# LA CLÁSICA ESQUEIXADA DE BACALAO CON SU CRUJIENTE DE PAN

## *Ingredientes*

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

## *Elaboración*

Si disponemos de corta fiambres: congelar el bacalao al punto de sal, dejar descongelar para poder cortar láminas del mismo con el corta fiambres. Si no, Afilar bien un cuchillo de hoja fina y cortar láminas de bacalao al punto de sal.

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

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

# PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL

## *Ingredientes*

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

## *Elaboración*

Limpiar los calamares. Pelarlos y quitarles las alas y las patas y el "plástico".

Sacar la piel de la butifarra de perol y rellenar los calamares con la carne de las butifarras, apretar y pinchar con un palillo para que la carne no se escape.
Semi-congelar para que sea más fácil cortar a rodajas finas de 0'5 a 1 cm.

Pinchar cada piruleta con un palillo o brocheta. Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente.

Trituramos los piñones con la leche y un punto de sal para hacer un "praliné".

Servimos una fogata de chips rodeada de piruletas con aceite de piñones por encima.

# FINANCERS

## *Ingredientes*

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

## *Elaboración*

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

***Para la mantequilla de avellana***

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

# EMULSION DE TOMATE, PIMIENTO Y ATUN

## *Ingredientes*

- *6 tomates*
- *½ pimiento rojo*
- *50 ml de aceite*
- *Sal y pimienta*

***Para la mousse de atún***

- *100 gr de atún en aceite*
- *50 gr de queso crema*
- *1 cebolla tierna*
- *1c. salsa de soja*
- *1 c. de mostaza de Dijon*
- *20 gr de mayonesa*
- *Cebollino picado*
- *1 huevo*

***Otros***

- *Picatostes de pan*

## *Elaboración*

Escaldar el tomate y cortar casé.
Limpiar el pimiento y cortar en macedonia.
Rehogar en un poco de aceite unos 6 minutos.
Añadir el resto de ingredientes y emulsionar hasta obtener consistencia de mayonesa.

***Para la mousse de atún***

Cocer el huevo de la forma habitual
Turmizar todos los ingredientes menos, la clara, la cebolleta y el cebollino
Añadir la cebolla en ciselée y decorar con el cebollino a pase.

***Montaje***

Colocar en vaso de chupito los picatostes de pan, la emulsión de tomate y acabar con la mousse de atún
Decorar con cebollino picado.

# CREPS DE SECRETO IBERICO CON CEBOLLETA

## *Ingredientes*

- *400 gr de secreto ibérico*
- *1c.s.de aceite*
- *Sal y pimenta*
- *10 chalotes*
- *40 gr de azúcar moreno*
- *50 gr de Mezclum*

***Para los creps***

- *3 huevos*
- *150 gr de harina floja*
- *100 ml de crema de leche*
- *½ l de leche*
- *50 ml de brandi*
- *Pizca de sal*

***Para la Salsa***

- *12 tomates cherry*
- *50 ml de aceite*
- *100 ml de vinagre de jerez*
- *50 ml de miel*
- *20 gr de azúcar moreno*
- *100 ml de kétchup*

## *Elaboración*

Limpiamos y marcamos el secreto. Retirar, salpimentar y filetear. Reservar en frío hasta pase.
Pelar las chalotes y rehogar 30 minutos a fuego bajo

***Para los creps***

Mixar los ingredientes 30 segundos hasta obtener una crema fina. Reservar en frio tapado 30 minutos.
Preparar en sartén antiadherente con un poco de mantequilla

***Para la salsa***

Entallar y escaldar los tomates, retirar la piel. Freír en un poco de aceite unos 2 minutos. Espolvorear con el azúcar y mojar con el vinagre y la miel. Reducir unos 2 minutos y agregar el kétchup-.
Mover hasta homogeneizar y retirar.
Ajustar de sazón y enfriar

***Al pase***

Rellenar las creps con todos los ingredientes y calentar 1 minutos en sartén
Acabar decorando con un poco de salsa.

# BUDÍN DE CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS

## *Ingredientes*

- *120 gr de chocolate negro*
- *60 gr de azúcar*
- *60 gr de perlas de chocolate*
- *3 huevos*
- *Creme fraiche*
- *100 gr de frutas rojas*

## *Elaboración*

Fundimos un poco de mantequilla y rehogaremos las frutas rojas unos 3 a 5 minutos hasta que empiecen a perder liquido.
Retirar e introducir en la taza de cocción con las perlas de chocolate.
Colocar una cuchara de creme fraiche

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas e introducir el chocolate fundido al baño maria.
Mezclar con lengua e incorporar las claras montadas a punto de nieve.
Cubrir la taza de servicio y cocer al vapor unos 10 a 15 minutos en función del tamaño de la taza.

# MOUSSE DE POLLO

## *Ingredientes*

- *¼ kg muslos de pollo*
- *60 gr Mayonesa*
- *Sal y pimienta*
- *Zumo de ½ limón*
- *1 c de mostaza de Dijon*
- *Rabanitos*

***Para la salsa gribiche***

- *3 huevos cocidos*
- *Perejil picado*
- *20 gr. de mostaza*
- *40 gr de alcaparras*
- *40 gr. de pepinillos picados*
- *aceite de oliva*
- *Una parte de vinagre por tres de aceite*

## *Elaboración*

Limpiamos los muslos y confitamos en aceite unos 15 minutos.
Retiramos la carne y turmizamos con el resto de ingredientes

***Para la salsa gribiche***

Pelar los huevos, separando las yemas de las claras. Machacar las yemas con un tenedor y mezclarlas con la mostaza. Verter el aceite, poco a poco como para hacer una mayonesa. Añadir el vinagre. Verificar el sabor. Picar los pepinillos y las alcaparras y añadirles a la mezcla. Al final, incorporar las claras de huevo picadas no muy finas.

***Al pase***

Servir en tarro con pan tostado.
Decoraremos con unos rábanos laminados y la salsa

# ATADILLO DE PATATA CON GAMBAS

## *Ingredientes*

- *150 gr de pescado blanco*
- *150 gr de gambas*
- *1 cebollas tierna*
- *1 pimento verde*
- *½ pimiento rojo*
- *3 patatas medinas*
- *1 ajo*
- *Perejil fresco*
- *Aceite de oliva*
- *1 huevo*
- *100 ml de crema de leche*

## *Elaboración*

Coceremos las patatas enteras de la manera habitual
Cuando estén tiernas, paramos cocción, chafamos y añadimos la yema de huevo. Reservar.

Cortaremos las verduras en brunoise y rehogamos unos 10 minutos en aceite de oliva. En últimos momentos de cocción a fuego apagado añadimos el pescado desmigado y las gambas troceadas. Ajustar de sazón y refrigerar.
Turmizamos la clara de huevo con la crema de leche y agregamos a la preparación anterior.

Estiramos unos discos de patata de 8 cm de diámetro y ½ de altura en film y rellenamos con la farsa.

Cerramos en el papel y cocemos en agua hirviendo unos 8 minutos.
Retirar con cuidado y regar con aceite de oliva y perejil picado.

# YOGUR CREMOSO DE MANGO Y ALBARICOQUE

## *Ingredientes*

- *2 yogur*
- *2 claras de huevo*
- *Zumo de ½ lima*
- *40 gr de azúcar*
- *½ mango*
- *3 albaricoques*
- *150 de agua*
- *150 de sidra*
- *150 gr de azúcar*
- *Piel de naranja y limón*

***Otros***

- *Pasta filo*
- *2 yemas de huevo*
- *40 gr de azúcar*

## *Elaboración*

Pelamos y cortamos en macedonia las frutas.
Preparamos un almíbar ligero e introducimos las frutas con los aromas
Mantenemos a baja temperatura unos 10 minutos hasta que la fruta este un poco blanda.
Apagar el fuego y mantener en frio hasta pase.
Montar las claras al baño maria con el azúcar Retirar e introducir el yogur cortando una vez frio. Refrescar con el zumo de media lima y la ralladura. Mantener en frio hasta pase.

Para el crujiente cortaremos una tira de 4 *8 de pasta filo y pintamos con azúcar y huevo. Enrollamos como un barquillo y repetimos operación.
Hornear a 200 ºC un par de minutos y dejar enfriar.

***Al pase***

Montar por capas mousse y frutas. Acabar con fruta y regar con un poco de almíbar frio.
Decorar con el crujiente

# ENSALADA DE BUEY CON CILANTRO MENTA Y CACAHUETES

## *Ingredientes*

- *400 gr de entrecot*
- *2 cebolletas tiernas*
- *2 cogollos*
- *4 c.s de cacahuetes*
- *Hojas de menta*
- *Sal y pimienta*

***Para el aliño***

- *Cilantro*
- *1 guindilla roja*
- *2 dientes de ajo*
- *Sal*
- *Ralladura fina de 2 limas*
- *El zumo de 4 limas*
- *1 c.s. de azúcar moreno*
- *1c.s de salsa de pescado*
- *1c.s de salsa de soja*

## *Elaboración*

Untar la carne con aceite y salpimentar.
Marcar la a fuego fuerte por los dos costados. Dejar reposar 15 min. antes de cortar .

Preparamos el aliño machacando en un mortero las hojas de cilantro (reservamos unas cuantas enteras para decorar), la guindilla, el ajo y la sal hasta conseguir una pasta espesa. Añadimos la lima rallada y el azúcar. Añadimos el zumo de lima la salsa de pescado y la de soja.

Cortamos la carne bien fina, la mezclamos con la cebolla tierna cortada a aros finos, las hojas enteras de menta y cilantro, los cacahuetes y el aliño.

Servimos sobre un lecho de cogollos.

# SUQUET DE RAYA O RODABALLO

## *Ingredientes*

- *500 gr de rodaballo o raya*
- *500 gr de patatas*
- *3 ajos*
- *2 tomates*
- *1 copa de vino blanco*
- *1 hoja de laurel*
- *1c.s de pimentón dulce*
- *20 gr de almendras*
- *Perejil.*
- *1 l Fumet*
- *Aceite de oliva*

## *Elaboración*

Comenzar el sofrito con aceite y ajo picado. Añadir el pimentón y el tomate rallado. Dejamos concentrar y añadimos el vino blanco y el laurel. Reducir el alcohol. Añadir el fumet y las patatas cortadas a cachelos.

Cocinar y añadir el pescado y la picada de perejil, almendras y ajo 8 min antes de apagar el fuego.

# OREO CHEESCAKE

## *Ingredientes*

- *100 gr. de queso de cabra rulo*
- *200 gr de queso fresco tipo Philadelphia*
- *200gr de nata semi montada*
- *40 gr. de azúcar*
- *4 láminas de gelatina*
- *Oreos minis*
- *200 gr de galletas*
- *20 gr de cacao*
- *100 gr de mantequilla*
- *50 gr de nueces*
- *50 gr de azúcar lustre*
- *1 c.c. de mantequilla*

## *Elaboración*

Semi-montar la nata con el azúcar. Batir los quesos hasta que queden bien lisos.
Hidratar la gelatina y fundirla con 3 c.s de nata liquida caliente. Mezclar con una espátula la gelatina, los quesos y la nata hasta que quede una crema espumosa y uniforme.
Congelar (enfriar 2 horas dentro la nevera) dentro de una manga pastelera.

Triturar las galletas con el cacao a la termomix. Añadir la mantequilla semi fundida.
Estirar la masa sobre una placa de horno forrada y hacer la plancha de medio cm de grosor. Congelar y cortar a dados.

