

BARQUITA DE CALABACIN RELLENA DE BACALAO

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

SALMON CRUJIENTE CON BROTES DE ESPINACAS

Ingredientes

- 4 lomos de salmón
- Semillas de sésamo
- 100 gr de espinacas frescas
- 2 chalotas
- 2 dientes de ajo
- Rebanadas de pan de molde
- Sal y pimienta

Para la Vinagreta de huevo picado y perejil

- 1 huevo
- 1 c.s.de perejil fresco
- 50 ml.de zumo de limón o vinagre de sidra
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 c.s.de alcaparras

Elaboración

Cortaremos el salmón en dados de 2 cm, salpimentamos y rebozamos con el sésamo. Reservar en frío

Cortamos la cebolla en ciselée. Reservar

Limpia los brotes de espinaca y retirar parte de los tallos. Reservar.

Escaldar el ajo. Turmizar con un poco de aceite y pintar el pan.

Cortar en dados y dorar en una sartén. Retirar y salpimentar.

Para la Vinagreta de huevo picado y perejil

Cocer el huevo, rallar y reservar.

Incorporar el resto de los componentes y batir.

Ajustar de sazón

Al pase.

Dorar el salmón unos 2 minutos por lado en una sartén.

Colocar en el plato junto con el pan tostado, la cebolla y los brotes de espinacas.

Regar con la vinagreta

CREMA CATALANA HELADA DE CEREZAS Y ALBAHACA

Ingredientes

- *¼ kg de cerezas*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *150 ml de crema de leche de 35%*
- *¼ l de crema catalana*
- *Hojas de albahaca*
- *Azúcar glass para quemar*

Para la Crema catalana

- *¼ l de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar*
- *10 gr de maicena*
- *Canela en rama*

Elaboración

Deshuesamos las cerezas y freímos unos 5 minutos en una sartén hasta que estén terinas. Retirar y dejar enfriar.
Montar la nata y añadir el azúcar. Mezclar cortando con las natillas y añadir la albahaca picada
Colocar en los moldes de servicio y enfriar hasta que cuaje
Quemar con azúcar glass al pase.

Para la Crema catalana

Batir los huevos, azúcar y maicena.
Llevar a ebullición la leche con la canela.
Mezclar ambos componentes y volver al fuego hasta que espese.
Colar y enfriar.

LOMO DE CERDO CON SALSA GRIVICHE

Ingredientes

- 1 lomo de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Laurel, tomillo y romero
- 1 gua
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 3 clavos de olor 8 bolas de pimenta
- ½ litro de agua

Para la Salsa griviche

- 2 Huevos duros
- Zumo de ½ limón
- 1 c de mostaza Dijon
- 40 ml de vino blanco
- 50 ml de aceite de oliva
- 10 gr de alcaparras
- 3 pepinillos
- Perejil picado
- Cebollino picado

Elaboración

Limpian y cortar las verduras en macedonia.
Colocar en una olla con el agua y llevar a ebullición

Reducir fuego y agregar el lomo de cerdo
Mantener 20/25 minutos por cada 1/2 kilo de carne
Retirar y enfriar dentro del caldo para el día siguiente

Filetear y cocer en la base del plato con un Carpaccio

Para la Salsa griviche

Picaremos las claras en brunoise
Trocearemos las yemas y las batiremos con el vino, la mostaza y el zumo de limón.
Iremos incorporando el aceite al hilo.

Añadimos las alcaparras y los pepinillos en brunoise y las hojas verdes picadas.
Ajustar de sazón y reservemos en frío hasta pase.

POLLO REBOZADO CON SALSA Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 100 gr de harina
- 200 gr de pan rallado
- 1 c de pimentón
- 1 c.c.de cayena
- 1 c de sal
- 200 ml de leche
- 40 ml de vinagre blanco
- ¼ l de aceite de girasol

Para la salsa

- 100 ml de salsa de tomate
- 1 c de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 40 gr de miel
- 40 gr de mantequilla

Para el acompañamiento

- 100 gr de mahonesa
- 50 gr de crema agria
- 100 ml de leche
- 100 gr de queso de cabra
- 40 ml de vinagre blanco

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche con el vinagre hasta que cuaje
Colamos el cuajo y reservamos para otra receta

Fileteamos las pechugas de pollo limpias y colocamos dentro del suero.
Dejar reposar toda la noche

Mezclamos los secos y dejamos reposar.

Retirar el pollo del suero y rebozar
Freír por inmersión en aceite a 160 °C unos 5/7 minutos hasta que esté cocido y colocar en papel de cocina
Colocar en la salsa y retirar

Para la salsa

Doramos los ajos en una reductora y añadimos el pimentón. Tostar 30 segundos
Mojar con el resto de ingredine6ts.
Reducir fuego y cocer tapado uno 10 minutos.
Mojar de nuevo en caso de necesidad
Ajustar de sazón y consistencia y reservar hasta pase.

Para el acompañamiento

Introducir todos los ingredientes en un robot de cocina y turmizar
Ajustar de sazón y consistencia

TORTITAS CON PANACOTTA DE COCO Y CEREZAS

Ingredientes

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

Para la panacotta

- 100 gr de chocolate blanco
- 200 gr de crema de leche
- 100 ml de leche de coco
- Ralladura de limón
- 50 gr de coco rallado
- 3 hojas de gelatina
- 50 gr de azúcar

Otros

- 100 gr de cerezas
- 50 gr de azúcar

Elaboración

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 frío una hora.

Para la panacotta

Llevamos a ebullición los lácteos.
Reducimos fuego y agregamos el coco tostado, el azúcar y la ralladura de limón.
Mantenemos a fuego suave 15 minutos y añadimos el chocolate.
Disolvemos e introducimos la gelatina previamente hidratada.
Colocar en molde y enfriar en frigorífico unas 5 horas.

