colocar en un cuenco  
Limpiar las verduras y cortar en brunoise.  
Mezclar el conjunto y aderezar con el escabeche de la lata.  
Decorar con unas ramas de apio



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRANDADA DE MERLUZA CON HELADO DE COLIFLOR**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la brandada de merluza***

- 200 gr de merluza
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva para confitar
- Hojas de perejil
- Sal y pimienta

#### ***Para el helado de coliflor***

- 100 gr de leche en polvo
- 50 gr de crema de leche
- 25 gr de azúcar
- 200 gr de azúcar invertido
- 175 gr de dextrosa
- 1/4 litro de caldo de ave
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de coliflor
- 200 gr de patata

### ***Elaboración***

#### ***Para la brandada de merluza***

Limpia la merluza de piel y espinas  
Confitar en el aceite unos 10 minutos con los ajos y el laurel  
Retirar y colocar en una trituradora con los ajos, sal y pimienta  
Escaldar y picar unas hojas de perejil  
Emulsionar el conjunto añadiendo el aceite de confitar al hilo.  
Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

#### ***Para el helado de coliflor***

Cortaremos la coliflor en juliana. Pelamos las patatas y cortamos en macedonia. Rehogamos en la mantequilla y cubrimos con agua. Tapar y cocer hasta que esté tierna, añadir la leche en polvo y los azúcares.  
Mojar con el caldo y cremar con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y turmizar.  
Abatir temperatura y dejar reposar toda la noche.  
Manteca al día siguiente.  
Al pase bolear y acompañar con un crujiente de jamón



La mejor formación  
está en la calidad

## **HELADO DE MELOCOTON EN ALMIBAR CON CREMA DE YOGURT Y LIMON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el helado de melocotón***

- 250 gr de melocotón en almíbar
- 75 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 350 ml de crema de leche de 35%
- 120 ml de leche
- Pizca de sal
- 2 yemas de huevo
- 1 c.c. de aroma de vainilla
- Pro crema estabilizante s/c/p

#### ***Para la Crema de yogurt y limón***

- 150 ml de zumo de limón
- 2 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 1 yogurt

### ***Elaboración***

Llevaremos a ebullición la leche junto con la crema. Verteremos sobre la mezcla de las yemas y el azúcar. Volveremos al fuego y removemos constantemente a fuego suave evitando que hierva. Retirar, añadir el estabilizante y abatir temperatura. Agregar con el resto de componentes y turmizar. Dejar madurar toda la noche y mantecar.

#### ***Para la Crema de yogurt y limón***

Mezclar las yemas, el limón y el azúcar y colocar al fuego. Remover a fuego suave unos 8 minutos hasta que adquiera consistencia. Retirar y abatir temperatura. Añadir el yogurt cortando, rectificar de gusto si es necesario. Refrigerar hasta pase



## **TIGRES CON GUACAMOLE Y NACHOS Y CHUPITO DE CALABACIN Y MENTA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de mejillones
- 4 aguacates
- 1 cebolla tierna
- 3 tomates rojos
- Cilantro
- Lima
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Nachos
- Quicos

### ***Para el chupito de calabacín***

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

### ***Elaboración***

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien.

Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.

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

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

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

Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos.

Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.

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

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

Picar unos quicos y unos nachos hasta conseguir un pan de rebozar.

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

### ***Para el chupito de calabacín***

Freír la cebolla i el calabacín hasta que este tierno. Enfriar con un poco de hielo y triturar bien fino. Añadir la menta y volver a triturar. Rectificar de sal y pimienta. Enfriar y servir en chupitos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HUEVOS PAMPLONICAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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



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

## **SALMOREJO CON MAYONESA EN GUARNICIÓN DE HUEVO DE CODORNIZ, BOQUERONES EN VINAGRE Y AROS DE PIPARRA O CHILE JALAPEÑO**

### ***Ingredientes***

- 35 gr. de cebolla a 1/8
- 20 gr. de pepino purgado y pelado
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde italiano
- ½ d. de ajo sin germen
- 400 gr. de tomate rojo maduro
- 500 de tomate triturado y colado
- 200 ml de agua fría
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 vaso pequeño de vinagre de manzana
- 1. C.S. de mayonesa
- Sal y pimienta

### ***Para la Mayonesa***

- 1 huevo
- Aceite de girasol
- 1 d de ajo
- Limón
- Sal

### ***Para la Guarnición***

- 2 rebanadas de pan de molde
- Perejil y ajo picado muy finos
- Aceite de girasol
- Sal
- 8 huevos de codorniz
- 1 bandeja de boquerones en vinagre
- 2 trozos de piparra, rajas o chile jalapeño
- Perejil picado

### ***Elaboración***

Lavar, pelar y cortar verduras a la manera indicada, poner en recipiente y triturar, rectificar de agua. Rectificar y condimentar. Colar si se desea bien fino. Verter el salmorejo en una jarra o recipiente de servicio, guardar en la nevera.

Preparar una mayonesa y reservar.

Cortar el pan de molde a dados, freír a fuego suave en aceite de girasol, espolvorear con ajo y perejil, reservar.

Colocar en la base del plato, la mayonesa, los tostones de pan, 2 huevos duros de codorniz cortados a la mitad, 2 lomos de boquerones y los aros de rajas, chile o piparra en la base de un plato hondo.

Verter el salmorejo sobre la guarnición presentada en la base del plato hondo.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TOMATE RELLENO DE ANCHOAS, HIGOS, MOZZARELLA Y HOJAS DEL TIEMPO CON TOTOPOS**

### ***Ingredientes***

- *Tomates rojos fuertes*
- *1 bolsa de tortillas mexicanas*
- *1 bote de anchoas de L'escala*
- *5 higos o brevas del tiempo*
- *1 queso Mozzarella*
- *Hojas de rúcula, canónigos y albahaca*
- *1 rama de romero*
- *Aceite de oliva aromatizado*

### ***Elaboración***

Escaldar, pelar, vaciar y rellenar el tomate rojo con dos cuartos de higo, una o dos anchoas desaladas en aceite de oliva, queso mozzarella desmigado.

Quemar el queso con soplete y acompañar con unas hojas de rúcula, canónigos o albahaca, aliñar con unas gotas de aceite de oliva aromatizado con romero.

Presentar en taco normal o mini recortado sobre una base que nos permita soportar todos sus ingredientes.

Cortar triángulos de tortilla mexicanas y freír para que queden crujientes. Presentar aparte.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOUSSE FRÍA DE TRES LECHEs CON ALMENDRA CRUJIENTE Y SALSa CARAMELO**

### ***Ingredientes***

- *1 lata pequeña de Leche condensada*
- *1 lata de Leche evaporada o en polvo*
- *1 bric de Crema de leche*
- *Esencia de vainilla*
- *1 paquetito de galletas María*
- *Almendra granillo*
- *1 Bote de salsa caramelo*

### ***Elaboración***

En un bol, mezclar leche condensada con la C/S de leche evaporada o en polvo, mezclar bien, probar sabor y reservar en nevera. En otro bol, montar nata hasta que esté en su punto, añadir esta preparación a la anterior y mezclar bien y con cuidado procurando que tome cuerpo.

Verter todo en un bol y reservar en nevera para que este fría al momento del servicio.