Caramelizar las nueces en una sartén con el azúcar lustre. Cuando el azúcar este bien fundido añadir la mantequilla. Esparcir las nueces sobre papel de horno.

Rellenar tarros con mouse de queso trozos de galleta y nueces caramelizadas y decorar con oreos mini.

# BERENJENAS FRITAS CON SALMOREJO

## *Ingredientes*

- *2 berenjenas*
- *½ litro de leche*
- *1 c.s.de semillas de comino*
- *100 gr de maicena o harina de trigo*
- *3 huevos*

***Para el Salmorejo***

- *½ kg de tomate*
- *1 pimiento rojo*
- *75 gr de pan seco*
- *1 diente de ajo*
- *50 ml de vinagre de jerez*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

Limpiamos y cortamos las berenjenas en rectángulos de 1 cm * 8 de largo aproximadamente
Introducimos dentro de la leche con el comino tostado y molido. Reservar hasta fritura

***Para el Salmorejo***

Entallar los tomates y escaldar. Parar cocción y retirar piel y pepitas.
Limpiar el pimiento, retirar semillas y parte blanca. Juntar con los tomates.
Escaldar el ajo 3 minutos y añadir. Turmizar.
Remojar el pan cortado en dados con el vinagre 1 hora.

Añadir a la preparación anterior y turmizar de nuevo añadiendo el aceite al hilo.
Pasar por chino o caldo y ajustar de sazón. Reservar en frio hasta pase.

***Al pase.***

Escurrir la berenjena del aceite. Enharinar y pasar por el huevo bien batido.
Freír por inmersión hasta que esté dorado. Escurrir de aceite y salar.

# SANDWICH CLUB

## *Ingredientes*

- *Pan de molde*
- *2 muslos de pollo*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *Piel de naranja*
- *Piel de limón*
- *Hojas de albahaca*

***Par la Mayonesa de mostaza***

- *60 ml de aceite de oliva*
- *60 ml de aceite de girasol*
- *1 huevo*
- *30 gr de mostaza de Dijon*

***Otros***

- *Bacón*
- *Patatas*
- *Hojas de lechuga*

## *Elaboración*

Limpiaremos el pollo y pondremos a confitar unos 30 minutos en el aceite con los aromas.
Retirar y desmigar

Emulsionaremos la mayonesa de la manera habitual añadiendo la mostaza
Reservar en frio hasta pase.

Cortaremos el bacón en juliana y freiremos en un poco de aceite hasta que este crujiente. Desgrasar en papel absorbente y reservar hasta pase.

Pelamos las patatas y cortaremos en juliana
Secamos bien y freiremos por inmersión en aceite

***Al pase.***

Montar el sándwich con todos los elementos y pintar el pan con mantequilla
Marcar a la plancha 30 segundos por lado hasta que esté dorado.
Acompañar de las patatas

# CUAJADA DE CHOCOLATE

## *Ingredientes*

***Para la cuajada***

- *180 gr de crema de leche*
- *60 ml de leche*
- *40 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*
- *15 gr de cacao en polvo*

***Para la Espuma de mantequilla avellana***

- *120 ml de leche*
- *300 gr de mantequilla*
- *40 gr de azúcar*
- *2 hojas de gelatina*

## *Elaboración*

Llevaremos a ebullición la leche con la vainilla. Apagamos fuego y entibiamos a unos 60ºC y añadimos el resto de ingredientes removiendo con una varilla.
Rellenamos las tazas de cocción y cocemos al vapor unos 10 minutos. Apagar fuego y dejar entibiar en el interior del vapor unos10 minutos más. Retirar y refrigera hasta pase.

***Para la Espuma de mantequilla avellana***

Fundir la mantequilla a fuego suave y mantener hasta que adquiera color dorado.
Colaremos y nos reservaremos unos 30 gramos.
Llevamos a ebullición la leche con el azúcar, apagamos fuego y disolvemos la gelatina y la mantequilla.
Colocamos dentro de un sifón con una carga de gas y dejamos refrigerar unas 4 horas.
Colocar encima de la cuajada y decorar con frutas rojas

# PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE TORTILLA DE PATATAS

## *Ingredientes*

- *2 pimientos verdes italianos*
- *4 huevos*
- *2 patatas*
- *1/2 cebolla*
- *aceite de oliva virgen extra*
- *sal*
- *salsa de tomate*

## *Elaboración*

Retiramos el rabo a los pimientos verdes y limpiamos bien por dentro de semillas.
Pelamos las patatas, troceamos y las freímos en una sartén con abundante aceite caliente. Agrega la cebolla picada y cocina a fuego fuerte, removiendo de vez en cuando escurrimos el exceso de grasa y reserva en un bol. Sazona.

En un Bol cascamos los huevos mezclamos con las patatas y rómpelos. Rectificamos de sal. Vertemos la mezcla sobre una sartén con un poco de aceite y dejamos que cuaje un poco durante unos segundos. Retiramos a un bol y removemos bien (si la dejamos atemperar la tortilla irá cuajando).
Rellenamos los pimientos con la tortilla y con una cuchara introducimos la tortilla con la ayuda de una manga pastelera o cogiendo pequeñas porciones con una cucharilla, cerramos

Freímos los pimientos a fuego medio-suave en parisiene con aceite, hasta que se doren y cuaje la tortilla cortamos y emplatamos Podemos Acompañar los pimientos con un poco de salsa de tomate caliente

# BACALAO CON SALSA DE TOMATE Y CHORIZO

## *Ingredientes*

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

***Para la Salsa de tomate***

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

## *Elaboración*

Limpiar el bacalao de espinas y confitar a baja temperatura unos 6 minutos a 40ºc. Retirar y reservar en frio en el aceite.

Cortar el chorizo en dados y freír unos 2 minutos hasta que deje grasa. Retirar y añadir la cebolla ciselée.
Rehogar unos 45 minutos, añadir el ajo ciselée, dorar 3 minutos y añadir el tomate troceado y despepitado. Rectificar acidez con azúcar y sudar hasta que pierda agua unos 25-30 minutos.
Mojar con agua o fumet, tapar y dejar cocer unos 60 minutos. Pasar por el chino y colar.
Volver a fuego, añadir la miel y ajustar de consistencia y sazón.
Añadir el chorizo, mezclar y dejar reposar en frio toda la noche.

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

# PASTELILLO DE QUESO CON HIGO AZUCARADO Y MEMBRILLO

## *Ingredientes*

***Para la Base***

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

***Para el Queso***

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

***Otros***

- *Higos*
- *Membrillo*

## *Elaboración*

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

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

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

# COPA FRÍA DE MELÓN Y SANDIA AL CAVA CON GRANIZADO DE NARANJA

## *Ingredientes*

- *½ melón Bollo*
- *½ melón Cantalup*
- *¼ de sandia*
- *1 botella de cava*

***Para el Granizado***

- *125 gr de agua*
- *50 gr. de azúcar*
- *2 naranjas*
- *Hojas de menta*

## *Elaboración*

Vaciar la carne de melón y sandía con la cuchara parisienne formado bolitas, reservar en nevera para enfriar.
Reservar el cava también en nevera.

***Para el Granizado***

Hacer un almíbar, añadir el zumo de las naranjas y congelar removiendo de tanto en tanto para formar cristales de hielo. También se puede llevar a abatidor para ganar tiempo y que se forme el granizado.

***Al pase***

Presentar las bolas de fruta en vaso o copa, verter cava bien frío sobre las bolas, decorar con el granizado de naranja, añadir una hoja de menta.

# BRIOX RELLENO DE GUACAMOLE Y LANGOSTINOS

## *Ingredientes*

- *Briox*
- *2 aguacates*
- *½ cebolla tierna ciselé*
- *½ tomate concasé*
- *Langostinos*
- *Cilantro*
- *Perejil*
- *Tabasco*
- *Chile picante*
- *Lima o limón*
- *Aceite de girasol*
- *Sal*
- *Aceite verde*

***Para la salsa***

- *1 bote de salsa ketchup*
- *1 dl. de leche*
- *C/S de aceite de girasol*
- *Ralladura de limón*
- *Ralladura de naranja*
- *C/S de yuzu*

## *Elaboración*

Cortar la cebolla en ciselé y el tomate en concasé.
Pelar, cortar y majar el aguacate en un mortero con tenedor, añadir el resto de los ingredientes.
Escaldar los langostinos durante 3 minutos en agua hirviendo, retirar y llevar langostinos a agua bien fría, retirar cabezas, pelar cola y añadir al guacamole.

Preparar la mayonesa ácida en vado de túrmix emulsionando todos los ingredientes, rectificar y reservar.

Montar el briox

# HELADO A LA MOSTAZA CON MANZANA Y JUGO DE PEPINO, MENTA Y LIMA

## *Ingredientes*

***Para el Helado***

- *3 yemas de huevo*
- *1 C.S.R de azúcar blanco*
- *C/S de mostaza de Dijón*
- *500 gr de crema de leche P.M. 30% M.G.*
- *Dextrosa*
- *Manzana ácida*

***Para el Jugo de pepino***

- *300 ml de zumo de pepino*
- *150 ml de jugo de lima o limón*
- *75 ml de TPT*
- *20 hojas de menta*
- *0,5 gr. de goma xantana*

## *Elaboración*

***Para el Helado***

Hacer un sabayón con las yemas de huevo y el azúcar, añadir mostaza de Dijon en cantidad suficiente, añadir dextrosa, montar la nata y mezclar con la preparación anterior, verter en molde de congelación, llevar a congelador.

***Para el Jugo de pepino***

Llevar a vaso de túrmix todos los ingredientes, mixar y rectificar.
Reservar en nevera o congelador el tiempo necesario.

Presentar el plato con base de dados de manzana, encima el helado y añadir jugo al pase.

# CREMA DE PEPINO, AGUACATE Y SALMÓN

## *Ingredientes*

- *2 pepinos*
- *1 aguacate maduro*
- *2 yogurt naturales*
- *Salmón ahumado*
- *Huevas de salmón*

## *Elaboración*

Lavar y pelar los pepinos y el aguacate, reservar 6 tiras finas de pepino para decorar.
El resto triturarlo todo junto hasta obtener una crema bien fina.
Servir muy frío y decoramos con unas rosas de salmón y pepino y unas bolas de huevas de salmón.

# BRAZO DE PATATA Y ATÚN

## *Ingredientes*

- *1k de patatas*
- *4 huevos*
- *4 varitas de surimi*
- *2 latas de atún*
- *1 cebolleta tierna*
- *1 lata de olivas*
- *1 bote pimientos piquillo*
- *Mayonesa*
- *25g mantequilla*

## *Elaboración*

Lavar y cocer las patatas con piel 15 min aprox  y dejar enfriar
Cocer los huevos con sal 12 min.
Pelar y chafar las patatas con un tenedor, añadir sal y la mantequilla.
Extender la patata encima de papel film.
Picar todos los ingredientes muy finos (reservar un poco de cada sin picar para decorar el brazo) agregar 2 cucharas de mayonesa, el atún y extender sobre la base de patata.
Enrollar y enfriar en nevera, acabaremos de decorarlo con lo que hemos reservado y la mayonesa restante.

# LEMON POSSET CON CREMA DE LIMON

## *Ingredientes*

- *500 ml de nata*
- *125 azúcar glass*
- *1 ralladura de limón*
- *Zumo de 2 limones*

***Para la Crema de limón***

- *100g azúcar*
- *10ml zumo de limón*
- *2 huevos*
- *25g mantequilla*
- *20g maicena*

## *Elaboración*

En un cazo hervir la nata a fuego lento junto con el azúcar glass.
Retirar del fuego y agregar el zumo de limón y la ralladura volver al fuego 2 min mas, repartir en vasitos tapar con film y enfriar.