Para las cerezas

Fundir un poco de mantequilla e introducir las cerezas deshuesadas.
Mantener a fuego suave hasta que empiecen a sudar

Montaje

Colocar el panacotta sobre la tortita y decorar por encima con las cerezas

ROLLITO DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETE Y AGRIDULCE

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1/2 lechuga romana o trocadero
- Albahaca o menta fresca
- 250 gr Fideos de arroz (vermiceli)
- 1 lima
- 2 c.s de aceite de sésamo.
- 6 Obleas de arroz
- 1 pepino
- 1 lata de leche de coco
- 100 gr de cacahuets tostados
- 1 c.c. jengibre rallado

Para la salsa agridulce

- 3 ajos
- 1c.s.jengibre
- 100gr de vinagre de arroz
- 100gr de azúcar
- 3 c.s. Salsa de pescado thay
- 50 gr de agua
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 1 c.s pimiento picante seco picado
- 1 c.s de maizena
- 3 c.s. de agua.
- 1 Zumo de naranja
- 1c.s de menta picada

Elaboración

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

Cocer los vermiceli según las instrucciones. Enfriar y escurrir.

Aliñar los fideos con aceite de sésamo, un chorro de zumo de lima.

Poner en remojo las obleas de arroz.

Cuando estén hidratadas rellenarlas con cuidado de hojas de lechuga, langostinos, hojas de albahaca ermiceli y menta. Envolver el rollito.

Para la salsa triturar el coco y los cacahuets tostados.

Servir los rollitos cortados, con su bol de salsa.

Decorar con sésamo tostado

Si tenemos salsa agridulce comprada la rectificaremos con el zumo de 1 naranja y las hojas de menta picadas.

Para hacer la salsa ponemos en una olla el vinagre de arroz, el azúcar, el agua, la salsa de pescado, el vinagre de jerez, el ajo, el jengibre y la pimienta. Llevamos a ebullición y reducimos a fuego suave durante 10 min.

Añadimos la maizena diluida en agua y dejamos ligar durante 3 min.

Añadimos la menta picada y el zumo de limón.

Servimos el rollito con salsa agridulce, salsa de coco y sésamo tostado.

ZARZUELA MARINERA

Ingredientes

- 300 gr de merluza
- 300 gr de colita de rape
- 200 gr de calamares
- 200 gr de almejas
- 200 gr de mejillones
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 2 ajos
- 1 vaso de brandy
- Para la picada
- 1 rebanada de pan
- 2 granos de ajo
- Perejil
- 20 almendras tostadas

Elaboración

En una cazuela ancha ponemos aceite de oliva para sofreír los calamares cortados a rodajas.

Podemos preparar un fumet con las espinas del pescado o cabezas de langostino.

Primero rustimos las espinas en una olla y a continuación cubriremos con 2 dedos de agua. Cocemos durante 30 min.

Los retiramos cuando se hayan bebido su propia agua de cocción.

En la misma cazuela freímos los pescados enharinados cortados a medallones. Los reservamos aparte.

Freímos los ajos y el pan que usaremos para la picada.

Reservamos y preparamos la picada triturando el perejil, ajos, pan, laurel con un poco de caldo de pescado.

Preparamos un sofrito de cebolla picada finita. Cuando la cebolla este bien reducida añadimos el ajo picado y el tomate rallado. Seguimos reduciendo, añadimos el brandy y seguimos reduciendo.

Ponemos todo el sofrito en un vaso triturador y batimos hasta conseguir una crema fina

Ponemos el jugo a la cazuela junto con los pescados. Añadimos unos cucharones de fumet.

Cocinamos 5 min añadimos a picada, los mejillones y las almeja. . Añadimos los medallones de pescado.

Servimos un trozo de cada pescado con un poco de jugo.

GOFRES CON PERAS ESPECIADAS

Ingredientes

- 150 ml de leche tibia
- 375 g de harina de trigo
- 50 g de azúcar moreno
- Unas gotas de jarabe vainilla
- Una pizca de sal
- 90 gr de huevo
- 15 g de levadura fresca
- 225 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 170 g de azúcar perlado
- 6 Peras
- 1 c.c. de canela
- 1 c.c. de hinojo
- 1 c.c. jengibre
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de vinagre de manzana

Elaboración

Deshacer la levadura fresca con la leche tibia.

Juntar en un cuenco de amasadora la harina, el azúcar moreno, la sal, el huevo, la leche con la levadura, la vainilla.

Amasar con el gancho.

Cortar la mantequilla a daditos e incorporar.

Dejamos fermentar la masa tapada hasta que doble su volumen.

Añadimos el azúcar perlado y amasamos para quitar el aire.

Pelamos las peras las cortamos a cuartos y les quitamos el corazón. Las troceamos a láminas o dados.

En un cazo ponemos la pera con las especias, el azúcar y el vinagre. Cocemos hasta que la pera esté tierna.

Antes de servir precalentamos la gofrera.

Dividimos la masa y las cocemos durante 4 min.

Servimos los gofres cubiertos con una cuchara de pera y un poco de nata montada.

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 frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado. Sumergirlos en agua fría. Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos.

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

Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante. Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos 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.

FILETE DE DORADA CON ALCAPARRAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE SPRITE

Ingredientes

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

Elaboración

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

GAZPACHO DE SANDÍA

Ingredientes

- 300 g de sandía
- 300 g tomates maduros
- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- pan duro
- agua sal
- pimienta
- 35 ml aceite oliva
- 15 ml vinagre suave manzana

Elaboración

Escaldar y pelar los tomates

Limpia y cortar a trozos todos los ingredientes.

Poner el pan seco en remojo en agua y el vinagre

Cuando esté bien empapado escurrir .

Poner todos los ingredientes en un vaso triturador, sazonar y triturar, añadir el aceite poco a poco para emulsionar.

Pasar por el chino y enfriar.

Cortar verduras en brunoise para decorar.