Espolvorear galleta troceada, almendra granillo en la base del recipiente de presentación, añadir la mousse de 3 leches, decorar con la salsa caramelo.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE ESPARRAGOS VERDES Y AJOS TIERNOS CON TARTAR DE BUTIFARRA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- *1 manojo de ajos tiernos*
- *1/2 docena de ajo tierno*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *Manojo de perejil*
- *1 cebolla tierna*
- *100 ml de vino blanco*
- *½ l de agua mineral o caldo*
- *100 ml de crema de leche*

### ***Para el Tartar de butifarra***

- *100 gr de butifarra negra*
- *1 rebanada de pan de molde*
- *1 cebolla tierna*
- *1 pimiento verde*

### ***Elaboración***

Limpiar la cebolla y cortar en ciselée. Rehogar unos 10 minutos e incorporar los ajos tiernos pelados y cortados en rodajas. Alargar cocción 5 minutos.  
Retirar la parte dura del espárrago verde y escaldar 2 minutos en agua hirviendo.  
Retirar las yemas y reservar para pase, cortar el tallo en rodajas.  
Incorporar a la preparación y alargar cocción 5 minutos más.  
Reducir el vino blanco y mojar con el caldo.  
Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 10 minutos.  
Añadir el perejil escaldado y turmizar el conjunto.  
Colar, ajustar de sazón y abatir temperatura.  
Reservar en frío hasta pase.

### ***Para el Tartar de butifarra***

Destripar la butifarra y cortar en brunoise.  
Limpiar las verduras y cortar en brunoise.  
Mezclar el conjunto y aderezar con aceite, sal y vinagre.



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

## **CHIPIRONES ENCEBOLLADOS EN SU TINTA**

### ***Ingredientes***

- *12 chipirones.*
- *2 cebollas.*
- *1 pimiento verde.*
- *2 dientes de ajo.*
- *2 tomates.*
- *1 c.s. de azúcar.*
- *75 ml. de vino blanco.*
- *300 ml. de caldo de pescado.*
- *2 sobres de tinta de calamar.*
- *1 c.s. de harina.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Limpiar los chipirones y reservar las aletas y las patas.

Picar un diente de ajo y dorarlo. Incorporar una cebolla cortada en juliana y rehogarla durante 20 minutos.

Añadir las aletas y las patas picadas y cocinarlas junto con la cebolla durante 5 minutos. Salpimentar y rellenar los chipirones. Reservar.

Dorar un diente de ajo picado y añadir una cebolla y el pimiento verde cortados en brunoise. Rehogar durante 20 minutos sin que cojan color. Incorporar los tomates escaldados, pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar.

Cuando el tomate esté seco incorporar la harina. Cocinar durante 3-4 minutos y recuperar con el vino blanco.

Dejar que se evapore el alcohol y añadir el caldo de pescado con la tinta. Cocinar unos minutos e incorporar los chipirones.

Mantenerlos durante 10 minutos a fuego suave y rectificar de sal y pimienta.



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, 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

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

### ***Ingredientes***

- *4 supremas de bacalao*
- *Aceite de oliva*
- *Hierbas aromáticas*
- *2 dientes de ajo*
- *Pimienta en grano*

### ***Para la tapenade***

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

### ***Para la compota de tomate***

- *250 g. de Tomates maduros*
- *125 g. de azúcar*
- *Tomillo*
- *Zumo de limón*

### ***Otros***

- *Un bote de cebolla frita crujiente*
- *Una bolsa de rucula*

### ***Elaboración***

Sumergir el bacalao en el aceite preparado con la piel hacia arriba. Confitar durante 6 minutos a 75°. Reservar.

Trituramos las aceitunas, las anchoas y añadimos el aceite de oliva poco a poco. Le añadimos el cebollino picado por encima.

Escaldamos los tomates, los pelamos, los cortamos a cuartos, les quitamos las semillas y los cortamos a dados. En un cazo ponemos el azúcar, el tomillo y los tomates. Cocemos hasta textura compota, añadimos el zumo de limón y dejamos hervir un minuto.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## TARTA AL WISKY EN VASOS

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha base***

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

#### ***Para el biscuit glace al whisky***

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

#### ***Para el crocanti:***

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

#### ***Para el Almibar TPT***

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

#### ***Para la Yema pastelera***

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

#### ***Para el Toffe de whisky***

- 50 g. de de azúcar
- 55 g. de nata
- 25 de whisky
- 40 gr. de mantequilla

### ***Elaboración***

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

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

Continuaremos con el biscuit haciendo un almíbar con el agua y el azúcar a 120 ° C, punto bolita blanca. Pondremos las yemas en la batidora y cuando el almíbar esté a 114 ° C, empezaremos a montarlas. Cuando el almíbar esté listo lo verteremos a hilo encima de las yemas, añadiremos la gelatina previamente hidratada, escurrida i secada y continuaremos batiendo hasta que tripliquen volumen. Añadir el whisky y a 28 ° C. la nata semimontada y finalmente el crocanti.

Poner el agua y el azúcar en una reductora para hacer el almibar. Hervir de uno a dos minutos y añadir el whisky.

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

Hacer un caramelo seco con el azúcar, añadir la nata caliente y fuera del fuego el whisky y la mantequilla pomada.

En el fondo de un vaso poner el toffe, enfriar y encima el bizcocho previamente troquelado y empapado con el almíbar, rellenar con el biscuit sin llegar arriba, congelar y terminar con la yema y un rosetón de nata montada y espolvorear con crocanti.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE ZANAHORIA Y MAÍZ CON GRANIZADO DE POMELO Y JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

- *½ l de caldo de verduras*
- *250 gr de zanahoria*
- *250 gr de maíz*
- *Sal y pimenta*
- *Hojas de menta*
- *Crema de leche si se desea*

### ***Para el granizado***

- *110 gr d azúcar*
- *120 gr de agua*
- *20 gr de jengibre rallado*
- *150 ml de zumo de pomelo*
- *2 tiras de piel de pomelo*
- *20 gr de miel*
- *Pro sorbet s/c/p*

### ***Elaboración***

Prepararemos un caldo de verduras normal y dejaremos cocer a fuego bajo de 30 a 45 minutos. Colamos y enfriamos. Licuamos la zanahoria y mezclamos con el maíz dulce cocido, bien pasado por agua y unas hojas de menta. Incorporamos el caldo de verduras frío, salpimentamos y turmizamos. Colamos repetidamente y ajustamos de sazón en caso de necesidad. Reservamos en frío hasta pase.

### ***Para el granizado***

Preparemos un almíbar con todos los componentes menos el zumo de pomelo. Reservamos 30 minutos. Colamos y mezclamos con el zumo. Dejar reposar 8 horas en frío y mantecar al día siguiente.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LOMO DE MERLUZA CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y BRANDADA DE COLIFLOR**

### ***Ingredientes***

- *1 lomo de merluza limpia y cortada en ración de 180 gr*
- *Fumet de pescado*

### ***Para la brandada***

- *200 gr de coliflor*
- *1 dientes de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Para la Vinagreta de encurtidos***

- *100 ml de aceite de oliva de confitar merluza*
- *25 ml de vinagre de jerez*
- *1 c.s.de miel*
- *1 anchoa*
- *20 gr de pepinillo*
- *20 gr de alcaparras*
- *20 gr de cebolla encurtida*
- *50 gr de pimiento rojo*
- *50 gr de pimiento verde*
- *20 gr de perejil*

### ***Elaboración***

#### ***Para la brandada***

Cortar la coliflor en trozos y escaldar 5 minutos en agua salada con laurel

Escaldar 3 minutos el ajo

Parar cocción trocear y colocar en vaso triturador. Emulsionar con batidora y ajustar de sazón. Reservar hasta pase.