***Para la Crema de limón***

En un bol mezclar todo con la túrmix y verterlo en una reductora llevar al fuego sin dejar de mover y justo cuando empiece a hacer burbujas retirar. Enfriar.

Cuando el lemon este frío poner un poco de la crema de limón encima.

# 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 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 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.

# LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

## *Ingredientes*

- *3 lubinas*
- *6 patatas*
- *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*
- *2 dl de aceite de oliva suave*
- *sal*

## *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 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.

# MOUSSE DE COCO CON PIÑA ESTREUSEL DE CACAO

## *Ingredientes*

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

***Para el estreusel de cacao***

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

## *Elaboración*

Montamos la nata, a la mitad le incorporamos el azúcar y montamos un poco mas.
Ablandamos la gelatina en agua.
En un poco de leche de coco calentada al microondas deshacemos la gelatina. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina con nata.
Cortamos la piña a dados y la salteamos con un poco de azúcar. La repartimos en vasitos y la cubriremos con la mouse de coco.

Lo ponemos a la nevera dos horas para que cuaje.

***Para el estreusel de cacao***

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

# PIZZA DE ESCALOPA REBOZADA

## *Ingredientes*

- *4 escalopes de ternera*
- *2 huevos*
- *Harina*
- *Pan rallado*

***Para la pizza***

- *1 bola de mozzarella fresca*
- *2 tomates*
- *200 gr de girgolas*
- *50  gr de jamón*
- *50 gr de rucola*
- *Albahaca fresca*

## *Elaboración*

Limpiamos la carne de tendones, salpimentamos, pasamos por harina, huevo batido, pan rallado y empanamos.
Reservar en frio hasta pase
Cortamos los tomates en cuartos retirando las semillas
Confitamos en aceite junto con las setas sin tallo  unos 15 minutos. Retirar y reservar
Cortamos la mozzarella en rodajas y reservamos.
Cortamos el jamón en tiras y reservamos.
Escaldamos las hojas de albahaca y turmizamos con 100 ml de aceite de oliva.

***Al pase***

Freiremos por inmersión la escalopa un par de minutos hasta que esté dorada.
Retiramos y escurrimos.
Disponemos encima el resto de ingredientes de la pizza y decoramos con un pequeño cordón de aceite de albahaca.

# RAPE SALTEADO CON AJOBLANCO DE MELON

## *Ingredientes*

- *1 calabacín*
- *2 colitas de rape*
- *Aceite para confitar*
- *2 tomates*

***Para el ajoblanco***

- *1/4 de melón*
- *100 gr de almendras*
- *40 gr de pan*
- *20 ml de vinagre blanco*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

Limpiamos los calabacines cortamos a lo largo en mandolina y escaldamos 30 segundos en agua hirviendo.
Parar cocción y secar

Limpiar el rape, cortar en dados de 2 cm y confitar en aceite de oliva unos 8 minutos a baja temperatura.
Apagar y escurrir del aceite.

Envolver en el calabacín y ensartar con un palillo.
Reservar en frio hasta pase.

Escaldar los tomates y cortar en casée
Añadir un poco de aceite y reservar en frio hasta pase.

***Para el ajoblanco***

Limpiar el melón, trocear y juntar con el resto de ingredientes salvo el aceite.
Triturar y emulsionar con el aceite al hilo.
Reservar en frio hasta pase

***Al pase***

Saltear el rape 2 minutos y colocar sobre una base de tomate.
Regar con el ajo blanco.

# PAN CON ACEITE Y CHOCOLATE

## *Ingredientes*

***Para el  crujiente de pan***

- *Pan de molde*
- *Almíbar tpt*

***Para el Helado de aceite de oliva***

- *350 gr de leche*
- *150 ml de crema de leche*
- *75 gr de azúcar*
- *1 hojas de gelatina*
- *140 ml de aceite de oliva*

***Para la Mousse de chocolate***

- *3 huevos*
- *150 gr de chocolate*
- *60 gr de azúcar*

## *Elaboración*

Cortar el pan de molde en tres tiras y estirar con rodillo.
Pintar con el almíbar y hornear a 120 ºC hasta que este crujiente.

***Para el Helado de aceite de oliva***

Juntar los lácteos con el azúcar y llevaremos a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina
Bajamos temperatura a 18 ºC y añadimos el aceite de oliva
Mantecamos en heladora

***Para la Mousse de chocolate***

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Retiramos y añadimos el chocolate fundido
Incorporamos cortando y retiramos del baño maría.
Montar las claras  al baño maría con el resto de azúcar e incorporar cortando a la preparación anterior.
Colocar en la copa de servicio y acompañar del helado.
Clavar al pase un crujiente de pan.

# TOMATES RELLENOS DE TARTAR DE SALMON

## *Ingredientes*

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

***Otros***

- *Tomates*
- *Parmesano*

## *Elaboración*

Picar finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; picar de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta.
En un bol grande mezclar bien la cebolleta picada, el aceite, el jerez, la salsa de soja, la mostaza, las yemas de huevo y una pizca de pimienta. Cinco minutos antes de servir agrega a esta mezcla el huevo duro picado, las alcaparras y pepinillos, así como las hierbas ya picadas.
Por último, un par de minutos antes de servirlo, añade el pescado, también picado y da el punto de sal.
Escaldar el tomate y vaciar de pepitas. Rellenar

Estirar el queso parmesano en una sartén antiadherente colocar un peso encima y hacer el crujiente.

# ATUN Y SANDIA EN SALSA TARTARA

## *Ingredientes*

- *Dados de atún*
- *Sandia*
- *Espárragos blancos*

***Para la salsa tártara***

- *Mayonesa*
- *Pepinillo en vinagre*
- *Alcaparras*
- *1 huevo duro*
- *1/2 cebolla de Figueras*

## *Elaboración*

Pondremos el atún en sal y azúcar unos 30 minutos.
Limpiamos y escaldamos 30 segundos Reservar en frío hasta pase.
Cortar las puntas de los espárragos y reservar.
Turmizar el tallo hasta obtener un puré.
Reservar en frio hasta pase.
Limpiar la sandia y retirar las semillas.
Cortar en dados tamaño atún.

***Para la salsa tártara***

Picar el pepinillo, las alcaparras, el huevo duro (la yema) y la cebolla. Reservar.
Hacer una mayonesa y añadir la preparación anterior mezclando con cuidado.

***Al pase.***

Atravesar la sandia y el atún en una brocheta y marcar en plancha bien caliente con las puntas de los espárragos 2 minutos.
Colocar una base de puré de espárragos, apoyar la brocheta y acompañar de la salsa tártara.

# CREMA QUEMADA DE MATO CON MANZANA SALTEADA

## *Ingredientes*

- *2 manzanas golden o reineta*
- *Zumo y piel de 1/2 limón*
- *1 rama de canela*
- *20 gr. de mantequilla*
- *80 gr. de azúcar moreno*

***Para la crema quemada***

- *2 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *200 gr. de mató*

## *Elaboración*

Pelamos y descorazonamos la manzana.
Cortamos en cubos de 1 cm. y regamos con zumo de limón.
Fundimos la mantequilla en una sartén y salteamos un par de minutos la manzana con la canela y la piel de limón.
Añadimos el azúcar y dejamos que funda a fuego suave. Mantener unos 5 minutos más a fuego suave.
Retirar y colocar en el plato hondo de postre donde lo vayamos a servir. Reservar en frío.

***Para la crema quemada***

Espumamos al baño maria el azúcar con las yemas de huevo y el zumo de limón. Cuando hayan adquirido consistencia cremosa añadimos el queso fresco triturado con un poco de crema de leche y seguimos mezclando a baño maria. Retiramos y cubrimos la fruta con la crema. Dejar enfriar en nevera.
En momento de pase, cubrir con azúcar y quemar con pala o soplete.

# CANELON DE PEPINO Y ESPARRAGOS CON LANGOSTINOS Y TIMBALET DE JAMON CON PICOS

## *Ingredientes*

- *1 lata de espárragos gruesos*
- *2 pepinos*
- *10 langostinos cocidos*
- *2 tomates rojos*
- *Aceitunas negras*
- *Albahaca*

***Para el Timbalet de jamón***

- *100 gr de jamón ibérico lonchado*
- *2 c.s de mayonesa*
- *1 c.s de queso crema*
- *Cebollino*
- *Picos cilíndricos*

## *Elaboración*

Pelar los pepinos y lonchar con la mandolina. Dejar marinar con sal.
Sacar pétalos de tomate. Cortarlos a daditos. Picar las aceitunas negras, la albahaca y añadir al tomate. Rectificar de sal y pimienta y unas gotas de aceite de oliva.
Pelar los langostinos y picarlos groseramente.
Cortamos los espárragos por la mitad. Los enrollamos con pepino. Coronamos con langostino y tomate.

***Para el Timbalet de jamón***

Picar el jamón a tiras finitas mezclar la mayonesa con el queso crema mezclar con el jamón.
Rellenar un timbalet hasta la mitad. Hacer un armazón con picos rodeando el timbalet.
Hacemos un atado con hilo de cocina alrederor del timbal. Acabar de rellenar.

# CEVICHE DE SALMÓN CON YUCA

## *Ingredientes*

- *300 gr de filete de salmón*
- *1 cebolleta*
- *2 limones*
- *2 limas*
- *1 rama de apio*
- *Cilantro fresco*
- *Sal, pimienta*
- *Salsa Perins*
- *Aceite de oliva*
- *1 yuca*
- *1 mango*
- *Tortitas de maíz*

## *Elaboración*

Pelar y sacar las espinas del filete de pescado. Marinarlo con salmuera 10% 15 min. Escurrir y secar. Cortarlo a dados. Aliñar con el zumo de limón y la lima 1 hora.
Pelar y cortar el mango a daditos.
Picar la cebolla y el cilantro. Mezclar con el pescado. Salpimentar.
Pelar y cortar a trozos la yuca. Después hervir.
Servir el cebiche en una plato hondo con yuca y triángulos de tortita fritos

# SORBETE DE MELOCOTON CON REDUCCION DE VINO TINTO

## *Ingredientes*

- *500 gr de melocotones blancos*
- *50 gr de azúcar*
- *50 gr de prosorbet*
- *300ml de vino tinto*
- *Piel de naranja*
- *1 c.c de hinojo molido*
- *200 gr de galletas*
- *50gr de aceite de coco*
- *50 gr de mantequilla*

## *Elaboración*

Pelar los melocotones, trocearlos y triturarlos junto con el azúcar y el prosorbet. Poner a la mantecadora.
Preparar una reducción de vino tinto con hinojo y piel de naranja y 10 % de azúcar.
Triturar la galleta con la mantequilla y el aceite de coco. Estirar sobre papel de horno.
Enfriar a la nevera y cortar con un cortapastas.
Servir el helado sobre la galleta con un poco de reducción de vino tinto.

# PLATILLO DE SALPICON DE MARISCO Y RAPE

## *Ingredientes*

- *8 langostinos*
- *1 colita de rape*
- *1 cebolla roja*
- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 huevo*
- *1 c.s.de alcaparras*
- *20 gr de aceitunas verdes*
- *Manojo de perejil*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *30 ml de vinagre de jerez*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

Coceremos el huevo de la manera habitual y picamos. Reservar
Mezclamos las alcaparras y las aceitunas cortadas en brunoise.
Limpiamos y pelamos la cebolla y cortamos en ciselée. Mezclamos con las alcaparras
Limpiamos los pimientos y cortamos en brunoise. Mezclamos con la preparación anterior.