Decorar con una hoja de menta

SANDWICH PULLED PORK

Ingredients

- *1 cebolla picada*
- *6 dientes ajo*
- *2 cc chile molido*
- *1 cc comino*
- *1 cc pasta de tomate*
- *2 cc mostaza dijon*
- *150 ml vinagre manzana*
- *1 cc pimentón dulce*
- *1 cc pimentón picante*
- *80 ml ketchup*
- *2 cs salsa worcestershire*
- *60 g azúcar moreno*
- *1 kg cerdo (parte magra)*
- *pan hamburguesa*

Elaboración

Picar la cebolla y los ajos y en una olla introducir todos los ingredientes; macerar 6h.
Poner la olla al fuego y cocer a fuego suave 2h retirar el lomo triturar la salsa y pasar por el chino.

Desmenuzar el lomo en tiras y volver a añadir a la salsa y mezclar bien.

Rellenar los panes y decorar con surtidos de lechugas y pepinillos.

LEMON POSSET

Ingredientes

- 500 g nata montar
- 150 g azúcar glass
- 100 g zumo de limón (2 aprox)
- la ralladura de los 2 limones
- Frambuesas

Elaboración

Lavar los limones y rallar la piel.
Exprimir y reservar el zumo.

Poner la nata y el azúcar al fuego suave, cuando empiece a hervir agregar el zumo de limón y la ralladura y cocer 3 min a fuego lento. Remover con la ayuda de una espátula.

Poner en vasos y enfriar.
Servir muy frío

Decorar con las frambuesas y hojas de menta.

TIRAMISÚ DE TARTAR DE TOMATES Y PESTO DE PIÑONES Y PISTACHOS

Ingredientes

Para la crema mascarpone

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

Para el tartar de tomates

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

Para el pesto de piñones y pistachos

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

Otros

- rebanadas de pan tostado

Elaboración

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

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

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

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

BONITO CON ESCABECHE DE FRUTAS

Ingredientes

- 4 lomos de bonito
- 200 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos de olor
- 1 pizca de pimentón
- 100 ml de vinagre blanco
- 100 ml de vino blanco
- 150 gr de melón
- 150 gr de sandía
- Hierbas de escabeche
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Limpiamos los lomos, enharinamos y salpimentamos.

Freímos con un poco de aceite en la misma cazuela donde preparamos el escabeche. Retirar

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

Añadir el pimentón, freír 30 segundos y reducir el vino y el vinagre unos 3 minutos a fuego bajo.

Añadir el pescado y apagar el fuego. Ajustar de sazón y una vez frío añadir la fruta.

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

MOUSSE DE LIMA Y HIERBABUENA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 130 g. de harina.
- 1huevo.
- 10 g. de levadura química
- 75 g. de azúcar.
- 40 ml. de aceite.
- 80 ml. de leche.
- 150 ml. de agua.
- 150 g. de azúcar.
- 40 ml. de ron.

Para la mousse

- 6 yemas.
- 150 g. de azúcar.
- 225 g. de zumo de lima.
- 10 hojas de hierbabuena.
- 200 ml. de nata.
- 3 hojas de gelatina.

Elaboración

Para el bizcocho

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición añadir el ron, dejar un par de minutos a fuego lento y retirar.

Montar el huevo con el azúcar hasta que doble de volumen.

Añadir la harina con la levadura tamizadas, el aceite y la leche.

Verter la masa en una bandeja de horno con papel sulfurizado y hornear a 195°C durante 10 minutos.

Dejar enfriar y cortar la masa a círculos. Pintar el bizcocho con el almíbar y reservar.

Para la mousse

Batir las yemas hasta que doblen de volumen. Hacer un almíbar con el zumo de lima, las hojas de hierbabuena y el azúcar. Cocinarlo a fuego medio hasta que llegue a ebullición, bajar el fuego y mantenerlo hasta que empiece a espesar. Verterlo poco a poco sobre las yemas mientras se sigue batiendo.

Semimontar la nata y añadirle poco a poco la mezcla anterior con una lengua y la gelatina disuelta.

Colocar la mousse en una manga pastelera.

Poner el bizcocho en un molde, rellenarlo con la mousse y reservar en nevera.

SECRETO CON PERA ENCURTIDA Y TUNA

Ingredientes

- 1 secreto de 400 gr

Para la Pera encurtida

- 4 peras
- 200 ml de agua
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de vinagre blanco
- Sal y pimienta

Para la Tuna

- 100 gr de mahonesa
- 3 dientes de ajo
- 50 gr de atún
- 2 filetes de anchoa
- 50 ml de vino de jerez seco
- Sal y pimienta
- Zumo de 17" limón
- 20 gr de alcaparras y pepinillos
- 1 huevo

Elaboración

Limpiamos el secreto y marcamos en sartén bien caliente por los dos lados hasta que adquiera el punto deseado.
Retirar sobre papel de cocina
Salpimentar y congelar hasta pase

Para la Pera encurtida

Llevamos a ebullición el agua con el azúcar.
Retiramos del fuego y añadimos el vinagre, sal y pimienta

Limpiamos y pelamos la pera. Laminamos y quitamos corazón
Introducimos en el vinagre una vez frío

Para la Tuna

Añadimos todos los ingredientes en la mayonesa salvo los encurtidos.
Turmezamos hasta obtener una crema fina.
Sazonamos y reservamos en frío hasta pase
Cocer el huevo de la manera habitual. pelamos, picamos.
Reservar hasta pase

Al pase

Colocar una cama de pera y disponer el secreto fileteado encima
Decorar con los encurtidos y el huevo picado y acompañar con la tuna

DORADA CON CREMA DE AJO Y HOLANDESA DE SETAS

Ingredientes

- 4 filetes de dorada

Para la crema de ajo

- 4 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche 35%

Para la Holandesa de setas

- 50 ml de aceite de oliva
- 3 chalotes
- 100 gr de setas
- 5 yemas de huevo
- 175 gr de mantequilla
- Sal y pimenta
- Zumo de ½ limón
- Agua en caso de necesidad

Elaboración

Limpiamos la dorada de espinas y fileteamos en lonchas finas.
Aceitar y reservar en frío hasta pase.