#### ***Para la Vinagreta de encurtidos***

Limpiar las verduras y cortar todos los ingredientes en brunoise.

Majar a mano de mortero la anchoa con el vinagre y la miel, sal y pimienta. Incorporar el aceite al hilo y una vez emulsionado añadir el resto de ingredientes.

Reservar hasta pase.

#### ***Al pase.***

Cocer en olla tapada en el caldo caliente salpimentado la merluza unos 4 minutos.

Retirar escurrir del caldo.

Colocar una base de brandada disponer encima la merluza y salsear con la vinagreta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HELADO DE SELVA NEGRA CON CEREZAS BALSAMICAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el helado***

- 110 gr de queso crema
- Zumo de ½ limón
- 120 ml de leche
- 80 gr d azúcar
- Pizca de extracto e vainilla
- Pizca de sal
- 60 ml de crema de leche
- 30 gr de chips de chocolate
- Pro crema s/c/p

#### ***Para las Cerezas balsámicas***

- 300 gr de cerezas
- 60 gr de azúcar
- 2 c.s.de vinagre balsámico

### ***Elaboración***

#### ***Para el helado***

Llevamos a ebullición la leche con el azúcar y la sal.

Retiramos, dejamos enfriar y mezclamos con el resto de ingredientes. Salvo el chocolate.

Dejar madurar toda la noche

Al día siguiente ponemos a mantener y añadir el resto de ingredientes cuando empiece a formar bola

#### ***Para las Cerezas balsámicas***

Deshuesar las cerezas y rehogar unos 5 minutos en un poco de mantequilla.

Añadir el azúcar y caramelizar, cuando el azúcar adquiera color, mojar con el vinagre y alargar 1 minuto más de cocción.

Retirar, enfriar y añadir la mitad de cerezas al helado.

Reservar el resto para decoración



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE TOMATES ESCALIVADOS CON CARPACCIO DE HIGOS Y SORBETE DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

- 10 tomates maduros
- 2 cebollas
- 5 higos o brevas
- Sal

### ***Para el Sorbete de albahaca.***

- 425 gr Agua
- 50 gr Base prosorbet sosa
- 150 gr Maltodextrina sosa
- 25 gr de zumo de limón
- 1 manojo de albahaca
- ½ manojo de perejil

### ***Elaboración***

Para preparar el Carpaccio, congelar levemente los higos para que queden firmes y poder cortarlos a lonchas finas. Disponerlas sobre un plato con papel inherente. Poner los tomates en una fuente y escalivarlos al horno a 250°C con sal y aceite. Sofreír la cebolla, agregar los tomates asados y triturar. Pasar por el chino y enfriar en el frigorífico. Rectificar de sal.

### ***Para el Sorbete de albahaca.***

Triturar la albahaca con un poco de perejil, el zumo de limón, el agente de carga (maltodextrina) y el agua. Poner a la mantecadora de helados

En último momento decorar con el carpaccio de higos



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRIOCHES CON TARTAR DE SALMON Y AGUACATE**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de salmón fresco
- 100 gr salmón ahumado
- 2 aguacates
- 2 c.s de cebolla tierna picada
- 1c.s de pepinillos picados
- 1c. s. de alcaparras picadas
- 4c.s. de aceite de oliva
- Eneldo o estragón
- 1 limón o lima
- Germinados
- 1 berenjena grande

### ***Para el brioche***

- 30 gr Azúcar
- 330 ml Leche entera
- 20 gr Levadura seca de panadería
- 80 gr Mantequilla a temperatura ambiente
- 650 gr Harina de trigo
- un pellizco Sal
- 1 Huevo
- Leche para pincelar
- Sésamo

### ***Elaboración***

Sacamos espinas y piel del salmón. Picamos el salmón fresco junto con el salmón ahumado.

Partimos los aguacates por la mitad. Sacamos el hueso, reservamos un cuarto de aguacate y los demás los cortamos a daditos pequeños.

Mezclamos el salmón y el aguacate. Añadimos los pepinillos picados, la cebolla picada, las alcaparras, las hierbas frescas picadas y el zumo de limón.

Trituramos el ¼ de aguacate con el aceite. Ponemos unas gotas de tabasco y salsa Perrins y aliñamos el tartar. Rectificamos de sal.

### ***Para el brioche***

Templamos la leche, le añadimos la levadura, mezclamos y dejamos reposar unos 15 minutos. Añadimos el azúcar y el huevo batidos. Fundimos la mantequilla y la integramos a la mezcla. Añadimos la harina en tres veces y vamos amasando e integrando hasta conseguir una masa elástica. La colocamos en un bol untado de aceite, cubrimos con un paño de cocina y dejamos reposar hasta que la masa doble su volumen, unos 30-40 minutos.

Pasado ese tiempo, dividimos la masa en nueve bollitos del mismo tamaño, los colocamos en una bandeja de horno engrasada y los dejamos reposar otra media hora. Precalentamos el horno a 200° sin aire. Pincelamos los bollitos con leche, los espolvoreamos con sésamo y los horneamos unos 25 minutos hasta que queden hechos y de color dorado.



La mejor formación  
está en la calidad

## CARQUIÑOLIS CON MOUSSE DE MANGO Y MASCARPONE

### ***Ingredientes***

#### ***Para los carquiñolis***

- 500 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de almendras y avellanas
- 6 huevos
- 125 gr d agua
- 1/2 sobre de levadura royal.
- Piel de limón rallada

#### ***Para la mousse de mango***

- 250 gr de mascarpone
- 2 yemas
- 75 gr de azúcar
- 1 mango
- 2 hojas de gelatina

#### ***Para el Almíbar de ron***

- 200 gr de ron
- 100 gr de azúcar

### ***Elaboración***

#### ***Para la mousse de mango***

Triturar el mango bien fino. Blanquear el azúcar y las yemas. Añadir el mascarpone y seguir batiendo. Hidratar las hojas de gelatina y fundirlas con un poco de puré de mango caliente. Mezclamos todo el mango con la gelatina e integramos con el mascarpone.

Rellenar copas y dejar reposar en frío mínimo 2 h.

#### ***Para los carquiñolis***

En un bol grande mezclar la harina con el azúcar, la levadura royal, las almendras piel de limón rallada, los huevos y el agua. Amasar una masa bastante dura. Hacer unas barras y ponerlas encima de una placa forrada con papel de horno. Aplastar un poco las barras. Pintar con huevo. Hacer un primer horneado a 180°C. cortar a rodajas y volver a tostar.

Preparamos un almíbar de ron para mojar los carquiñolis.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOPA ESPUMOSA DE CALABAZA Y LECHE DE COCO**

### ***Ingredientes***

- *½ Kg de calabaza*
- *300 ml de caldo de verduras*
- *100 ml de leche de coco*
- *1 puerro*
- *50 ml de aceite*
- *Sal y pimienta*
- *Tabasco opcional*

### ***Para la Guarnición***

- *200 gr de setas hidratadas*
- *1 cebolla tierna*
- *Cilantro fresco*
- *50 gr de pimiento rojo*
- *50 gr. de pimiento verde*
- *Aceite y sal*

### ***Elaboración***

Cortar el puerro en aros, rehogar unos 15 minutos e incorporar la calabaza pelada y cortada en macedonia.

Alargar cocción 10 minutos y mojar con el caldo.

Cocer 5 minutos y turmizar.

Colar y agregar 3 hojas de gelatina previamente hidratadas.

Colocar en sifón y cargar con 2 a 3 cápsulas.

Dejar reposar 4 horas en frío.