Batimos el vinagre, la sal y la pimienta con el huevo batido e incorporamos al hilo el aceite.
Cuando esté emulsionado añadir el resto de verduras.

Cortar el rape en dados de 1 cm y escaldar en agua salada 1 minuto con los langostinos enteros.
Parar cocción con agua helada y sal. Secar
Pelar los langostinos

Colocar en el plato y regar con la vinagreta.

# PINCHO DE CHATKA Y LOMO CON PIMIENTOS

## *Ingredientes*

- *1 cebolla tierna*
- *80 gr de mayonesa*
- *12 barritas de surimi*
- *1 huevo*

***Para el lomo***

- *1 pieza de lomo de buey de 200 gr*
- *1 pimento rojo*
- *20 gr de miel*
- *20 gr de azúcar moreno*
- *2 dientes de ajo*
- *50 gr de nueces*
- *1 c. de pimentón*
- *1 pimiento rojo*
- *Zumo de ½ limón*
- *Sal y pimenta*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *10 ml de vinagre de jerez*

## *Elaboración*

Turmizamos el surimi cortado con la mayonesa y añadimos la cebolla ciselée.
Refrigerar hasta pase.
Cocer el huevo de la manera habitual y picar. Reservar

Limpiar el pimiento y cortar en macedonia.
Escaldar los ajos 3 minutos y parar cocción
Incorporar todos los ingredientes menos el aceite en vaso triturador y emulsionar añadiendo el aceite al hilo.
Reservar en frio hasta pase.

***Al pase.***

Marcar el lomo a la plancha al gusto y salpimentar Cortar en piezas de 30 gr.
Colocar sobre una quenelle de chatka y cubrir con la salsa de pimiento.
Decorar con el huevo picado.

# PERAS CARAMELIZADAS CON TORTITAS

## *Ingredientes*

- *3 peras*
- *60 gr de azúcar*
- *Piel de limón*
- *1 rama de canela*
- *200 ml de crema de leche*

***Para las tortitas***

- *¼ l de harina*
- *Pizca de sal*
- *2 huevos*
- *375 ml de leche*
- *75 gr de mantequilla*
- *15 gr de impulsor*
- *80 gr de azúcar*

***Otros***

- *Frutas rojas*

## *Elaboración*

Pelar las peras y cortar en octavos
Dorar en un poco de mantequilla al fuego unos 5 minutos con los aromas. Añadir el azúcar y caramelizar.
Cremar con la nata caliente, llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave 5 minutos
Retirar del fuego y enfriar

***Para las tortitas***

Tamizar la harina, batir los huevos, fundir la mantequilla y juntar el conjunto, salvo el impulsor en un robot. Batir 30 segundos hasta obtener una masa homogénea.
Dejar reposar en frio una hora.

***Al pase***

Añadir la levadura a la masa y batir 30 segundos
En sartén antiadherente preparar las tortitas de unos 8 cm de diámetro.
Acompañar de las peras frías y decorar con unas hojas de menta y frutas rojas.

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

## *Ingredientes*

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

***Para el chupito***

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

## *Elaboración*

Limpiar los mejillones frotarlos con sal marina y escurrirlos bien. Cocerlos para que se abran en una olla tapada con un poco de laurel y limón.
Sacar la concha vacía y colocar la orea en una fuente reservada en frio.

Escaldar los tomares 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 y 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.

Sofreír la cebolla y 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.

# HAMBURGUESAS DE ATUN CON NABO Y JENGIBRE

## *Ingredientes*

- *500 gr de atún*
- *10 panecillos de hamburguesa*
- *3 nabos*
- *30 gr de jengibre*
- *Mahonesa de Wasabi*
- *1 huevo*
- *Lima*
- *Algas wakame*
- *Brotes de soja*
- *Pepino*
- *Aceite de sésamo*
- *Salsa de soja*

## *Elaboración*

Picar el atún a cuchillo, preparar las hamburguesas y conservar en la nevera hasta el momento de utilizarlas.
Rallar los nabos con un rallador fino, escurrir el jugo sobrante y hacer tantos montoncitos como hamburguesas.
Rallar el jengibre y disponer un poco encima de cada montón de nabo rallado.

Preparar una mayonesa con wasabi emulsionando e1 huevo con zumo de lima, sal y aceite. Se puede añadir una punta de salsa de soja y aceite de sésamo.

Cortar el pepino en bastoncitos e introducir en un bol junto con los brotes de soja y alga wakame hidratada.
Aliñarla con una vinagreta de soja, aceite de sésamo y vinagre de arroz.

Marcamos las hamburguesas junto con el pan.
Untamos un poco de mayonesa en el pan, ponemos el nabo rallado y la hamburguesa.

Acompañamos con ensalada de algas.

# SABAYÓN DE CEREZAS AL VINO DULCE

## *Ingredientes*

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

***Para el sabayón***

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

## *Elaboración*

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

***Para el sabayón***

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

En un plato sopero ponemos las cerezas y encima el sabayón, espolvoreamos de azúcar lustre y quemamos.
Servimos inmediatamente

# CREMA DE AGUACATE CON TOMATE, PEPINILLOS Y ESPÁRRAGOS

## *Ingredientes*

- *2 aguacates*
- *2 yogures griegos*
- *1 lima*
- *1 tomate pera*
- *3 espárragos verdes*
- *1 loncha de salmón ahumado*
- *4 pepinillos en vinagre*
- *8 hojas pequeñas de albahaca*
- *Eneldo (Opcional)*
- *Sal y pimienta blanca*

## *Elaboración*

Mezclar el aguacate con el yogur y mixar, añadir jugo de lima y sal. Reservar en recipiente refrigerado en nevera.

Hervir los espárragos a la inglesa, enfriar y reservar.

Escaldar el tomate, pelar y retirar con cuidado la pulpa del tomate cortar en concasé.

Presentar la crema en plato sopero o copa y decorar con el resto de ingredientes, finalizar con unas hojitas de eneldo.

# ATILLO DE SALMÓN AHUMADO EN SALSA AGRIA

## *Ingredientes*

- *1 sobre de salmón ahumado*
- *Cogollos*
- *Cebolla tierna*
- *¼ de manzana*
- *1 bote de alcaparras*
- *Nueces*
- *Mezclum*
- *Tomate cherry*
- *1 cebolla roja*

***Para la crema agria***

- *1 bric de crema de leche 30% M.G*
- *1 limón*

***Para la Vinagreta***

- *Vinagre de Módena*
- *Miel*
- *Cebollino picado*

## *Elaboración*

Emulsionar la crema agria añadiéndole gotas de limón hasta ligar una salsa.

Mezclar el vinagre de Módena con la miel hasta elaborar una vinagreta agradable. Decorar la vinagreta con cebollino picado.

Cortar los cogollos en chiffonade y la cebolla en juliana
Pelar la manzana, untarla con limón y cortarla en macedonia pequeña.

Mezclar todos los ingredientes, formar un cráter con la lechuga mezclum y colocar en el centro el salmón ahumado formando un recipiente, rellenar con la farsa, aliñar con salsa agria

Aliñar la ensalada con la vinagreta

# MOUSSE FRÍA DE TRES LECHES CON ALMENDRA CRUJIENTE

## *Ingredientes*

- *1 lata pequeña de leche condensada*
- *1 bric 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, añadir esta preparación a la anterior y mezclar bien, 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.

# ENSALADA DE LENTEJAS Y CARPACCIO DE BACALAO

## *Ingredientes*

- *500 gr lenteja pardina cocida*
- *1 tomate ensalada*
- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *½ cebolleta*
- *250g lomo bacalao*

***Para la Vinagreta de miel***

- *½ limon exprimido*
- *½ cc de mostaza*
- *2 cucharas postre de miel*
- *Aceite oliva*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

En un bol poner todos los ingredientes menos el aceite, batir con las varillas manuales y agregar el aceite poco a poco para que vaya emulsionando. Reservar.

Picar las verduras en brunoise
Secar bien el bacalao y cortar muy fino.
Montar la ensalada
Primero las verduras, encima las lentejas y por encima poner el bacalao, añadir la vinagreta de miel.

# ARROZ CALDOSO CON NAVAJAS

## *Ingredientes*

- *1 manojo navajas 12/15 unidades*
- *14 hojas de perejil*
- *200g arroz bomba*
- *1 diente de ajo*
- *1 calabacín*
- *3 tomates maduros*

***Para el caldo***

- *500g cangrejos de mar*
- *1 ½ de agua*

## *Elaboración*

Escaldar los tomates, pelar y quitar las pepitas.
Cortar el calabacín a dados pequeños, saltear 3 min y reservar
Poner las navajas en agua y sal

***Para el caldo***

Limpiar los cangrejos y saltearlos en la olla aceite de oliva ,10min aprox, triturarlos y añadir el agua, cocer 15 minutos, colar y reservar.

En una paella sofreir el ajo y el perejil cuando empiece a dorar, agregar los tomates cortados a dados, sofreir 2 min y añadir 1 ¼ del caldo, cuando empiece a hervir poner el arroz y cocemos 8 min a fuego medio /alto añadimos el calabacín y dejamos 3 min mas a fuego lento.

Mientras en una sarten abrir las navajas y quitamos las cascaras. Justo antes de apagar el arroz las introducimos en la paella y dejamos reposar 3 min sin fuego.

# "DALKI CASERO " CON OREOS

## *Ingredientes*

- *1 paquete de oreos*
- *750ml de leche*
- *100g azúcar*
- *55g de maicena*
- *50g de cacao en polvo*
- *250g de nata para montar*
- *60g azúcar glass*

## *Elaboración*

Disolver la maicena con la leche, agregar el cacao y el azúcar y batir para que no queden grumos.
Llevar al fuego suave y sin dejar de mover hasta que espese.
Poner en vasos y enfriar.

Montar la nata a velocidad alta y cuando falte poco añadir el azúcar glass

Una vez fría la crema poner la nata por encima
Picar las galletas oreo y espolvorear encima de la nata.

# 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

# 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

# ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN

## *Ingredientes*

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

## *Elaboración*

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

# CHISTORRAS AL VINO TINTO

## *Ingredientes*

- *6 chistorras*
- *2 cebollas*
- *4 tomates*
- *3 dientes de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *Manojo de tomillo*
- *1c. de pimentón*
- *1 c. de azúcar*
- *1 c.s.de harina*
- *50 ml de brandi*
- *50 ml de vino de jerez*
- *150 ml de vino tinto*
- *Manteca de cerdo*

## *Elaboración*

Fundir la manteca de cerdo y confitar unos 30 minutos las chistorras dentro. Deberemos mantener una temperatura de unos 55ºC. Reservar

Cortar la cebolla en ciselée y sofreírla unos 30 minutos con las hierbas aromáticas. Añadir el tomate casé y el azúcar y alagar cocción unos 15 minutos hasta que pierda agua.
Espolvorear con la harina y cocer unos 4 minutos. En al tramo final añadir el pimentón.
Incorporar las chistorras desgrasadas y flamear con los alcoholes y luego el vino.
Reducir a la mitad y tapar. Cocer tapado unos 10 minutos y apagar.
Dejar reposar toda la noche y ajustar de sazón al día siguiente.