Para la crema de ajo

Pelamos los ajos y freímos en el aceite hasta que adquieran un color dorado.
Retiramos y turmizamos con la leche de leche.
Ajustamos de sazón y reservamos en frío hasta pase

Para la Holandesa de setas

Cortamos la chalota en ciselée y rehogamos unos 10 minutos en el aceite
Añadimos las setas en brunoise y sudamos hasta que hayan perdido agua.
Colocamos al baño maría e incorporamos el zumo de limón
Batimos las yemas y veremos al hilo al baño maría.
Batimos con varillas manuales añadiendo pequeños dados de mantequilla fría hasta conseguir una emulsión densa
Salpimentamos y mojamos con un poco de agua en caso de necesidad

Al pase

Colocamos la base de crema de ajo y disponemos encima la dorada
Acabar con la holandesa por encima

PUDIN DE CHOCOLATE CON HELADO DE HIGOS

Ingredientes

Para el pudin

- 4 huevos
- 120 gr de cobertura chocolate
- 100 ml de crema de leche
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de frutas rojas

Para el helado

- ½ kg de higos
- 100 gr de agua
- 25 gr de azúcar
- 65 gr de dextrosa
- 20 gr de estabilizante

Elaboración

Para el pudin

Desclaramos huevos y montamos la yemas con el azúcar

Llevamos a ebullición la crema de leche y vertemos sobre el chocolate troceado

Incorporamos cortando a la preparación anterior

Montamos las claras e incorporamos en tercios con movimientos envolventes

Colocamos en molde de servicio y cocemos al baño maría a 80 °C 20 minutos

Para el helado

Llevar a ebullición el agua con el azúcar, dextrosa y estabilizante

Colocamos en termomix y turmizamos hasta obtener una crema fina

Dejamos reposar toda la noche y mantecamos al día siguiente

SALMOREJO CORDOBES CON RAVIOLI DE MATO ANCHOAS Y OLIVADA

Ingredientes

- 6 tomates muy maduros
- 1 ajo
- 3 c.s. de vinagre vino blanco
- 9 c.s de aceite de oliva suave
- 1 rebanada de pan

Para el Ravioli

- Obleas de pasta de arroz
- 250 gr de mato
- 5 filetes de anchoa
- 2 c.s de olivada o 20 aceitunas muertas
- 5 hojas de Albahaca

Elaboración

Poner los tomates, el ajo escaldado, sal, pimienta, vinagre y el pan cortado a pedazos en un vaso triturador. Turmizar hasta conseguir una crema lo más fina posible. Añadir el aceite mientras vamos emulsionado. Reservar en frío

Para el Ravioli

Picar las anchoas a mortero, añadir la olivada y el mato. Remover preparando una farsa.

Hidratar las obleas de arroz. Secar y rellenar con farsa y un trocito de hoja de albahaca.

En un plato hondo servimos el salmorejo y colocamos el ravioli encima. Podemos decorar con unas gotas de aceite y unas hojas de albahaca picadas a juliana.

ESQUEIXADA JUDIAS Y CAVALLA AHUMADA CON LINGOTE DE TOMATE

Ingredientes

- 3 filetes de caballa
- 400 gr de judías blancas cocidas
- ½ cebolleta tierna
- 1 Pepino
- 1 pimiento verde
- 2 tomates grandes (Tipo Barbastro) bien rojos.
- Cebollino
- Limón, comino
- Aceite de oliva

Elaboración

Cubrimos los filetes de caballa con una capa fina de sal y azúcar. Dejamos marinar durante 30 min. Picamos la cebolleta, el pepino pelado y el pimiento bien finito. Los aliñamos con sal, comino, pimienta, zumo de limón y aceite de oliva.

Cortamos los laterales exteriores del tomate haciendo un cubo. Después lo cortaremos a lingotes. Aliñamos cada lingote con sal, cebollino picado y aceite de oliva. Dejamos macerar en frío. Rallamos los recortes de tomate y la pulpa resultante la mezclamos con el picadillo de verduras. Añadimos las judías y mezclamos bien.

Limpiamos la marinada de las caballas y secamos con papel de cocina. Disponemos los filetes sobre una rejilla y los colocamos dentro de un recipiente que taparemos con film. Cargamos la pistola de ahumar con serrín, perforamos el film con la boquilla, encendemos y ahumamos. Repetimos el proceso 3 veces. Dejamos reposar la caballa en frío o cocinamos por el lado de la piel durante 2 min.

Al pase

Disponemos el lingote de tomate al centro del plato. A un lado colocamos un montoncito de empedrat de judías. Encima del tomate ponemos filetes de caballa. Aliñamos con los jugos del marinado del tomate.

ARROZ CON LECHE Y ESPUMA DE CARAJILLO DE BAILEYS

Ingredientes

- 100 gr de arroz
- 70 gr de azúcar
- 1 l de leche
- Piel de limón y naranja sin la parte blanca
- Un bastoncillo de canela

Para la espuma de carajillo de baileys

- 225 gr de leche
- 225 gr de nata
- 50 gr de Baileys
- 4 sobres de café soluble
- 5 yemas
- 75 gr de azúcar
- 2 cargas de sifón

Elaboración

Limpiar el arroz con agua. Cocer junto con la leche y los aromas.
Añadir el azúcar a los 15 min de cocción. Acabamos la cocción a fuego suave.
Cuando el arroz esté cocido lo repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

Para la espuma de carajillo de baileys

Prepararemos una crema inglesa aromatizada con café.
Blanqueamos las yemas con el azúcar mientras calentamos la leche, la nata y el café soluble.
Juntamos los líquidos con las yemas y cocemos al baño maría hasta que la crema llegue a 83° C.
Añadir el baileys y colar con un tamiz y rellenar un sifón.
Enfriar poner las dos cargas de gas y agitar antes de servir encima del arroz.