### ***Para la Guarnición***

Saltear las setas 3 minutos con el aceite y retirar.

Añadir las verduras cortadas en brunoise y el cilantro picado.

Ajustar de sazón

Mantener en frío hasta pase.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MUSLO DE POLLO RELLENO DE PESCADO Y TRIGO**

### ***Ingredientes***

- 2 muslos de pollo
- ¼ kg de pescado blanco
- 2 huevos
- Sal y pimienta

### ***Para la vinagreta***

- 1 naranja
- 1 limón
- 100ml de aceite
- Sal y pimienta
- Gotas de tabasco opcional
- 3 hebras de azafrán

### ***Para la Guarnición***

- 100 gr de trigo tierno
- Manojos de espárrago verde
- Aceite, sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar el pescado de piel y espinas, trocear  
Juntar con los huevos, salpimentar y emulsionar 30 segundos. Ajustar de sazón

Deshuesar muslos y retirar grasa y cartílagos. Salpimentar y rellenar con el pescado  
Cerrar con ayuda de papel film y envolver con papel de plata.  
Dar forma de cilindro y cocer en agua caliente de 15 a 20 minutos en función del grosor  
Retirar y dejar reposar en frío toda la noche.

### ***Para la vinagreta***

Exprimir los cítricos, salpimentar y añadir el aceite al hilo batiendo con varillas  
Añadir el azafrán y dejar reposar

### ***Para la Guarnición***

Cocer el trigo el tiempo indicado en el paquete. Parar cocción en seco, aceitar y salpimentar  
Partir los espárragos por el tallo, escaldarlos de 2 a 3 minutos en agua salada hirviendo  
Para cocción en frío, cortar a rodajas reservando las yemas esteras.  
Mezclar con el trigo



La mejor formación  
está en la calidad

## **PANNA COTTA DE QUESO CON SORBETE DE HIGOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Ingredientes pana cota***

- 200 gr de queso fresco
- 200 gr de crema de leche de 35%
- 2 hojas de gelatina
- 80 gr de azúcar
- 1 tira de piel de lima

#### ***Para el sorbete de higos***

- 150 ml de vino tinto
- 150 ml de almíbar ligero
- 200 gr de higos
- Pro sorbete s/c/p

### ***Elaboración***

Llevar a ebullición la leche, reducir fuego e introducir la piel de lima y el azúcar.  
Mantener a fuego suave unos 15 minutos, añadir la gelatina previamente hidratada, retirar del fuego y colar.  
Añadir el queso y turmizar 30 segundos. Ajustar de gusto y colocar en las copas de servicio

#### ***Para el sorbete de higos***

Calentar el vino y el almíbar y disolver el pro sorbete.  
Limpiar los higos y trocear.  
Turmizar el conjunto y dejar madurar toda la noche.  
Mantecar al día siguiente



La mejor formación  
está en la calidad

## **STEAK TARTARE CON MORCILLA DE BURGOS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Además***

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

### ***Elaboración***

Picar la carne minuciosamente.

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

Rectificar de sazónamiento.

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

Guarnecer el steak con unos germinados



La mejor formación  
está en la calidad

## **SANDIA SANGRIA CON MENTA Y PIEL DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Sandía***

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

#### ***Para la Sangría***

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

### ***Elaboración***

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

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **ENSALADA DE SALMÓN MARINADO**

### ***Ingredientes***

- *80 gr. de salmón crudo para sashimi*
- *1 cp. de mostaza a la antigua*
- *C/S de cebollino picado*
- *2 cp. de aceite de oliva virgen*
- *C/S de hojas de berro*
- *100 gr. de tomate*

### ***Elaboración***

Cortar el salmón en macedonia. Reservar en nevera.

En un bol, mezclar salsa de soja y mostaza, añadir el salmón y mezclar bien, reservar de nuevo en nevera para marinar durante una hora aproximadamente.

Retirar de nevera y añadir los berros, el aceite de oliva, el cebollino picado y el tomate concasé, mezclar bien con cuidado de que no se chafen los alimentos

Llevar al plato y presentar con volumen.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HUMMUS DE AGUACATE CON TOMATES CHERRY SOBRE PAN DE PITA**

### ***Ingredientes***

- *1 bote pequeño de garbanzos cocidos*
- *2 aguacates al punto*
- *1 lima*
- *1 d. de ajo*
- *C/S de aceite de oliva*
- *C/S de sésamo tostado*
- *Sal y pimienta*
- *Pimentón dulce*
- *Pan de pita cortado a la mitad*

### ***Para los Tomates***

- *10 tomates cherry*
- *Perejil*
- *Albahaca*
- *Almendras tostadas*
- *1 d. de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Poner los garbanzos con un poco de aceite de oliva y la el zumo de lima en un vaso de túrmix, triturar fino, añadir la C/S de ajo, condimentar y triturar de nuevo para que se mezclen todos los sabores.

A continuación, retirar la pulpa de los aguacates, cortar a trozos (reservar un poco del aguacate cortado para después decorar por encima del humus) y añadir a la preparación anterior triturándolo todo de nuevo bien fino. Rectificar y reservar.

### ***Para los Tomates***

Escaldar, pelar y reservar los tomates cherry condimentados en una bandeja con aceite verde compuesto de perejil, albahaca y ajo picados, almendras tostadas y aceite de oliva.

Decorar el plato presentado el aguacate en un bol acompañado con triángulos de pan de pita o sobre el pan de pita con los tomates cherry colocados por encima, el aguacate cortado, pimentón dulce espolvoreado y un poco de aceite de oliva.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HELADO TRES LECHEs CON CEREZAS CONFITADAS Y GALLETAS OREO**

### ***Ingredientes***

- *Un helado de tres leches*
- *1 bandeja de cerezas*
- *Azúcar*
- *Ron*
- *Agua*
- *1 paquete de galletas Oreo*

### ***Elaboración***

Poner las cerezas deshuesadas y cortadas en una reductora, añadir ron, azúcar y agua en C/S, llevar a ebullición muy suave durante 5 minutos, retirar cerezas y reservar para enfriar. Reducir el líquido resultante de esta preparación. Reservar

Retirar la mitad del helado de su terrina y trabajar para ablandar, añadir trozos de cerezas y de galletas Oreo, mezclar y reservar en congelador formando bolas. Presentar en copa de helado, añadir un poco del jugo reducido por encima.

Otra presentación sería retirar la otra mitad del helado, cortar con aro del mismo tamaño que las galletas Oreo, poner una base de galleta, poner helado encima, añadir cereza confitadas, tapar con otra base de galleta, repetir lo mismo según cantidad disponible de helado y galleta y disponer en plato rectangular cabalgando galletas. Regar la base del plato o las galletas con el jugo de cerezas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BERENJENA Y ATUN CON FALSO XATO**

### ***Ingredientes***

- 150 gr de atún en aceite de elata
- 1 berenjena mediana
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Lata de pimientos del piquillo

### ***Para el falso xato***

- 20 gr de avellanas
- 20 gr de almendras
- 3 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- 2 ñoras
- 30 ml de vinagre de jerez
- 150 ml de aceite de oliva
- 4 tomates secos
- Manojos de perejil

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar la berenjena en macedonia. Rehogaremos en un poco de aceite unos 15 minutos con los dientes de ajo. Retiramos y mezclamos con el atún bien escurrido. Ajustamos de sazón, colocamos en manga y rellenamos los pimientos. Reservar en frío hasta pase

### ***Elaboración falso xato***

Freír los frutos secos, el pan, los dientes de ajo y el perejil 3 minutos en el aceite. Colocar en vaso triturador y añadir los tomates secos troceados y la carne de ñora. Mojar con el vinagre y emulsionar añadiendo el aceite al hilo. Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TERRINA DE PESCADO Y CANGREJO CON NACHOS Y MAYONESA DE REMOLACHA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de pescado blanco
- 200 gr de palitos de cangrejo
- 2 clara de huevo
- 200 ml de crema de leche
- Piel de lima o limón
- Perejil fresco

### ***Para la mayonesa***

- 2 yemas de huevo
- 50 ml de aceite de girasol
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 remolacha cocida
- Sal y pimienta

### ***Otros***

- nachos

### ***Elaboración***

Limpiaremos el pescado de piel y espinas y trituramos con la clara de huevo. Añadiremos la crema de leche, las barritas de cangrejo troceada, sal, pimienta y perejil picado

Pintamos los moldes con mantequilla y vertemos el relleno

Enfilmamos y ponemos a cocer al baño maría unos 15 minutos.