Acompañar de unas tostadas de pan frito

# TATAKI DE ATUN CON HUEVO POCHE Y MAYONESA DE SOJA

## *Ingredientes*

- *4 lomos de atún de 80 gr*
- *50 ml de salsa de ajo*
- *2 c.s.de miel*
- *10 gr de jengibre rallado*
- *Piel de ½ lima rallada*
- *50 ml de vino de jerez*
- *Manojo de cilantro*
- *4 huevos*
- *2 tomates*

***Para la mayonesa***

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

## *Elaboración*

Escaldar los tomates y cortar en case. Reservar en frio hasta pase.
Cascar los huevos dentro una hoja de film y aceitar. Salpimentar y cocer 8 minutos en agua hirviendo.
Parar cocción en agua helada y reservar hasta pase.

Mezclar el resto de componentes y colocar el atún a marinar unos 30 minutos.

Emulsionar la mayonesa de la manera habitual y reservar en frio hasta pase.

***Al pase***

Retirar el atún del marinado y plancha a fuego muy alto 1 minutos por lado.
Pintar con el marinado en cocción.
Colocar en plato de servicio y disponer una pequeña cantidad de tomate encima y acabar con el huevo poche
Decorar con puntas de mayonesa y cilantro picado

# CARLOTAS INDIVIDUALES

## *Ingredientes*

- *200 gr de melindros*
- *100 gr. de mantequilla*
- *1 c. de canela*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *500 gr. de fruta del tiempo*

## *Elaboración*

Este postre clásico de frutas y migas fritas se cuece en moldes individuales como los ramekins de tamaño estándar o moldes individuales de soufflé. Utilice frutas de calidad para obtener mejores resultados. Sirva las carlotas escandinavas frías y acompañadas de helado o crema batida.

Deshacer los melindros secos o rotos hasta obtener migas. Fría las migas y la canela con la mantequilla hasta que resulten doradas y crujientes. Luego añada el azúcar moreno y cuézalo unos segundos más.

Aparte cocer las frutas hasta que formen una pulpa gruesa (pero no puré), añadiendo el azúcar necesario hasta que quede al gusto (podemos aromatizar de alguna manera).
Forrar la base de los ramekines o moldes para soufflé con papel sulfurizado.

Llenarlos con una base migas y posteriormente la fruta terminando siempre con una base de migas. Déjelos enfriar, tápelos y guárdelos varias horas en la nevera.

Para servir, pase un cuchillo por los laterales con cuidado de no romper las migas y vuélquelos en un plato, retirando el papel sulfurizado y acompañando con una crema al gusto.

# ENSALADA DE LEGUMBRES Y SALMON CON PESTO

## *Ingredientes*

- *80 gr. de garbanzos cocidos*
- *80 gr. de judías rojas cocidas*
- *1 pimiento verde*
- *2 tallos de apio*
- *1 cebolla tierna*
- *1 bola de mozzarella fresca*
- *200 gr de salmón fresco*
- *Pesto*
- *Albahaca fresca*

***Para el pesto***

- *100 ml. de aceite de oliva*
- *20 gr de parmesano*
- *10 gr de piñones*
- *1 diente de ajo*
- *16 hojas de albahaca*
- *Agua la necesaria*
- *Sal y pimenta*

## *Elaboración*

Quitaremos los hilos del apio y cortaremos en brunoise
Picaremos el pimiento verde en brunoise.
Cortaremos la mozarela en macedonia
Cortaremos la cebolla tierna en ciselée

Mezclaremos con las legumbres, unas hojas de albahaca y el pesto. Dejaremos alrededor de dos horas.
Fileteamos el salmón y reservamos en frio hasta pase.

***Para el pesto***

Tostar los piñones y escaldar el ajo 3 minutos.
Escaldar las hojas de albahaca
Emulsionar el conjunto y sazonar

***Al pase***

Colocamos las legumbres dentro de un aro y cubrimos con el salmón fileteado
Acabar de decorar con pesto y unas hojas verdes.

# MUSSELINA DE PESCADO CON MAYONESA DE GAMBAS

## *Ingredientes*

- *200 gr de pescado blanco*
- *100 gr de calamar*
- *3 chalotes*
- *4 claras de huevo*
- *100 ml de crema de leche*

***Para la Mayonesa de gambas***

- *50 ml de aceite de girasol*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1 huevo*
- *Restos de cabeza de gambas*
- *1 diente de ajo*
- *1 hoja de laurel*

***Otros***

- *Salsa de soja*
- *4 yemas de huevo*

## *Elaboración*

Cortaremos las chalotes en ciselée y rehogamos unos 10 minutos en aceite hasta que estén blandas. Reservar
Limpiar el pescado y los calamares.
Trocear y colocar en vaso triturador con las claras de huevo. Turmizar y añadir la nata bien fría. Turmizar e incorporar la cebolla. Ajustar de sazón y rellenar en papel film aceitado en forma de huevo.
Cocer en agua hirviendo unos 12 minutos y parar cocción con agua helada. Reservar en frío hasta pase

***Para la Mayonesa de gambas***

Preparar un aceite de gambas y emulsionar la mayonesa.

***Para las yemas***

Colocar las yemas de huevo en salsa de soja y dejar en frio una hora.

***Al pase***

Disponer la yema de base y colocar al lado la muselina. Acompañar de la mayonesa y decorar con perejil picado.

# FLAN DE QUESO FRESCO CON COULIS DE FRUTAS ROJAS

## *Ingredientes*

- *300 gr. de queso fresco*
- *150 gr. de leche condensada*
- *2 huevos*
- *2 yemas de huevo*
- *Ralladura de naranja y limón*
- *Caramelo líquido*

***Para el coulis***

- *100 gr. de azúcar*
- *100 ml de agua*
- *100 gr.de frutas rojas*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *Piel de naranja y limón*

## *Elaboración*

Juntaremos todos los ingredientes en una batidora y mezclamos.
Colocar en la flanera previamente pintada con caramelo y cocer a 160 ºC unos 40 minutos en baño maria retirar y dejar enfriar.

***Para el coulis***

Preparamos un almibar con el agua y el azúcar, añadimos las pieles y los frutos rojos. Mantenemos cocción unos 5 minutos hasta que la fruta de deshaga.
Retirar las pieles y turmizar. Colar repetidamente hasta obtener una textura limpia. Añadir unas gotas de zumo de limón para acidular.

# LINGOTES DE QUESO CON ALCACHOFAS Y ESPINACAS

## *Ingredientes*

- *400 gr Queso crema tipo Philadelphia*
- *300 gr de mozzarela rallada o de bola*
- *4 alcachofas*
- *2 manojos de espinacas*
- *3 dientes de ajo picado*
- *1 c.s de mantequilla o aceite*
- *Sal, pimienta, nuez moscada*
- *Huevo, harina y pan rallado (panco)*
- *4 higos*
- *4 tomates rojos*

## *Elaboración*

Sacar los corazones de las alcachofas y cortarlos a láminas delgaditas.
Sofreír con mantequilla y ajo picado.
Cocer las espinacas limpias en su propio jugo, con un poco de sal.
Cuando estén tiernas escurrir el máximo de jugo y picar bien finito.
Juntamos las espinacas con las alcachofas. Damos un par de vueltas y añadimos los quesos.
Removemos hasta que el queso esté fundido en una crema. Añadimos las especies y la sal.
Forramos un molde con papel de horno. Rellenamos con la masa y ponemos a enfriar en el abatidor.
Cuando coja cuerpo lo cortamos en forma de lingotes. Lo pasamos por harina huevo y pan rallado
Freímos con aceite a cubrir. Escurrimos sobre papel.

# BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON TUMBET MALLORQUIN

## *Ingredientes*

- *400 gr de filete de bacalao*
- *Ajo negro*
- *Palo de Regaliz (opcional)*
- *1 berenjenas*
- *1 pimiento rojos de piel fina*
- *1 pimiento verdes italianos*
- *1 calabacines*
- *2 patatas*
- *2 tomates maduros*
- *Aceitunas negras*
- *Aceite, sal, ajos, laurel*

## *Elaboración*

Pelar las patatas y cortar las a daditos de 5 mm., ponemos aceite en la sartén, poner ajos chafados y añadir patatas, fuego medio para que se vayan confitando, retirar y dejar escurrir.
Cortar berenjenas y calabacín a daditos, freír igual que las patatas y escurrir.
Cortar el pimiento a daditos regulares, freír y escurrir.
Por último rallar el tomate, poner a freír con una hoja de laurel, una pizca de azúcar y otra de sal.
Mezclar todas las hortalizas con la salsa. Dejar reposar y servir.

Introducir el lomo de bacalao junto con el aceite, el regaliz y el ajo negro, en una bolsa de vacío. Hacer el vacio y cocinar a 62 ºC durante 9 minutos. Cuando este cocinado marcar la piel con el soplete para que se dore.
.
Serviremos el tumbet con el bacalao y sus jugos.

# HELADO AL MINUTO CON CREPS SUZETTE

## *Ingredientes*

- *300 gr de nata*
- *100 gr de leche*
- *100 gr de leche condensada*
- *1 plátano*
- *Frambuesas o moras*
- *Galletas*

***Para la Masa de la crep***

- *250 gr. de harina tamizada*
- *100 gr. de azúcar en polvo*
- *Una pizca de sal fina*
- *3 huevos.*
- *750cl. de leche.*

***Para la Salsa***

- *50gr. Azúcar*
- *50gr. mantequilla*
- *Piel de naranja y limón,*
- *2 dl. Grand Marnier , triple seco*

## *Elaboración*

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Mezclar los huevos uno a uno y añadir la leche poco a poco. Perfumar con vainilla y licor de naranja. Cocer la masa en sartenes pequeñas, de base gruesa. Dejar aparte las crepes.

Poner una baldosa de mármol al congelador. Mezclar los líquidos de la base de helado. Picar sobre la baldosa, con dos espátulas, los ingredientes elegidos para el helado. Añadir un chorrito de base de helado y estirar hasta que esté congelado.

Hacer un rollo de helado con la espátula. Guardar en un congelador antes de de servir.

En una sartén, preparar una salsa con azúcar, mantequilla, piel de naranja y limón, Grand Marnier u otro licor de naranja. Reducir la salsa.

# BATIDO DE GUACAMOLE AL CILANTRO CON BACALAO

## *Ingredientes*

- *1 diente de ajo*
- *1 cebolla tierna pequeña*
- *2 tomates*
- *1 lima*
- *2 aguacates*
- *Manojo de cilantro*
- *Sal y pimenta*
- *Agua al gusto*
- *Tabasco opcional*

***Otros***

- *100 gr de bacalao fresco*
- *Pizca de pimentón*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 gr de queso crema*
- *Sal y pimienta*
- *Cilantro fresco*

## *Elaboración*

Escaldar los tomates y cortar en casé
Escaldar el ajo 3 minutos y parar la cocción
Exprimir las limas y rallar la piel.
Pelar los aguacates y retirar el hueso.
Triturar el aguacate troceado con el ajo y el zumo de lima añadiendo el agua necesaria hasta obtener una textura cremosa.
Añadir el cilantro picado, el tomate, la ralladura de lima y la cebolla ciselée.
Ajustar de sazón y reservar en frio hasta pase.

Limpiar el bacalao de piel y espinas y turmizar con el queso y el pimentón añadiendo el aceite al hilo.
Añadir un poco de cilantro picado y reservar en frio hasta pase.