GUACAMOLE DE CALABACIN

Ingredients

- *1 aguacate*
- *½ limón*
- *150 gr de calabacín*
- *1 cebolla tierna*
- *1 pizca de comino*
- *Sal y pimienta*
- *2 dientes de ajo*
- *Cilantro*

Para la Crema de calabacín

- *1 puerro*
- *1 calabacín*
- *Sal y pimienta*
- *50 gr de mantequilla*
- *100 ml de crema de leche 35%*
- *1 yogur*

Otros

- *1 tomate*

Elaboración

Pelar el aguacate y picar.

Añadir el zumo de limón y salpimentar

Añadir la cebolla picada en ciselée y el calabacín picado en brunoise

Mezclar bien, incorporar sal y pimienta, el cilantro picado y el ajo escaldado y picado en ciselée

Añadir un poco de aceite y amalgamar bien el conjunto

Ajustar de sazón y mantener refrigerado hasta aspe

Para la Crema de calabacín

Limpia el puerro y cortar en rodajas

Rehogar en un poco de mantequilla evitando que adquiera color.

Pelamos el calabacín e incorporamos cortado en macedonia.

Sudar el conjunto unos 10 minutos.

Añadir la crema de leche, llevar a ebullición y turmizar.

Añadir el yogur una vez frío y ajustar de sazón

Acabado

Colocar una base de crema fría

Disponer una quenelle en medio de guacamole y decorar con tomate casé, aceite virgen y flor de sal.

PATATAS CON POLLO Y CREMA PICANTE

Ingredientes

- 200 gr de patata
- 2 pechugas de pollo o contramuslos

Para el pico de gallo

- 2 tomates
- 1 cebolla tierna
- 1 manojo de cilantro
- 100 ml de aceite e oliva
- Zumo de ½ limón
- 50 gr de queso azul
- Sal y pimienta

Para la Crema picante

- 100 ml de crema agria
- Zumo de 1/2 naranja
- Sal, pimienta y pimentón picante.

Elaboración

Limpiar las patatas y cortar en tamaño de patata brava sin pelar
Cocer en agua fría y llevar a ebullición. Mantener hasta que la patata este cocida pero dura.
Retirar, parar cocción y reservar en un poco de aceite

Limpiar el pollo y cortar en tiras de 1 cm de grosor.
Aceitar y reservar en frio

Para el pico de gallo

Escaldar el tomate y cortar en casée
Juntar la cebolla ciselée y el cilantro picado
Aderezar con sal, limón y el aceite.
Añadir el queso azul troceado
Reservar en frio hasta pase

Para la Crema picante

Mezclar la crema con el zumo colado, sal y pimienta y la ralladura.
Añadir el pimentón los copos de chile
Mantener en frio hasta pase

Al pase

Colocar una base de ensalada

Saltear a fuego fuerte el pollo y las patatas unos 5 minutos
Salpimentar y disponer sobre la ensalada
Regar con la salsa bien fría
Decorar con cilantro picado.

COPA DE CAFÉ CHIBOUSSE

Ingredientes

Para el chibousse

- 150 gr de café
- 200 de leche
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 20 gr de maicena
- 50 gr de agua
- 1 hoja de gelatina

Para la crema de brandy

- 100 ml de crema de leche 35%
- 50 gr de brandy
- 20 gr de azúcar

Para el chocolate

- 100 gr de cobertura de chocolate 70%
- 300 ml de crema de leche

Elaboración

Llevamos a ebullición el café con la leche y vertemos sobre las yemas batidas con el azúcar, las yemas y la maicena. Volvemos al fuego y llevamos a ebullición.

Retiramos del fuego y movemos lentamente hasta obtener una crema fina.
Añadimos la gelatina y colocamos en la copa de servicio
Dejar enfriar

Para la crema de brandy

Llevamos a ebullición el brandy y agregamos la crema y el azúcar.
Llevamos de nuevo a ebullición y retiramos
Dejamos enfriar y colocamos sobre la preparación anterior

Para la crema de chocolate

Llevamos a ebullición 100 ml de crema de leche y vertemos sobre el chocolate troceado
Bajamos temperatura hasta unos 38 °C
Montamos la crema hasta obtener nata y vertemos sobre el chocolate mezclando con movimientos envolventes
Colocar sobre la crema de brandy y dejar enfriar

Servir bien frío

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

Ingredientes

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

Para el Tartar de butifarra

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

Elaboración

Limpia la cebolla y corta en ciselée.

Rehogar unos 10 minutos e incorporar los ajos tiernos pelados y cortados en rodajas. Alargar cocción 5 minutos.

Retirar la parte dura del espárrago verde y escaldar 2 minutos en agua hirviendo.

Retirar las yemas y reservar para pase, cortar el tallo en rodajas.

Incorporar a la preparación y alargar cocción 5 minutos más.

Reducir el vino blanco y mojar con el caldo.

Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 10 minutos.

Añadir el perejil escaldado y turmizar el conjunto.

Colar, ajustar de sazón y abatir temperatura.

Reservar en frío hasta pase.

Para el Tartar de butifarra

Destripar la butifarra y cortar en brunoise.

Limpia las verduras y cortar en brunoise.

Mezclar el conjunto y aderezar con aceite, sal y vinagre.

ALITAS DE POLLO EN ESCABECHE

Ingredientes

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

Además

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

Elaboración

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

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

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

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

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

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

SOPA FRÍA DE CEREZAS CON BUÑUELOS DE CEREZA

Ingredientes

Para la sopa

- 100 gr. de cerezas
- 100 gr. de azúcar
- 200 gr. de agua
- Piel de naranja y limón
- Zumo de 1 limón
- 1 rama de canela
- 100 ml. de leche

Para los Buñuelos

- Pan de molde
- 100 gr de cerezas
- 20 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- Ralladura de ½ limón
- 2 huevos
- 100 ml de leche

Elaboración

Deshuesaremos las cerezas.

Prepararemos un almíbar ligero con el agua, el azúcar y los aromas.

Cuando esté hirviendo añadimos el zumo de limón y las cerezas.