Retirar y dejar reposar toda la noche en frío sin desmoldar

### ***Para la mayonesa***

Trocear la remolacha y colocar en vaso triturador con las yemas de huevo, sal, pimienta y el aceite de girasol.

Triturar hasta obtener un puré.

Añadir el aceite de oliva hilo hasta emulsionar. Rectificar de sazón

Reservar en frío hasta pase



La mejor formación  
está en la calidad

## **NATILLAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE CHOCOLATE Y CHILE**

### ***Ingredientes***

- 4 yemas de huevo
- 80 gr d azúcar
- 40 gr de ron
- 150 gr de cobertura de chocolate
- 300 ml de leche de coco

### ***Para el helado***

- ¼ l de crema de leche de 35%
- 120 ml de leche
- 70 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 1 c.c.de chile en polvo
- 120 gr de cobertura de chocolate
- 1 c.c.de vainilla líquida
- Pro crema helado s/c/p

### ***Elaboración***

Llevamos a ebullición el coco con el chocolate troceado. Retirar y entibiar

Blanquear al baño maría las yemas con el azúcar.

Cuando estén estables añadir el ron y agregar al hilo la crema de chocolate.

Colocar en las copas de servicio y refrigerar hasta pase.

### ***Para el helado***

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche con el azúcar, la sal y el chile. Añadimos los estabilizantes.

Retiramos del fuego y agregamos el chocolate troceado y la vainilla.

Dejar madurar toda la noche y mantecar al día siguiente



La mejor formación  
está en la calidad

## **ENSALADA DE LEGUMBRES MARINADAS CON SALMÓN Y QUESO FRESCO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la marinada***

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

### ***Elaboración***

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

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

Quitaremos los hilos del apio y cortaremos en brunoise

Picaremos el pimiento verde en brunoise.

Mezclaremos con las legumbres, el pepino y colocaremos dentro del marinado. Dejaremos alrededor de dos horas.

Colocaremos una base con el pepino

Envolveremos un molde de aro con el salmón, colocaremos en el interior unos dados de queso fresco y la ensalada.

Cerraremos con el salmón y naparemos con la salsa.



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 al hilo y emulsionar.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOUSSE DE COCO CON PIÑA Y ESTREUSEL DE CACAO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el estreusel de cacao***

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

### ***Elaboración***

Montamos la nata a medio montar e incorporamos el azúcar y montamos un poco más.

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

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

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

### ***Para el estreusel de cacao***

Mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola.

Envolvemos en film y congelamos. Cuando este dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel.

Horneamos a 180° 10 min. Una vez cocida espolvoreamos encima de la mousse



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para el pesto***

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

#### ***Para las Tejas de parmesano***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

Para las tejas mezclaremos y tamizaremos todo junto, cocer entre dos papeles de horno o silpats a 175° C. 7 a 8 minutos

#### ***Montaje***

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



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*
- *50 g. de pimiento rojo*
- *50 g. de pimiento verde*
- *2 ajos*
- *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***

Rehogar la cebolla ciselé a fuego lento, añadir los pimientos brunoise, rehogar y añadir el ajo ciselé, 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. Apagar el fuego y reposar un minuto.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **PANNA COTTA DE COCO CON SOPA DE PIÑA, JENGIBRE Y MENTA**

### ***Ingredientes***

- 275 ml. leche de coco + 50 ml. de nata + 70 g. de azúcar
- 20 g. de licor de coco o ron blanco
- 35 g. de coco rallado
- 2,5 gr. Propanacotta ( Iota )

### ***Para la sopa piña, jengibre y menta***

- 1/2 piña
- 300 g. de almíbar
- 10 g. de jengibre
- Piel de 1/2 limón
- 6 hojas de menta

### ***Elaboración***

Mezclar bien la leche de coco, la leche y el azúcar en frío en un cazo.

Añadir la Iota y mezclar bien con varillas.

Calentar, sin dejar de remover, hasta justo arrancar el hervor. Retirar enseguida, colar y añadir el licor y la pulpa de coco

Enfriar enseguida hasta cuajar, en el recipiente elegido.

### ***Para la sopa piña, jengibre y menta***

Prepararemos el almíbar con 150 g. de azúcar y 500g. de agua. Aromatizamos con el resto de ingredientes y dejamos enfriar.

Limpiaremos la piña y cortaremos en dados de 1/2 cm. Reservaremos algunos para decorar, trituraremos la piña y le iremos añadiendo el almíbar colado hasta textura deseada. Colaremos y reservaremos en frío.

### ***Montaje***

Desmoldar la panacotta, verter el coulis alrededor y encima disponer de unos dados de piña caramelizados.



La mejor formación  
está en la calidad

## **RAVIOLIS DE CALABACIN RELLENOS DE PESCADO**

### ***Ingredientes***

- 2 calabacines
- 150 gr de pescado
- 4 gambas
- 100 gr de barrita de cangrejo
- 1 cebolla tierna

### ***Para la mayonesa de jengibre***

- 1 huevo
- 20 gr de jengibre licuado
- 60 ml. de aceite de oliva
- 60 ml de aceite de girasol
- Sal y pimienta
- Zumo de 1/2 limón

### ***Para la crema agria***

- 1 yogurt
- Sal y pimienta
- Zumo de 1/2 limón
- cebollino

### ***Elaboración***

Cortamos con mandolina el calabacín. Escaldamos 1 minuto en agua hirviendo y paramos cocción con agua fría. Escurrir y reservar.

Pelar y cortar la cebolla tierna en ciselée

Limpiar el pescado de piel y espinas, pelar las gambas.

Escaldar 1 minuto, parar cocción con agua fría, escurrir bien y cortar en brunoise.

Cortar los palitos de cangrejo en brunoise.

Montar la mayonesa de la manera habitual e incorporar los sólidos.

Ajustar de sazón y reservar en frío.

Montar los calabacines en cruz, rellenar con el pescado y cerrar.

Reservar en frío hasta pase

Mezclar el yogur y el limón y salpimentar. Añadir cebollino picado.