# MOUSSE DE SALMON AHUMADO AL VERMUT

## *Ingredientes*

- *100 ml de fumet de pescado*
- *120 gr de salmón fresco*
- *120 gr de salmón ahumado*
- *2 hojas de gelatina*
- *50 ml de vermut*
- *1 yogur*
- *100 ml de nata*
- *1 limón*
- *Sal y pimienta*
- *1 cebolla tierna*

***Otros***

- *100 gr de rúcola*
- *1 pepino*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite y vinagre al gusto*

## *Elaboración*

Calentar el fumet con la nata y agregar el salmón fresco troceado y limpio de piel y espinas. Mantener 1 minuto al fuego, retirar y agregar la gelatina.
Añadir el salmón ahumado, el zumo de ½ limón el vermut y turmizar hasta obtener una textura fina.
Añadir la cebolla tierna ciselée y el yogur.
Ajustar de sazón y colocar en la copa de servicio. Reservar en frio hasta pase.

Licuar el pepino y turmizar con la rúcola, un poco de vinagre blanco o limón, sal y pimienta añadiendo el aceite al hilo.
Ajustar de sazón y reservar en frio hasta pase

# MUSELINA DE MANZANA AL RON

## *Ingredientes*

- *2 manzanas*
- *60 gr de azúcar*
- *Zumo de ½ limón*
- *1 rama de canela*
- *3 claras de huevo*
- *100 ml de nata*

***Para el Sabayón de ron***

- *125 ml de ron*
- *3 yemas de huevo*
- *60 gr de azúcar*

## *Elaboración*

Pelamos, descorazonamos y cortamos la manzana en macedonia.
Dorar unos 5 minutos en un poco de mantequilla con una rama de canela. Cuando empiece a estar tierna añadir el azúcar y el zumo de limón y mantener unos 5 minutos más y cremar con la nata.
Llevar a ebullición y turmizar el conjunto. Reservar en frio
Montar las claras al baño maría e incorporar cortando a la preparación anterior.
Colocar en copa de servicio y reservar en frio hasta pase.

***Para el sabayón***

Blanquear las yemas de huevo al baño maría hasta que estén densas y espumosas. Agregar al hilo el ron sin parar de batir.
Reservar en frio hasta pase

# 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*

Pelamos y cortamos las patatas en macedonia
Pelamos y cortamos la cebolla en juliana. Sofreímos en abundante aceite unos 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.

Cortar la berenjena 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 frio

Cortar la chistorra por ración y confitar en manteca unos 10 minutos. Marcar plancha en ultimo momento

# 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*

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.

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.

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

# MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE SPRITE

## *Ingredientes*

- *200 gr. de melón*
- *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.
Verter la preparación en el vaso de servicio del mojito, añadir hielo pilé y el sprite bien frío

# ROLLITO DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA

## *Ingredientes*

- *Rebanadas de pan de molde*
- *1 sobre de salmón ahumado*
- *2 huevos duros*
- *1 bric de crema de leche*
- *1 limón*
- *1 bote de mayonesa*
- *1 bote de mostaza al estragón*
- *Hojas de albahaca picada*
- *1 pimiento del piquillo picado*
- *Sal*

## *Elaboración*

Hervir los huevos, reservar la clara por un lado y la yema cocida y rallada por otro.

Poner la crema de leche en un bol, añadir gotas de limón, mezclar mediante emulsión para que espese, rectificar con una pizca de sal. Reservar.

En un bol, mezclar 5 cucharadas de mayonesa y una de mostaza. Reservar en manga pastelera o biberón.

Estirar ligeramente las rebanadas de pan de molde con un rodillo, untar con el queso crema y cubrir con el salmón ahumado, rellenar también con parte del picadillo de la clara de huevo, enrollar para formar un rulo, napar con la salsa de mayonesa y mostaza, espolvorear con la yema de huevo rallada, añadir picadillo de albahaca y piquillo,

Presentar en plato rectangular con una base en zigzag de la salsa anterior.

# ESQUEIXADA DE BACALAO CON ENSALADA DE FRUTAS

## *Ingredientes*

- *1 lomo de bacalao desalado*
- *Nectarina*
- *Pera*
- *Melocotón*
- *Melón*
- *Sal y pimienta*
- *Rúcula*
- *Canónigos*
- *Hojas de espinacas tiernas*
- *Albahaca*
- *1 C.S de Vinagre de Jerez*
- *1 C.S de Salsa de soja*
- *1 C.S de Zumo de limón*
- *3 C.S de Aceite de oliva virgen*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

Cortar el bacalao en finas lonchas, reservar.

Cortar la fruta con la cuchara parisienne o boleadora de tamaño medio. Reservar.

Preparar una vinagreta con los líquidos, salpimentar y emulsionar. Reservar.

Distribuir en el plato el bacalao, las frutas cortadas que condimentaremos con sal y pimienta, las hojas variadas. Regar con la vinagreta.

# GRIOTTES FRÍAS CON CREMA DE VAINILLA Y NATA QUEMADA

## *Ingredientes*

- *1 bandeja de cerezas del tiempo*
- *250 gr. de agua*
- *100 gr. de azucar*
- *C/S de ron*

***Para la crema de vainilla***

- *3 yemas de huevo*
- *60 gr. de azucar*
- *C/S de esencia de vainilla*
- *500 gr. de crema de leche*

***Para la Nata***

- *250 gr. de crema de leche*
- *C/S de azucar glas*

## *Elaboración*

Lavar y deshuesar las cerezas, confitar en un almíbar con el agua, azucar y ron, enfriar y reservar.

Montar la nata y reservar.

Hacer un sabayón con las yemas y el azucar, añadir esencia de vainilla reservar en nevera bien fría.

Poner las griottes en un recipiente hondo junto con una parte de su jugo, cubrir con la crema de vainilla por encima, añadir la nata, espolvorear inmediatamente con azúcar glas, quemar al momento con soplete.

# GAZPACHO DE SANDIA

## *Ingredientes*

- *1kg sandia*
- *1 cebolleta*
- *200 gr pepino*
- *1 pimiento rojo*
- *1 diente ajo*
- *6 c.s. vinagre de manzana*
- *2 c.s. aceite oliva*
- *Hojas de menta*

## *Elaboración*

Cortar y lavar las verduras, reservar un poco de cada para hacer el picadillo
El resto introducir en un vaso triturador con todos los ingredientes y triturar hasta conseguir una textura fina rectificar de sal o vinagre si es necesario. Enfriar.

Con lo que hemos reservado cortar en dados pequeños y poner por encima con una hoja de menta.
Servir muy frío

# POLLO A LA MOSTAZA

## *Ingredientes*

- *500 gr de pechugas de pollo*
- *2 cebollas*
- *250 gr champiñones*
- *1 vaso vino blanco*
- *250 gr nata*
- *35 gr mostaza a la antigua*
- *1 cc de pimentón dulce o picante*
- *Una pizca tomillo*

## *Elaboración*

Pelar y cortar la cebolla en juliana, en un cazo con un poco de aceite la ponemos a fuego lento 1h aprox hasta conseguir caramelizarla. Remover a menudo. Reservar

Limpiar y cortar las pechugas a dados
Limpiar y laminar los champiñones

Saltear el pollo a fuego fuerte  y cuando coja color retirar de la sartén y reservar
Bajar el fuego y en la misma sartén saltear los champiñones salpimentar y agregar el tomillo, cuando coja color agregar el pollo y el vaso de vino, al evaporarse añadir la nata, la mostaza y el pimentón.  apar y cocer 20min a fuego lento.
Escurrir la cebolla y poner dentro de la cazuela remover y apagar el fuego.

Acompañar con patatas chips caseras, puré de patata o arroz largo salteado.

# TIRAMISSU

## *Ingredientes*

- *500g queso mascarpone*
- *140g azúcar glass*
- *6 huevos*
- *1 vaso de café*
- *4 cc Amaretto*
- *Cacao en polvo*
- *Bizcochos de soletilla secos*
- *1 pellizco de sal*

## *Elaboración*

Separar las yemas de las claras
Calentar una olla de agua sin que llegue a hervir
En un bol montar las yemas junto con 100g de azúcar, cuando empiece a espumar seguimos batiendo al baño maria hasta doblar su tamaño he incorporamos el amaretto poco a poco, sacamos del baño maria y seguimos en frío hasta tener una crema esponjosa (esta crema es conocida como sabayon)

Batir el mascarpone y lo mezclamos a la crema suavemente para que no se baje. Reservar en frío
Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y el resto de azúcar que incorporamos poco a poco. Una vez listo agregar a la crema de queso con mucho cuidado y movimientos envolventes.

Hacer café y bañar los bizcochos, hacer capas de bizcocho y crema, encima acabar con cacao en polvo.

# SALMOREJO DE FRESAS Y PIQUILLOS

## *Ingredientes*

- *400 g. de fresas.*
- *400 g. de tomates.*
- *180 g. de pimientos del piquillo.*
- *2 dientes de ajo.*
- *1 c.c. de pimentón.*
- *Agua.*
- *Aceite.*
- *Vinagre de Jerez.*
- *1 c.s. de vinagre de manzana.*
- *8 huevos de codorniz.*
- *2 fresas.*
- *1 pimiento del piquillo.*
- *½ tomate.*
- *Pimienta.*
- *Sal.*

## *Elaboración*

Laminar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite.
Añadir los pimientos del piquillo cortados en láminas.
Saltear un par de minutos, añadir el pimentón y cocinar durante un minuto. Retirar del fuego y ajustar de sal y pimienta.

Trocear las fresas y añadir los pimientos salteados. Triturar y añadir los tomates pelados, sin pepitas y troceados.
Verter poco a poco el agua mientras se va triturando hasta que tenga la textura de salmorejo.
Aliñar con el aceite y el vinagre y reservar en nevera.

Abrir los huevos de codorniz y ponerlos en un bol.
Poner agua a calentar y cuando llegue a ebullición verter el vinagre de manzana y remover hasta que se forme un remolino.
Incorporar los huevos uno a uno y cocinarlos durante un minuto.
Sacarlos del agua y ponerlos en agua fría.

Cortar las fresas en brunoise, el pimiento en juliana y el tomate pelado y sin pepitas en brunoise.
Cuando el salmorejo esté frío servirlo y decorarlo con las fresas, el pimiento, el tomate y los huevos de codorniz.

# PULPO A LA GALLEGA CON BLINIS DE PATATA Y ESPUMA DE PIMENTÓN

## *Ingredientes*

- *1 kg de Pulpo*

***Para los Blinis de patata***

- *700 gr de patata kenebek*
- *4 yemas*
- *4 claras*
- *50 gr de harina*
- *50 gr de mantequilla*

***Para la Mahonesa de pimentón***

- *1 huevo*
- *1 c.s de pimentón ahumado*
- *Sal*
- *½ limón exprimido*
- *Aceite de oliva suave*
- *Flor de Sal*
- *Cebollino*

## *Elaboración*

Si el pulpo está pre cocido cortarlo a rodajas y antes de servir sumergir en agua hirviendo.
Si el pulpo está crudo escaldar 3 veces en una olla con abundante agua hirviendo.
Después cocer 20 min a fuego medio alto y dejar reposar con el fuego apagado 20 min dentro del agua.
Pescarlo y cortarlo a rodajas.

***Para los Blinis de patata***

Hervir las patatas con piel. Cuando estén tiernas las escurrimos, las pelamos y las pasamos por el pasapurés.
Mezclamos la harina y la mantequilla y dejamos enfriar un poco. Añadimos las yemas una a una mientras mezclamos y al final incorporamos las claras montadas a punto de nieve.
Antes de servir pondremos una cucharada de masa a la plancha y la doraremos por los dos lados.