Mantenemos unos 5 minutos a fuego bajo hasta que las cerezas estén tiernas. Retiraremos del fuego.

Retiraremos la piel de limón, naranja y canela y trituraremos el resto junto con la leche. Colaremos y enfriaremos.

Alargaremos con más leche en caso de necesidad.

Para los Buñuelos

Deshuesamos las cerezas, y freímos con la mantequilla y el azúcar unos 10 minutos hasta que estén tiernas.

Perfumamos con la ralladura de limón y enfriamos.

Untamos el pan con las cerezas y cortamos con ayuda de un aro de 3 o 4 cm.

Montamos dos discos como si fueran bocadillo.

Sumergimos en leche, pasamos por huevo batido y freímos por inmersión 1 minuto hasta que esté dorado.

Montaje

Colocar la sopa en plato soper y acompañar de dos buñuelos de cerezas.

Decorar con hojas de menta.

CHERRY ENCURTIDO CON CREMOSO DE PARMESANO

Ingredientes

Para el Cremoso de parmesano

- 100 gr de queso parmesano
- ¼ l de leche
- ½ hoja de gelatina

Para el Cherry encurtido

- ¼ kg de cherry
- ½ l de agua
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 150 ml de vinagre blanco
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 guindilla
- Granos de pimienta
- Ramas de romero
- 15 gr de sal
- 20 gr de azúcar

Para el Pesto

- 12 hojas de albahaca
- 1 dientes de ajo
- 10 gr de piñones tostado
- 80 ml de aceite de oliva

Elaboración

Para el Pesto

Majar todos los ingredientes y reserva en frio

Para el Cherry encurtido

Para el marinado mezclaremos todos los ingredientes y añadiremos el ajo fileteado y el pimiento verde en brunoise Entallar y escaldar los tomates.

Añadir el el encurtido y reservar un mínimo de 4 horas en frio

Para el Cremoso de parmesano

Llevar a ebullición la leche y añadir el parmesano y la gelatina
Turmizar y ajustar de sazón.
Refrigerar hasta pase

Al pase

Colocar los tomates con algo de encurtido en copa y salsear con el parmesano
Decorar con unas gotas de pesto

SECRETO IBERICO CON SALSA DE RABANO

Ingredientes

- *pieza de secreto de 450 gr*

Para la salsa de rábano

- *100 ml de mayonesa*
- *100 ml de crema agria*
- *6 rábanos*
- *Sal y pimienta*
- *3 dientes de ajo*
- *Zumo de 1 limón*
- *Perejil picado*

Para el Adobo

- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *200 ml de tomate triturado*
- *100 ml de agua*
- *1 c.s. de salsa Perrins*
- *1 c de pimentón*
- *40 gr de azúcar moreno*

Elaboración

Limpia el secreto y marca a alta temperatura unos 2 minutos por lado.

Retira y baja temperatura

Cubre con el adobo y reserva toda la noche en frío.

Regenera al día siguiente y corta por ración

Para el Adobo

Pela y corta la cebolla en ciselée.

Rehoga unos 20 minutos y agrega el ajo fileteado.

Mantener 3 minutos y añade el azúcar moreno

Alarga dos minutos y espolvorea con el pimentón

Agrega la salsa de tomate, la salsa perrins y el agua.

Llevar a ebullición y bajar fuego.

Reducir a la mitad y verter sobre el secreto

Para la salsa de rábano

Mezclamos la crema agria con la mayonesa con movimiento envolvente

Agregamos el zumo de limón, sal y pimienta

Escaldamos el ajo y majamos a mortero con el perejil

Agregamos a la preparación anterior y mezclamos.

Añadimos el rábano rallado y reservamos en frío hasta pase

HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

- 100 gr de queso mascarpone
- 50 gr de crema de leche de 35%
- 1/4 l de leche
- 50 gr de azúcar
- 200 ml de café
- 6 yemas de huevo
- Estabilizante para helado

Para el crumble

- 65 gr de harina floja
- 65 gr de mantequilla
- 7 gr de cacao
- 50 gr de azúcar
- 2 gr de café soluble

Elaboración

Preparamos una crema llevando a ebullición la leche, la crema de leche y el café
Batimos los huevos con la azúcar y vertemos al hilo la leche.
Mezclamos y volvemos al fuego removiendo suavemente hasta que adquiera cremosidad
Añadimos el estabilizante y dejamos enfriar
Reservamos toda la noche en frío

Mantecemos al día siguiente y agregamos el queso mascarpone

Para el crumble

Arenamos todos los componentes y dejamos en congelador unas 4 horas
Rallamos y extendemos en placa de horno
Horneamos a 160°C unos 15 a 20 minutos
Removemos cada 5 minutos.

Al pase

Colocamos una base de crumble y disponemos encima una bola de helado
Decorar con chocolate troceado

CARPACCIO DE BACALAO CON OREJA DE CERDO Y VINAGRETA DE PAN, AJO Y PIMENTÓN

Ingredientes

- Lomo de bacalao limpio de espinas
- 100 gr de oreja o morro de cerdo pre cocido

Para la Mermelada de tomate

- 200 ml de almíbar ligero
- 4 tomates rojos

Para la Vinagreta

- 100 ml de aceite de oliva
- 20 ml de vinagre de jerez
- 1 c. de miel
- Sal y pimienta
- 1 c. de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan

Elaboración

Para la Mermelada de tomate

Escaldar los tomates, eliminar piel y semillas y cortar en casé.
Calentar el almíbar, introducir el tomate y mantener cocción a fuego suave unos 20 minutos.
Retirar del fuego y dejar enfriar.

Para la Vinagreta

Freír el ajo fileteado con el pan y un poco de aceite. Añadir en último momento el pimentón.
Retirar y majar en mano de mortero con la sal, la pimienta, la miel y el vinagre.
Añadir el aceite al hilo y emulsionar.