Reservar hasta pase



## **SANDWICH DE LENTEJAS, BERENJENA Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- *Pan de molde o cualquier otra opción*
- *200 gr de girgolas*
- *Aceite de oliva para confitar*
- *1 berenjena*
- *Aceite para freír*
- *Humus de lentejas*
- *Mayonesa de rúcola*
- *Hojas verdes*

### ***Para el Humus de lentejas***

- *1 bote de lentejas*
- *1 cebolla tierna*
- *Manojo de cilantro*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *Sal, pimienta y cilantro en polvo.*

### ***Para la Mayonesa de rúcola***

- *100 gr de rúcola*
- *1 huevo*
- *50 ml. de aceite de oliva*
- *50ml de aceite de girasol*
- *1 c.s.de vinagre blanco*

### ***Elaboración***

Limpiar las girgolas y confitar en aceite perfumado unos 20 minutos. Restirar y escurrir. Reservar hasta pase  
Limpiar la berenjena, cortar en rodajas finas y freír por inmersión 2 minutos. Escurrir y reservar

### ***Para el Humus de lentejas***

Escurrir bien las lentejas de los fluidos de conserva y pasar por agua.  
Introducir todos los ingredientes menos la cebolla en una trituradora y emulsionar con el aceite al hilo.  
Pelar y cortar la cebolla en ciselée e introducir. Ajustar de sazón

### ***Para la Mayonesa de rúcola***

Preparar la mayonesa del modo habitual e incorporar la rúcola. Turmizar hasta obtener una mayonesa homogénea

Montar el sándwich al gusto con unas hojas verdes



La mejor formación  
está en la calidad

## **TORTITAS DE MANZANA A LA SARTEN CON CREMA ACIDA DE COCO**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de azúcar moreno
- 2 manzanas
- 100 gr de maicena
- 1 c.s.de jengibre
- 50 ml. de aceite de girasol
- 1 huevo
- 100 ml de leche de almendras, arroz o bebida de soja
- 5 gr de levadura química (opcional)

### ***Para la Crema ácida***

- 200 ml de leche de coco
- Zumo de 1 limón
- 50 gr de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1 huevo

### ***Elaboración***

Pelamos y cortamos las manzanas en macedonia.

Rehogar en un poco de aceite de girasol hasta que estén tiernas. Retirar.

Turmizamos con el resto de ingredientes menos la maicena

Incorporamos la maicena y la levadura.

En una sartén con un poco de aceite cocemos las tortitas un par de minutos aproximadamente.

### ***Para la Crema ácida***

Colocar todos los ingredientes al fuego. Cocer unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia de crema suave.

Retirar del fuego ajustar de sabor y abatir temperatura.



La mejor formación  
está en la calidad

## CAÑAILLAS Y ENSALADA CESAR

### ***Ingredientes***

- 400 gr de cañaillas

#### ***Para la mantequilla de caracoles***

- ½ vaso de vino blanco
- 100 gr de cebolla picada
- 3 c.s Cebollino picado
- 3c.s. de perejil picado
- 2 granos de ajo
- Nuez moscada
- 1 chorrito coñac
- 200 gr de mantequilla

#### ***Para la Ensalada cesar***

- Lechuga romana
- 5 rebanadas de Pan de molde
- 50 gr Queso parmesano

#### ***Para la Salsa Cesar.***

- 2 filetes de anchoa
- 1 huevo
- Zumo de ½ limón
- Aceite de oliva
- 1 c.c. mostaza
- Sal y Pimienta

### ***Elaboración***

Dejar las cañaillas en remojo con agua y sal.

Poner una olla con agua sal y laurel a hervir, añadir las cañaillas y cocer 15 min. Refrescar con agua y hielo.

Sacar las cañaillas de la concha y eliminar las partes duras y los intestinos.

Reservar los caparazones y la carne por separado.

Preparar una mantequilla para caracoles cociendo la cebolla picada fina con el vino blanco hasta reducir. Dejamos enfriar. Mesclamos todos los ingredientes con la mantequilla y rellenamos el caparazon con un poco de mantequilla, la carne de caracol, un poco mas de mantequilla y tapamos el agujero con pan rallado. Disponemos los caracoles sobre un lecho de sal gorda dentro de una bandeja de horno. Cocemos hasta que el pan este dorado 8 min.

#### ***Para la Ensalada cesar***

Limpiamos las hojas de lechuga romana enteras. Escurrimos y secamos.

#### ***Para la Salsa Cesar.***

Chafamos los filetes de anchoa añadimos la mostaza el huevo y el zumo de limón. Vamos emulsionando añadiendo aceite de oliva a chorrito mientras batimos con varillas.

Aliñamos la lechuga y rallamos queso parmesano por encima.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRIOCHE CON MOLLEJAS DE TERNERA**

### ***Ingredientes***

- *Brioche*
- *Mollejas de ternera*
- *200 gr de panceta cruda*
- *150 gr de queso cheddar lonchado*
- *Rucula o brotes tiernos*

### ***Para el Chimichurry***

- *2 Ajos picados*
- *½ Cebolla picada*
- *3 c.s. Perejil*
- *3c..s. de orégano*
- *1c.c. Chile*
- *3 c.s. Vinagre*
- *6 c.s. Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta.*

### ***Elaboración***

Dejar las mollejas en agua durante 12 h. Cambiar el agua por una mezcla de agua y leche al 50% y dejar 12 horas más.

Escaldar las mollejas partiendo de agua templada hasta que rompa a hervir.

Cortar la cocción sumergiendo en agua fría.

Marcar las mollejas enteras a la sartén con un poco de mantequilla.

Retiramos del fuego y las lonchamos. Antes de servir las doraremos por las 2 caras.

Cortamos la panceta y también la pasamos por la paella.

### ***Para el Chimichurry***

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos marinar 2 días.

### ***Montaje***

Tostamos a la plancha dos rebanadas de brioche untadas con mantequilla. Le damos la vuelta y le ponemos el queso cheddar las mollejas y la panceta marcadas a la plancha. Un poco de rucula y cerramos como un cofre.



La mejor formación  
está en la calidad

## MANZANA CON HELADO DE MASCARPONE E HINOJO

### *Ingredientes*

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

#### *Para el Bizcocho de aceite*

- 200 gr de huevo (4 unidades)
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de aceite de oliva
- 220 gr de harina
- La ralladura de ½ limón y su jugo
- 1 pizca de sal
- 15 gr de levadura química

### *Elaboración*

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.

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.

#### *Para el Bizcocho de aceite*

Batir los huevos con el azúcar el zumo y la piel de limón.

Incorporar el aceite, la harina tamizada y la levadura.

Rellenar el molde de silicona

Podemos enfriar la masa 30 min. Antes de poner al horno espolvoreamos de azúcar

Cocer al horno a 180° C hasta que haya subido y estén un poco doradas. No abrimos el horno antes de tiempo o bajara.

Servimos en un bol compota, helado, daditos de manzana una lamina de bizcocho con un chorrito de aceite de oliva virgen y sal Maldon.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTAR DE ALGAS, BERENJENA Y MERLUZA CON UVAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el tartar***

- 20 gr de algas secas
- 1 berenjena
- 2 lomos de merluza congelados
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde

#### ***Para el aliño***

- 2 yemas de huevo
- 1 c.s.de soja
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- Zumo de 1/2 limón
- 100 ml de mosto de uva
- 20 gr de pepinillos
- 20 gr de alcaparras
- 50 gr de uva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar la berenjena en macedonia. Rehogar en abundante aceite hasta que esté tierna. Retirar, escurrir y sazonar. Reservar en frío hasta pase.

Hidratar las algas en agua salada fría. Mantener 1 hora, escurrir bien y cortar en brunoise.

Cortar el resto de verduras y pescado en brunoise. Aceitar y reservar en frío junto con las algas hasta pase

#### ***Para el aliño***

Emulsionar todos los ingredientes líquidos con las yemas de huevo.

Añadir las alcaparras y pepinillos picados y reservar hasta pase.