***Para la Mahonesa de pimentón***

En un vaso de triturar pondremos huevo, pimentón, zumo de limón, sal y por ultimo vamos añadiendo el aceite mientras va emulsionando. Decoramos con un poco de flor de sal, cebollino y un chorro de aceite de oliva virgen.

# MACERADO DE FRUTAS EN SANGRIA DE VERANO

## *Ingredientes*

- *1 litro de vino tinto*
- *½ litro de gaseosa*
- *100 ml de Cointreau o licor de naranja*
- *Otros licores al gusto*
- *5 C.S de azúcar*
- *1 c.p de nuez moscada*
- *1 rama de canela*
- *1 gajo de lima con piel*
- *1 gajo de naranja con piel*

***Para la Fruta***

- *½ sandía*
- *1 piña*
- *Fresas*
- *2 manzanas*
- *2 naranjas*
- *2 albaricoques*
- *2 peras blanquillas*

## *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.

Pelar y cortar las frutas a cubos, gajos o cuartos y macerar en la sangría preparada anteriormente. Reservar en nevera durante unas horas para enfriar.
Colar la sangría y guardar en frío, reservar las frutas para presentar como macedonia. Se pueden presentar en copa de cóctel o similar, sobre base de hielo pilé, acompañada de un chupito frío de sangría.

# CALAMARES EN ESCABECHE LIGERO

## *Ingredientes*

- *12 calamares*
- *¼ l de aceite de oliva*
- *2 cebollas*
- *1 puerro*
- *1 zanahoria*
- *1 rama de apio*
- *2 dientes de ajo*
- *3 ramas de tomillo*
- *2 hojas de laurel*
- *6 granos de pimienta*
- *1 c. de pimentón*
- *Harina*
- *50 ml de vinagre de jerez*
- *50 ml de vino de jerez seco*
- *Sal*

## *Elaboración*

Limpiamos los calamares abrimos y entallamos.
Secamos bien, enharinamos y freiremos en un poco de aceite unos 5 minutos hasta que estén dorados.
Retirar y reservar.
Limpiamos y cortamos la cebolla en juliana y el apio y la zanahoria en macedonia.
Rehogamos unos 20 minutos en la mitad del aceite con las hierbas aromáticas.
Añadimos el ajo fileteado y freiremos 3 minutos, espolvoreamos con el pimentón, alargamos 30 segundos y añadimos los calamares.
Reducir el vino y el vinagre a la mitad y agregar el resto de aceite.
Salpimentar y cocer tapado unos 30 minutos hasta que estén blandos
Dejar reposar en frio 24 horas y rectificar de sazón al día siguiente.
Decorar con perejil al pase.

# FLAMENQUINES DE FOIE GRAS CON QUESO BRIE

## *Ingredientes*

- *8 filetitos finos de carne*
- *100 gr de jamón ibérico*
- *100 gr de foie gras*
- *100 gr de queso brie*
- *Sal y pimienta*
- *3 huevos*
- *Harina*
- *Pan rallado*

***Para el arroz***

- *100 gr de setas*
- *2 dientes de ajo*
- *100 gr de arroz de grano largo*
- *150 ml de agua*
- *20 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

## *Elaboración*

Espalmamos la carne y salpimentamos.
Rellenamos con todos los ingredientes.
Pasamos por harina, huevo bien batidos y pan rallado.
Refrigerar hasta pase.

***Para el arroz***

Hidrataremos el arroz con el agua y colocamos en reductoras. Reservar unos 30 minutos.
Mientras fileteamos el ajo y sofreiremos unos 3 minutos en un poco de aceite. Añadimos las setas en macedonia y alargamos cocción unos 10 minutos hasta que hayan sudado. Retirar y reservar.
Poner a cocer el arroz tapado unos 14 minutos a fuego medio, apagar y añadir las setas.
Ajustar de sazón y engrasar con un poco de mantequilla.

***Al pase.***

Freír por inmersión a 180 ºC 2 minutos los flamenquines.

# PERAS ESCALFADAS CON ESPUMA DE COCO

## *Ingredientes*

- *4 peras*
- *1 naranja*
- *¼ kg de azúcar*
- *50 gr de jengibre*
- *1 vaina de vainilla*
- *2 ramas de canela*

***Para la espuma de coco***

- *300 ml de leche de coco*
- *175 ml de leche*
- *25 ml de ron*
- *2 hojas de gelatina*

## *Elaboración*

Pelamos las peras y cortamos en cuartos
Limpiamos las naranjas y cortamos en octavos sin pelar.
Pelamos el jengibre y cortamos en rodajas
Prepararemos un almíbar con los aromas y llevamos a ebullición. Reduciremos fuego y agregamos las peras y la naranja.
Mantendremos cocción suave unos 20 minutos.
Apagamos y dejamos reposar en el líquido unas 24 horas.

***Para la espuma de coco***

Calentaremos la leche con la leche de coco hasta llevar a ebullición. Disolvemos las hojas de gelatina previamente hidratadas y añadimos azúcar y limón hasta ajustar el gusto.
Colocamos en sifón y dejamos reposar 4 horas.

# TOSTA DE BOQUERONES CON JUDIAS Y PIPERADA

## *Ingredientes*

- *Pan de barra*
- *12 boquerones congelados y descongelados*
- *½ l de agua helada*
- *¼ l de vinagre*
- *40 gr de sal*

***Para la Piperada***

- *100 gr de pimiento rojo*
- *100 gr de pimiento amarillo*
- *100 gr de pimiento verde*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla tierna*
- *50 ml de aceite de oliva virgen*
- *Sal y pimenta*

***Para las judías***

- *1 diente de ajo*
- *150 gr de judía blanca*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1c. comino*

## *Elaboración*

Limpiamos los boquerones de cabeza y espina.
Colocamos con el agua helada, el vinagre y la sal y dejamos 1 hora.
Pasado este tiempo retirar, secar bien y cubrir con aceite de oliva y perejil. Reservar en frio

***Para la Piperrada***

Limpiar los pimientos y cortar en brunoise.
Escaldar el ajo y coartar ciselée. Mezclar con el conjunto y añadir el aceite y tomillo fresco.
Reservar en frio hasta pase.

***Para las judías***

Escurrir las judías y emulsionar con el aceite de oliva, el ajo escaldado y el comino. Ajustar de sazón y reservar en frio hasta pase.

***Al pase***

Cortar unos rebanadas de pan y tostar al fuego,
Colocar una base de judía, los boquerones encima y decorar con la piperada.

# PEPITO DE TERNERA CON MAYONESA DE MIEL

## *Ingredientes*

- *2 lomos de ternera*
- *Pan de hamburguesa*
- *Patatas*
- *1 tomate de ensalada*
- *Hojas verdes*

***Para la cebolla confitada***

- *3 cebollas*
- *Aceite*

***Para la Mayonesa de miel***

- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml. de aceite de girasol*
- *1 c. de vinagre blanco*
- *2 c.s.de miel*

***Para la Salsa de piquillo***

- *1 bote de pimiento el piquillo*
- *20 gr de nueces*
- *1 ajo*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1 c.s.de azúcar moreno*
- *1 c de pimentón*
- *1 c.s.de vinagre de jerez*
- *Pizca de comino*

## *Elaboración*

Cortaremos la cebolla en juliana y sofreiremos unos 45 minutos. Ajustar de sazón y reservar en caliente
Montamos la mayonesa de manera habitual e incorporamos la miel. Reservar en frio hasta pase
Para la salsa de pimentón escaldamos el ajo y emulsionamos todos los ingredientes con el aceite al hilo. Reservar en frío hasta pase.
Cortamos las patatas en forma de cerilla con la mandolina

***Al pase***

Freímos las patatas por inmersión.
Macaremos la carne al gusto y fileteamos
Cortamos el tomate en rodajas y rellenamos los bocadillos al gusto.
Servir de inmediato.

# MOUSSE DE CAFE CON FRESAS

## *Ingredientes*

- *150 gr de chocolate blanco*
- *¼ l de crema de leche*
- *100 ml de leche*
- *1 c.c. De café descafeinado*
- *1 hoja de gelatina*

***Para la Espuma de fresas***

- *¼ kg de fresas*
- *100 ml de crema de leche*
- *100 ml de leche*
- *50 ml de licor de naranja*
- *½ limón*
- *3 hojas de gelatina*

## *Elaboración*

Llevamos a ebullición la leche y disolvemos el café, agregamos el chocolate troceado y la hoja de gelatina previamente hidratada.
Semi montamos la nata e incorporamos cortando a la preparación anterior.
Colocar en copa de servicio y refriger unas 4 horas.
Al pase decorar con unas fresas naturales.

***Para la Espuma de fresas***

Turmizar las fresas con la leche y el licor.
Colar por malla fina. Calentar una parte de la crema de leche y disolver la gelatina previamente hidratada.
Agregar a la preparación anterior y ajustar con el zumo de limón colado.
Colocar en sifón y reservar en frio 4 horas.

# CARPACCIO DE ATÚN CON TOMATE Y GRANIZADO DE ZANAHORIA

## *Ingredientes*

- *3-4 zanahorias*
- *1 rodaja de limón*
- *1 manzana*
- *1 puñado de uvas dulces*
- *1c.c de cúrcuma rallada*
- *1c.c.de jengibre rallado*
- *Cañitas para sorber*

***Para el carpaccio***

- *200 gr de filete de atún congelado*
- *3 Tomates carnosos rojos*
- *2 c.s. de olivada o de aceitunas negras*
- *Sal maldon*
- *Aceite de oliva virgen*

## *Elaboración*

Hacer un licuado con todos los ingredientes. Añadir algunos cubitos de hielo y picar con la termomix. Decorar con unas peladuras de zanahoria aliñadas con aceite y canela.

***Para el carpaccio***

Depende de la carnosidad del tomate lo rallaremos o lo pelaremos y cortaremos a dados.
Fileteamos el lomo de atún y lo disponemos sobre un papel de horno dentro de una bandeja de horno que taparemos con film. Ahumamos ligeramente.
Diluimos la olivada con aceite de oliva virgen
Servimos en un plato el concasse de tomate con el atún encima bañado con aceite de olivada.
Aliñamos con sal maldon.

# SEPIA A LA PLANCHA CON MOLE Y BROCOLI

## *Ingredientes*

- *500 gr de sepia*
- *50 g de frutos secos, almendras, nueces o cacahuetes*
- *50 g de mantequilla*
- *1 l de agua*
- *Granos de pimienta negra*
- *Una rama de canela*
- *15 granos de comino*
- *2 clavo en grano*
- *1 c.c. pimentón rojo*
- *Una cucharada de semillas de sésamo*
- *1 cebolla mediana*
- *Un tomate*
- *Dos o tres chiles*
- *Unos dientes de ajo*
- *Perejil*
- *20 gr de cacao*
- *2 rebanadas de pan*
- *3 c.s. Pipas peladas*
- *Brócoli*

## *Elaboración*

Freír los frutos secos con mantequilla. Reservar a parte y proseguir el sofrito con cebolla y ajo. Añadir las especies molidas, el chile y el sésamo entero. Dejar que perfume. Añadir el tomate rallado y reducir. Añadir agua, perejil y pan seco o tostado y los frutos secos. Triturar y cocinar hasta que espese.

Cocer el brócoli al vapor.

Cortar superficialmente la sepia a cuadraditos. Secar la sepia con papel y pintar con aceite Antes de servir marcar por el lado de los cortes y después por el otro.
Ponemos una cucharada de mole el brócoli encima y la sepia. Esparcimos pipas por encima.