Montaje

Filetear el bacalao y cubrir la base del plato.
Al pase, freír el morro/oreja fileteado 2 minutos en la manteca y colocar encima del bacalao.
Regar con la vinagreta y decorar con el caviar de tomate.

BROCHETA DE RAPE CON SALSA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

Para la brocheta

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

Para la salsa

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

Elaboración

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

Poner las brochetas en agua para que humedezcan.

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

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

Preparar la brocheta colocando un trozo de champiñón, rape, cherry, rape, pimiento, champiñón, rape, cherry y cebolla. Salpimentar las brochetas y pintarlas con aceite. Cocinarlas en una sartén muy caliente hasta que el rape esté hecho.

Para la salsa

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla en un poco de aceite hasta que coja color.

Pelar los melocotones, cortarlos en brunoise y añadirlos a la cebolla.

Saltearlos hasta que cojan color y agregar el vino blanco.

Cocinar hasta que se haya evaporado el alcohol y añadir el agua.

Salpimentar, dejar reducir a la mitad, triturar la salsa y colarla.

PERAS CON QUESO

Ingredientes

Para el queso

- 250 gr de queso fresco
- 100 ml de crema de leche
- Pizca de sal
- Semillas de sésamo.

Para las peras

- 2 peras
- 100 ml de agua
- 50 gr de azúcar
- Piel de limón
- Zumo de ½ limón
- 1 rama de canela

Para el merengue

- 3 claras de huevo
- 60 gr de azúcar
- Azúcar avainillado para decorar

Elaboración

Para el queso

Mezclar todos los ingredientes y turmizar.
Añadir el sésamo y mezclar
Reservar en frío hasta pase.

Para las peras

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar.
Añadir las especias y los aromas.
Incorporar la pera pelada y cocer unos 15 minutos.
Retirar las especias y la piel.
Añadir el zumo de limón y turmizar.

Para el merengue

Montar las claras y el azúcar al baño maría hasta obtener un merengue firme.

Montaje

Colocar una base de queso, encima la mermelada y acabar con el merengue.
Espolvorear con azúcar avainillado.

ESPUMA Y SORBETE DE CAIPIRIÑA Y PEPINO

Ingredientes

Para el sorbete

- *½ kg de pepino*
- *30 gr de hojas de menta*
- *40 gr de azúcar*
- *75 ml de cachaza*
- *1 lima*
- *Ralladura de 3 limas*
- *30 gr de estabilizante sorbetes*
- *20 gr de dextrosa*

Para la espuma de caipiriña

- *75 gr de azúcar*
- *100 ml de agua*
- *Zumo de 1 limón*
- *40 ml de cachaza*
- *3 hojas de gelatina*

Elaboración

Para la espuma de caipiriña

Llevar a ebullición el azúcar con el agua.

A los 65 °C disolver la gelatina previamente hidratada y enfriar

Añadir el zumo y la cachaza.

Mezclar y colocar en sifón

Para el sorbete

Licuaremos el pepino y lo mezclaremos con el azúcar y las hojas de menta escaladas y picadas

Añadiremos la cachaza, el zumo de lima y las ralladuras, junto con la dextrosa y estabilizantes.

Dejaremos madurar toda la noche

Al día siguiente colamos y mantecamos

PICA PICA VERANIEGO

Ingredientes

Para el Jamón batido

- 100 gr de jamón serrano
- 100 gr de mayonesa
- 50 gr de queso crema
- Picos

Para el Esgerrat de bacalao

- 200 gr Bacalao desmigado
- 4 tomates
- 2 pimientos rojos
- ½ cebolla
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva

Para los Raviolis de pepino y anacardos

- 1 pepino
- 100 gr de anacardos
- albahaca

Elaboración

Para el Jamón batido

Mezclar la mayonesa con el queso crema, el jamón cortado a tiritas finas y el orégano.
Rellenar un timbalet metálico con la farsa.
Retirar el cilindro y rodear la masa de queso con palitos haciendo una valla.
Atarlos con hilo de bramante. Decoramos con perejil.

Para el Esgerrat de bacalao

Asar los pimientos rojos, pelarlos y cortarlos a tiras
Pelar y cortar a dados 2 tomates y los otros 2 rallarlos.
Cortar a juliana la cebolla tierna
Juntamos en un recipiente todos los ingredientes. Removemos bien para que se junten los sabores.

Para los Raviolis de pepino y anacardos

Ponemos los anacardos en remojo durante 2 h.
Escaldamos el ajo y las hojas de albahaca y trituramos junto los anacardos
Añadimos un poco de agua de escaldado para conseguir una textura de crema espesa.
Cortar el pepino a lonchas finas con la mandolina. Las aliñamos con sal y las dejamos marinar.
Disponemos dos lonchas formando una cruz. En el centro colocamos una cucharada sopera de pate de anacardos.
Doblamos el pepino formando un ravioli. Pintamos con un poco de aceite de oliva.

ALITAS DE POLLO AHUMADAS Y ENSALADA DE MANZANA Y NUECES

Ingredientes

- 500 gr de Alitas de pollo
- 1 c.c. Comino
- 1 c.c. Ajo rallado
- 1 c.c. Chile molido
- 1 c.s. Jengibre rallado
- 1 Limón
- Aceite de oliva
- 4 Manzanas
- 1 rama de apio
- 50 gr de nueces
- 2 c.s de pasas
- Mayonesa
- 50 gr de queso azul
- Nata

Elaboración

Triturar todos los ingredientes y embadurnar las alitas. Dejamos marinar hasta el día siguiente.

Ponemos los chips de madera en remojo con agua durante 30 min. Poner los chips sobre la placa del ahumador.

Poner las alitas sobre la rejilla del horno ahumador. Voltrear cada 30 min. Pintamos las alitas con la marinada durante la cocción.

Preparar una mayonesa y triturar con queso azul. Añadir un chorro de nata líquida.

Pelar las manzanas y cortarlas a dados. Cortar el apio cortado. Añadir las nueces y las pasas.

Aliñar con la salsa.

Servir las alitas con un bol de ensalada.