#### ***Montaje***

Colocar una base de berenjena y cubrir con el tartar.

Aderezar con el aliño y decorar con unas rodajas de uvas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **ALITAS DE POLLO AGRIDULCES CON BRANDADA DE ESPINACAS**

### ***Ingredientes***

- *Alitas de pollo*
- *1 cebolla tierna*
- *1 c.s. de jengibre fresco*
- *3 dientes de ajo*
- *40 gr. de azúcar*
- *Zumo de ½ limón*
- *50 ml de vino de jerez*
- *10 gr. de maicena*
- *2 c.s. de tomate concentrado o kétchup*
- *Sal, pimienta y ralladura de limón*
- *2 c.s. de cilantro fresco picado.*
- *Un poco de pimienta de Cayena*
- *Aceite de girasol*

### ***Para la brandada***

- *¼ kg de espinacas congeladas*
- *8 hojas de albahaca*
- *50 ml de aceite de oliva, sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiaremos las alitas y ponemos a confitar en aceite unos 10 minutos.

Retirar y escurrir. Colocar en un cuenco y marinar.

Limpiaremos la cebolla y cortaremos en ciselée. Picaremos el jengibre y los ajos en brunoise.

Prepararemos la salsa batiendo el azúcar y el zumo, la salsa de soja, el jerez, diluyendo la maicena y el tomate concentrado.

Si se quiere dar un poco más de picante se puede añadir cayena.

Calentaremos el aceite en una sartén y saltearemos el pollo hasta que esté dorado.

### ***Para la brandada***

Escaldar 1 minuto las espinacas y las hojas albahaca. Parar cocción y escurrir

Turmezar con el aceite de oliva y sazonar.

Reservar en frío hasta pase.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE BEBIDA DE ARROZ CON ESPUMA DE PIÑA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema de bebida de arroz***

- *1/2 l de bebida de arroz*
- *2 gotas de esencia de vainilla*
- *5 yemas de huevo*
- *75 gr de azúcar*

#### ***Para la Espuma de piña***

- *1/2 kg de piña*
- *3 claras de huevo*
- *4 gr de alagar*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *40 gr de azúcar*

### ***Elaboración***

Llevamos a ebullición la bebida de arroz.

Mezclamos el resto de ingredientes en un cuenco y verteremos la bebida.

Volvemos al fuego y mantenemos unos 10 minutos hasta que adquiera cierta consistencia.

Retirar y abatir temperatura

Colocar en las copas de servicio.

#### ***Para la Espuma de piña***

Limpiamos y cortamos la piña en macedonia.

Cocemos 5 minutos en agua justo para cubrir con el agar

Retirar del fuego y turmizar con al azúcar y el limón.

Mientras montamos las claras al baño maría y las incorporamos al puré de piña

Colocar sobre la crema



La mejor formación  
está en la calidad

## **TIRAMISÚ DE TARTAR DE TOMATES Y PESTO DE PIÑONES Y PISTACHOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema mascarpone***

- 250 g. de mascarpone
- 200 g. de creme fraîche
- c/s de cebollino picado

#### ***Para el tartar de tomates***

- 6 tomates TPM
- c/s de pepinillos en vinagre
- Hojas de albahaca
- Aceite
- Sal y pimienta

#### ***Para el pesto de piñones y pistachos***

- 20 g. de piñones tostados
- 50 g. de pistachos
- c/s de aceite
- 50 g. de parmesano
- 150 g. de hojas de albahaca
- Un diente de ajo escaldado

#### ***Otros***

- rebanadas de pan tostado

### ***Elaboración***

Mezclar el mascarpone con la creme fraîche y dos cucharadas de pesto de pistachos. Mezclar y rectificar de sazón. Reservar en frío.

Realizar el tartar mezclando todos los ingredientes, rectificar de sazón.

Escaldar el ajo unos 4 minutos. En un bol de la batidora poner los piñones, los pistachos, el diente de ajo, la albahaca y el aceite triturar y al final añadir el queso parmesano. Rectificar de sazón.

En un vaso ancho, copa, poner una base de tartar de tomate, encima crema mascarpone, otra capa de tartar de tomate, encima crema mascarpone y terminar en un bouquet de tartar de tomate en el centro y pesto



La mejor formación  
está en la calidad

## **TALLARINES DE CALAMAR CON PESTO ROJO DE MARISCO Y CREMA DE BERENJENA ASADA**

### ***Ingredientes***

- 2 calamares de tamaño grande
- 2 berenjenas grandes.

#### ***Para el Pesto de marisco***

- 30gr de tomates secos
- 20gr de albahaca fresca.
- 10gr de piñones.
- 20gr de parmesano rallado.
- 2 d. de ajo.
- Aceite de oliva.
- 150 gr de langostinos
- 100 gr de mejillones.
- Tentáculos del calamar picados

#### ***Para el Aceite de tinta***

- Aceite de girasol.
- Cabezas de langostinos.
- 1 bolsa de tinta.

### ***Elaboración***

Limpiamos los calamares grandes separando los tentáculos. Semicongelar y cortar el calamar a cuchillo en forma de tallarines finos. Reservar

Abrir por la mitad la berenjena y hornear a 180° hasta que estén asadas, poner la carne a turmizar con aceite de oliva y una pizca de mantequilla, rectificar el sabor.

#### ***Para el Pesto de marisco***

Tostamos los piñones, quitamos el germen a los ajos, pasamos por túrmix todos los ingredientes hasta conseguir una pasta o mojo.

Pelamos los langostinos y los troceamos reservando las cabezas, abrimos los mejillones al vapor. Salteamos en un wok por tandas a fuego alto los langostinos, los mejillones y el picadillo de tentáculos. Juntaremos el marisco salteado junto con el pesto, alargando con el caldo de mejillones si fuese necesario.

#### ***Para el Aceite de tinta***

En un cazo pequeño dorar las cabezas de langostino, cubrir de aceite y cocinar 15 min, aplastar y añadir una bolsa de tinta, cocinar 5 min a fuego suave y colar.

#### ***Montaje***

Saltear los tallarines de calamar en wok, poner en base del plato la crema de berenjena, encima la pasta mezclada con el pesto de marisco, decorar con el aceite de tinta



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
- 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, refrigeramos.

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

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PATÉ DE ATÚN CON ESCAROLA Y CONFITADO DE GULAS DEL NORTE EN VINAGRETA SUAVE**

### ***Ingredientes***

- *1 pack de latas de atún en aceite de oliva*
- *Almendras tostada*
- *Ajo laminado*
- *Piñones*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Pimientos del piquillo enteros*
- *Escarola*
- *1 bandeja de gulas del norte*
- *1 d de ajo laminado*
- *Aceite de oliva*
- *Cebollino*

### ***Elaboración***

Cortar, lavar y seleccionar tallos de la escarola y reservar en nevera

En un mortero picar las almendras tostadas, el ajo laminado y los piñones, añadir el atún desmigado, añadir el aceite de oliva poco a poco y majar bien mezclando todos los ingredientes procurando que la textura de la mezcla no quede demasiado apretada ni excesivamente suave. Condimentar y reservar.

Rellenar los pimientos con esta preparación

Poner los ajos laminados en un cazo con un poco de aceite de oliva, confitar bien, retirar del fuego y añadir las gulas, dejar enfriar, reservar.