# MANZANA CARAMELIZADA CON GALLETA Y HELADO DE QUESO FRESCO

## *Ingredientes*

- *4 manzanas*
- *100 gr de azúcar*
- *50 gr de mantequilla*
- *Galletas maría*
- *250 gr de queso Philadelphia*
- *250 gr de nata*
- *50 gr de procrema*
- *Romero*

## *Elaboración*

Pelar la manzana y cortar a dados.
Preparar un caramelo claro, añadir la mantequilla y la manzana. Cocer hasta que esté tierna. Reservar.

Poner el queso en un recipiente tapado con film y ahumar.
Mezclar con nata, procrema, romero y poner a la mantecadora.
Cortar las galletas a trocitos. Servir la manzana espolvoreada de galleta y una bola de helado de queso fresco.

# ENSALADA DE GAMBAS CON ALIÑO DE HUEVO

## *Ingredientes*

- *12 gambas*
- *2 pepinillos*
- *1 cebolla tierna*
- *1 manzana*
- *Manojo de perejil  o cilantro*
- *1 aguacate*
- *Zumo de ½ limón*

***Para el aliño***

- *2 huevos*
- *60 ml de vinagre blanco*
- *1 c de mostaza*
- *100 ml de crema agria*
- *Sal y pimienta*
- *80 ml de aceite de oliva*
- *Pizca de comino*

## *Elaboración*

Cocer las gambas en agua salada y parar cocción.
Pelar y mezclar con la manzana y el aguacate cortado en macedonia.
Regar con un poco de zumo de limón.
Picar los pepinillos y la cebolla en ciselée y mezclar todos los ingredientes.
Colocar en copa de servicio y regar con la salsa

***Para el aliño***

Cocer los huevos de la manera habitual y picarlos en brunoise.
Mezclar el resto de ingredientes y añadir el huevo picado.
Ajustar de sazón y reservar en frio hasta pase.

# MUSLITOS DE POLLO MARINADOS CON GUINDILLA

## *Ingredientes*

- *Aceite para confitar*
- *8 muslitos de pollo*
- *1 limón*
- *3 dientes de ajo*
- *100 ml de vino blanco*
- *100 ml de vino de jerez*
- *120 ml de aceite de oliva*
- *Zumo de 1 limón*
- *20 gr de azúcar*
- *2 hojas de laurel*
- *2 guindillas*
- *Manojo de perejil picado*
- *1 cebolla roja*
- *20 gr de alcaparras*
- *20 gr de aceitunas*
- *Pizca de pimentón*

## *Elaboración*

Calentaremos el aceite y confitaremos los muslitos de pollo unos 30 minutos a 65 ºC
Apagar fuego y reservar dentro del aceite
Cortar el limón en rodajas, añadir los dientes de ajo, las guindillas, los vinos, las hojas de laurel y el azúcar.
Llevar a ebullición y retirar del fuego. Añadir el aceite y refrigerar.
Añadir el zumo de limón, el pimentón, el perejil picado, la cebolla ciselée, las aceitunas y alcaparras picadas.
Mezclar el conjunto, ajustar de sazón y añadir el pollo deshuesado escurrido de aceite.
Mantener en frio hasta pase y decorar con perejil picado

# CREMA DE NARANJA A LA NARANJA

## *Ingredientes*

***Para la crema de naranja***

- *2 naranjas grandes*
- *1 limón*
- *5 hojas de gelatina*
- *3 yemas de huevo*
- *100 gr de azúcar*
- *2 yogures*
- *200 ml de crema de leche*

***Para la naranja***

- *2 naranjas*
- *1 rama de canela*
- *2 clavos de olor*
- *100 ml de agua*
- *100 gr de azúcar*
- *Piel de naranja*

## *Elaboración*

***Para la crema de naranja***

Exprimir los zumos de fruta y colar.
Blanquear las yemas de huevo con el azúcar al baño maría hasta que estén espumosos.
Incorporar las hojas de gelatina, mezclar bien y retirar del fuego.
Dejar entibiar y añadir los zumos y posteriormente el yogur sin batir en exceso.
Semi montar la nata e incorporar.
Colocar en los recipientes de servicio y decorar con la naranja y chocolate troceado.

***Para la naranja***

Pelar las naranjas al vivo y colocar en un bol
Cortar la piel de naranja en juliana y escaldar 3 veces en agua hirviendo. Parar cocción.
Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y añadir la canela los clavos de olor y la piel de naranja.
Mantener 5 minutos a fuego bajo y dejar enfriar.

# DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES

## *Ingredientes*

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

## *Elaboración*

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

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

# CREMA DE AGUACATE CON NATA HELADA Y NUEZ CARAMELIZADA

## *Ingredientes*

- *2 aguacates*
- *200 ml. de nata para montar*
- *1 cucharada de zumo de limón*
- *3 cucharadas soperas de azúcar*

## *Elaboración*

Triturar la pulpa del aguacate y añadir el limón para evitar oxidación

Poner las varillas y el cuenco donde se vaya a montar la nata un rato en el congelador.
Batimos un poco, hasta que coge la nata algo de consistencia y entonces vamos añadiendo el azúcar, poco a poco. Terminamos de montar

Añadimos la mitad de la nata al triturado de aguacate. El resto de la nata la ponemos al congelador.

Servir la crema de aguacate en copas, encima poner una cucharada de nata helada, decorar con nueces caramelizadas

# HUMUS DE GARBANZOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

## *Ingredientes*

- *Garbanzos cocidos*
- *Caldo de verduras o pollo*
- *3 c.s. de tahina*
- *3 de pimientos del piquillo*
- *Tabasco al gusto*
- *1 diente de ajo*
- *Lima*
- *Aceite de oliva*
- *Perejil*
- *Cilantro*
- *Pimentón picante*
- *Comino en polvo*
- *Semilla de sésamo negro*
- *Sal y pimienta*

***Otros***

- *Pipas de calabaza*
- *Pipas de girasol*
- *Pan de gambas*
- *Pimentón dulce*
- *Aceite de oliva*
- *Hojas de albahaca*

## *Elaboración*

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

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

Decorar el plato, presentado en tarrina de barro, con unos cuantos garbanzos, las pipas, pimentón dulce, gotas de aceite de oliva y una pocas hojas de albahaca.

Si fuera necesario, freír el pan de gambas y utilizarlos como dip en el plato.

# ENSALADILLA TARTARA CON BOQUERONES EN VINAGRE

## *Ingredientes*

- *2 patatas*
- *2 zanahorias*
- *5 judías verdes*
- *½ aguacate*
- *1 latita de atún*
- *1 huevo duro*

***Para la Salsa tártara***

- *1 lactonesa apretada*
- *½ cebolla de Figueras*
- *Pepinillos en vinagre*
- *Alcaparras*
- *2 claras de huevos duros*
- *Anchoa*

***Otros***

- *C/S de boquerones en vinagre*
- *4 tostadas de pan*

## *Elaboración*

Lavar, pelar, cortar todas las hortalizas en macedonia, cortar las judías en diagonal y hervir, refrescar en agua fría. Reservar y condimentar.

Picar los ingredientes de la salsa tártarta al mismo tamaño y mezclar con la lactonesa. Reservar en nevera.

Acompañar la ensaladilla con los boquerones y las tostaditas de pan.

# COPA DE JUGO DE SANDÍA CON INFUSIÓN DE MENTA, JENGIBRE Y LIMA

## *Ingredientes*

- *750 gr. de pulpa de sandía*
- *125 gr. de agua*
- *Licor al gusto*
- *50 gr. de azúcar*
- *Hojas de menta*
- *1 lima*
- *1 C.S. de jarabe de arce o similar*
- *1 trozo de raíz de jengibre fresco*
- *Una pizca de canela en polvo*
- *Pajitas de colores*

## *Elaboración*

Recortar triángulos pequeños de sandía que luego podamos clavar en el borde de la copa de servicio, reservar en nevera, bien fríos.

Preparar un almíbar de agua con licor, azúcar y hojas de menta, infusionar todo durante un momento a fuego suave, dejar enfriar y reservar.

Retirar semilla de la pulpa de la sandía, llevar a vaso de túrmix y mixar fino, añadir el almíbar frío y mezclar, mixar para que todo quede bien mezclado, añadir el zumo de media lima, el jarabe de arce, el jengibre picado y mixar de nuevo para obtener un liquido refrescante de sabor agradable, rectificar.

Se puede guardar en congelador para obtener un granizado o en nevera para consumir como bebida en una copa o vaso. Espolvorear por encima la piel rallada de la lima, decorar con los triángulos de sandía reservados y un par de hojas de menta

Para darle un toque un tanto especial, se le puede añadir una pizca de canela en polvo.

# AJO BLANCO

## *Ingredientes*

- *200g de almendras crudas peladas*
- *3 dientes de ajo*
- *200g de migar de pan*
- *½ de agua fría*
- *200ml aceite oliva*
- *Vinagre de manzana*
- *Uva blanca*
- *1 rodaja de melón*
- *2 lonchas de jamón*

## *Elaboración*

Poner en remojo las migas de pan sin corteza durante 10 min. Escurrir.
En un vaso para triturar poner el pan con un poco de agua durante 1min. Seguidamente ir añadiendo el agua, las almendras, los ajos, el aceite y el vinagre por este orden. Triturar hasta obtener una crema suave. Rectificar de sal.

Para decorar haremos unas bolas de melón , uva blanca y unas tiras de jamón.
Dejar enfriar 2h servir muy frio.

# COSTILLA CON PATATA

## *Ingredientes*

- *1 cebolla*
- *1 puerro*
- *2 zanahorias*
- *500g costilla de cerdo*
- *1/2l de caldo de carne o verduras*
- *1 vaso de vino tinto*
- *1 manojo de tomillo*
- *2 dientes ajo*
- *1 cc de pimentón dulce.*

## *Elaboración*

En una cazuela sofreír la cebolla, el puerro y seguidamente la zanahoria cortada a rodajas finas.
Cuando empiece a dorarse añadir la costilla a trozos y rehogar, agregar el vino y reducir, seguidamente introducimos las patatas peladas y cortadas a dados ,el tomillo y el caldo, cocer 30 min a fuego lento

Mientras preparar un sofrito con los ajos laminados muy finos y el pimentón. Añadir  a las costillas justo antes de apagar el fuego.

# CREPS CON HELADO Y SALSA TOFFE

## *Ingredientes*

- *250cl de leche*
- *125g harina*
- *2 huevos*
- *2 cs de azúcar*
- *2 cs mantequilla derretida*

***Para el Helado de nata***

- *60g claras*
- *400cl de nata*
- *150g azúcar glas*

***Para la Salsa toffe***

- *200g azúcar*
- *1 chorro de Agua*
- *300g nata liquida*

## *Elaboración*

Mezclar los ingredientes de la masa de crep todo junto y triturar, dejar reposar 30 min. Hacer en sartén plana. Reservar.

Montar las claras con una pizca de sal y agregar 50 gr de azúcar poco a poco hasta obtener un merengue. Reservar en frio.

Montar la nata, añadir 100 gr de azúcar cuando este prácticamente montada, agregar con cuidado el merengue e introducir en la heladora.

Finalmente hacer la salsa de toffe, fundir el azúcar con un poco de agua cuando empiece a coger color añadir la nata y mezclar bien, reducir hasta obtener una salsa de caramelo.

Rellenar las creps con el helado y salsear con el toffe.