Con el líquido del bote de los pimientos del piquillo y el aceite del confitado de las gulas, haremos una vinagreta emulsionando los ingredientes con varilla hasta ligar de manera estable, condimentar al gusto

Presentar poniendo juntos en el centro del plato y en un aro 3 pimientos del piquillo rellenos, rellenar el aro con un poco de escarola, gulas y ajos confitados. Pinchar tiras enteras de cebollino con las puntas cortadas en diagonal para darle un poco más de volumen l plato.

Regar con un poco de vinagreta, retirar el aro y servir.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TEMAKI DE SALMÓN CON RÚCULA, AGUACATE Y MANGO CON SUS HUEVAS DE PESCADO EN SALSA DE SOJA**

### ***Ingredientes***

- *1 sobre de alga nori*
- *20 gr. de Arroz por cada temaki*
- *Rúcula*
- *1 aguacate*
- *1 mango*
- *Huevas de pescado*
- *Vinagre de arroz*

### ***Para la salsa***

- *Salsa de soja*
- *Wasabi*
- *Jengibre picado*

### ***Elaboración***

Lavar el arroz tantas veces como sea necesario, retirar el agua, dejar secar el arroz, llevarlo a hervir con la cantidad justa de agua, en recipiente tapado,. Hervir el arroz durante el tiempo necesario, retirar y llevar a bandeja de madera, añadir el vinagre de arroz (por cada 85 ml de vinagre de arroz, pondremos 30 gr de azúcar y 15 gr de sal) enfriar el arroz con herramienta de madera haciendo los movimientos de manera correcta, ventilar el arroz para que enfrié, taparlo con un paño húmedo y dejar reposar.

Cortar el salmón, el aguacate y el mango de manera rectangular, reservar. Cortar alga nori por la mitad y luego cortar 3 cm más de uno de los lados. Untar con arroz, añadir el resto de ingredientes, colocarlos en el sentido indicado, cerrar el temaki formando un cucurucho, añadir huevas de pescado, reservar

### ***Para la salsa***

Mezclar todos los ingredientes en un bol, dejar confitar en frío, colar en caso de necesidad y llevar a bol o recipiente de presentación.

Presentar colocado en soporte de madera con su baño de salsa de soja al lado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MELOCOTONES RELLENOS DE MOUSSE DE COCO CON GRANIZADO DE MOSCATEL**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Almíbar***

- 500 ml de agua
- C/S de miel
- Pimienta negra
- Piel de naranja
- Esencia de vainilla
- 1 clavo de olor
- Un vasito de ron
- 3 melocotones de viña o similar

#### ***Para el Relleno***

- 1 dl de agua
- 2 claras de huevo
- Azúcar moreno
- 200 gr de queso mascarpone
- Coco rallado
- Almendra granillo
- Azúcar blanquilla

### ***Elaboración***

Realizaremos el granizado llenando un vaso plastificado de licor moscatel, pondremos a congelar removiendo de tanto en tanto. Reservar.

Preparar el almíbar, pelar los melocotones, marcarlos a la mitad, separar en dos mitades, retirar el hueso, llevarlos al almíbar entibiado, cocinar durante 15 o 20 minutos dependiendo del tamaño de los melocotones. Retirar los melocotones y llevar al congelador para enfriar. Reservar.

Mezclar las claras de huevo con el agua y el azúcar, llevar al baño M<sup>a</sup>, emulsionar sin batir para que todo se mezcle bien, retirar del fuego, dejar enfriar, montar batidora, añadir un poco de coco rallado y si fuera el caso, reservar en nevera.

En un bol poner la cantidad suficiente de queso mascarpone, añadir la preparación anterior mezclando con cuidado, llevar a manga pastelera con boquilla estrellada.

Recuperar los melocotones enfriados, rellenar con la preparación, quemar con soplete y añadir un poco de almendra granillo caramelizado y el granizado de moscatel para finalizar la decoración del plato.



La mejor formación  
está en la calidad

## **ENDIVIAS CON TOMATE CASE, EMBUTIDOS Y MAYONESA DE GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- 2 morcillas
- 1 chorizo
- 100 gr de jamón
- 1 cebolla
- 1 manzana
- 3 tomates rojos
- Endivias

### ***Para la Mayonesa de gambas***

- ¼ kg de cabeza de gambas
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 huevo
- 1 c.s.de vinagre
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos y cortamos la cebolla en ciselée. Rehogar en un poco de aceite unos 20 minutos.

Mientras destirpar los embutidos y cortar en macedonia.

Incorporar a la cebolla y dejar cocer unos 5 minutos

En último momento agregar la manzana pelada y cortada en macedonia y alargar cocción unos 5 minutos más.

Retirar, enfriar y ajustar de sazón.

Entallar el tomate y escaldar 1 minuto en agua hirviendo.

Parar cocción. Pelar, retirar semillas y cortar en case.

### ***Para la Mayonesa de gambas***

Freír las cabezas de gambas en un poco de aceite unos 3 minutos.

Reducir el fuego y agregar el resto de aceite con el ajo y el laurel.

Mantener unos 15 minutos fuego suave y pasar por el chino.

Colar y proceder de la manera habitual para montar la mayonesa.

### ***Montaje***

Deshojar la endibia, colocar una base de tomate y rellenar con el picadillo

Cubrir con la mayonesa



La mejor formación  
está en la calidad

## **SANDWICH DE POLLO, MAYONESA DE CEPES Y QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

- *Pan de sándwich*
- *Muslos de pollo*
- *Queso de cabra*
- *Bacón*
- *Romero*

### ***Para la mayonesa de ceps***

- *100 gr de ceps*
- *1 puerro*
- *1 huevo*
- *60 ml de aceite de oliva*
- *60 ml de aceite de girasol*
- *1 c.s.de vinagre*

### ***Elaboración***

Limpiar el pollo de cartílagos y confitar unos 15 minutos en aceite de oliva  
Retirar del aceite y escurrir.  
Retirar la piel si la tiene, salpimentar y reservar en frío hasta pase.  
Cortar unas rodajas de queso de cabra, envolver en bacón y regar con aceite de romero.  
Reservar en frío hasta pase.

### ***Para la mayonesa de ceps***

Cortar el puerro en aros y rehogar en un poco de aceite 10 minutos. Incorporar los ceps y alargar con 10 minutos más  
Retirar, colocar en vaso triturador y emulsionar con el resto de ingredientes  
Ajustar de sazón y mantener en frío.

### ***Al pase***

Marcar el queso en sartén 1 minuto por lado.  
Colocar sobre el pan, disponer el pollo encima y regar con la mayonesa.  
Cubrir con la parte superior del sándwich.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CAZUELITA DE REQUESON Y MANGO CON HELADO DE TOFU**

### ***Ingredientes***

- *1/4kg de queso fresco*
- *2 huevos*
- *60 gr de miel*
- *100 gr de mango*

### ***Para el helado de tofu***

- *250 gr de tofu*
- *250 ml de zumo de naranja*
- *60 gr de miel o azúcar invertido*
- *2 huevo*
- *200 gr de pulpa de mango*

### ***Elaboración***

Turmizamos el conjunto.

Lo colocamos en los recipientes de cocción y cocemos al vapor unos 20 minutos.

Retirar y enfriar.

### ***Para el helado de tofu***

Colocamos el tofu en ½ l de agua y llevamos a ebullición.

Reduciremos fuego y mantenemos 10 minutos.

Blanqueamos los huevos al baño maría con la miel hasta que espesen.

Añadimos el zumo y mantenemos unos 5 minutos para esterilizar.

Retiramos el conjunto, turmizamos con la pulpa de mango y el tofu.

Madurar toda la noche

Colocar en mantecadora