MOUSE DE YOGURT CON ALBARICOQUES Y VAINILLA

Ingredientes

- 3 yogures griegos
- 375 gr de nata líquida
- 3 claras de huevo
- 75 gr de azúcar glass
- 2,5 hojas de gelatina
- 8 albaricoques
- 2 c.s azúcar
- 1 c.c de extracto de vainilla
- 50 gr de frutos secos
- 50 gr de azúcar glas
- 1 c.s de mantequilla

Elaboración

Hidratar la gelatina sumergiéndola en agua fría hasta que este blandita.

Calentamos 50 gr de nata al microondas para poder fundir la gelatina hidratada y escurrida.

Mezclamos el yogur con la nata y la gelatina.

Montamos el resto de la nata con el azúcar y las claras a punto de nieve suave.

Integramos la nata montada a la mezcla de yogur con movimientos suaves. Seguidamente añadimos las claras montadas.

Rellenamos vasitos, los tapamos y los conservamos en frío.

Limpiamos la piel de los albaricoques y los cocemos en una cazuela con tapa.

Si los albaricoques no están muy maduros añadimos un poco de agua y dos cucharadas de azúcar.

Tapamos y dejamos que suden y se ablanden hasta que podamos extraer el hueso. Añadimos el extracto de vainilla.

Reservamos toda la pulpa de albaricoque.

Cuando la mouse este cuajada cubrimos con albaricoques.

Caramelizamos los frutos secos con azúcar en una paella a fuego suave.

Removemos hasta que todo el azúcar este impregnando el fruto seco.

Apartamos del fuego y fundimos la cucharada de mantequilla con los frutos secos caramelizados.

Los extendemos sobre un papel de cocina y los separamos ayudándonos con dos tenedores.

Disponemos los frutos secos caramelizados sobre el albaricoque.

CREMA FRIA DE AGUACATES CON TARTAR TROPICAL DE GAMBAS

Ingredientes

Para la Crema ligera de aguacate

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

Para el tartar tropical

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

Elaboración

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

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

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

SAMBAL DE POLLO CON PATATAS

Ingredientes

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

Otros

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

Elaboración

Escaldar el ajo y mezclar resto de ingredientes.

Limpiar el pollo de grasa y cartílagos, cubrir con el sambal y dejar macerar unas 4 horas

Cocer las patatas partiendo de agua fría con sal y laurel.
Dejar que lleguen a ebullición, mantener 2 minutos y retirar
Parar cocción y cortar en 4 gajos

Retirar la pechuga del adobo y cortar en filetes.
En salteadora dorar el pollo 3 minutos a fuego alto y agregar las patatas.
Mezclar el conjunto y ajustar de sazón

Cortar el queso en dados y colocar en el centro del plato
Colocar alrededor el salteado y salsear con el sambal.

HELADO DE QUESO Y MORAS

Ingredientes

- 1c.c.de vainilla líquida
- 300 ml de leche
- 300 ml de crema de leche
- 100 gr de azúcar moreno
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de queso cremoso
- 150 gr de mermelada de moras
- 5 o 6 galletas desmenuzadas
- Ralladura de ½ limón

Para la Mermelada de moras

- 100 gr de moras
- 80 gr de azúcar
- 50 l de vino tinto
- 50 ml de agua
- Piel de limón

Elaboración

Mezclamos los lácteos y llevamos a ebullición

Blanqueamos al baño maría las yemas con el azúcar hasta obtener una consistencia esponjosa y verter sobre ella las yemas batidas.

Volver a fuego suave 10 minutos removiendo hasta que espese

Retirar del fuego e incorporar el queso crema y la ralladura. Mezclar bien

Dejar enfriar toda la noche y añadir las galletas y la mitad de la mermelada al día siguiente.

Mezclar y colocar en un baño al congelador durante unas 8 horas

Para la Mermelada de moras

Colocar las moras y el azúcar con la piel de limón en una reductora al fuego

Cuando el azúcar funda mojar con el vino y el agua.

Bajar el fuego, tapar y dejar cocer unos 20 minutos.

Revisar en la cocción si falta líquido. En ese caso mojar con un poco de agua.

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

Ingredientes

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

Para el falso xato

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

Elaboración

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

Para el falso xato

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

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

CARACOLAS DE PASAS

Ingredientes

- *Plancha de hojaldre congelado*
- *2 cucharadas de mantequilla derretida*
- *Canela molida*
- *Azúcar moreno*
- *Pasas remojadas en algún licor o en vino dulce*

Elaboración

Pintamos la superficie del hojaldre con la mantequilla derretida, espolvoreamos el azúcar moreno y la canela y ponemos las pasas esparcidas por igual por toda la superficie. Después vamos enrollando el hojaldre como un brazo de gitano sin apretarlo mucho y formamos un cilindro.

Cortamos en rodajas de 1,5 cm. y colocamos un poquito separadas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Se aplastan un poquito con la mano para que no se abran y se pintan con huevo batido.
Horneamos a 190° entre 15 y 20 min. o hasta que doren por la superficie

Pondremos una capa fina de crema pastelera o crema de vainilla o simplemente miel

CANELONES DE VERANO

Ingredientes

- 16 lonchas de jamón dulce
- 3 patatas
- 4 zanahorias
- 200 gr judías verde
- 3 huevos duros
- Ventresca de atún
- Pimientos del piquillo
- azúcar

Para la mayonesa

- 1 Huevo
- 160 ml aceite oliva suave
- gotas limón
- sal

Elaboración

Pelar y cortar en dados pequeños las verduras, cocer por separado en agua fría unos 15 min enfriar y reservar.
Cocer los huevos 12 min y enfriar.

En un bol poner el huevo la sal y el chorro de vinagre, añadir el aceite y con el turmix emulsionar.
Reservar en frío.

Cuando las verduras estén frías agregar el huevo y el atún y mezclar con la mayonesa.
Estirar las lonchas de jamón como si fuesen placas de canelón , poner ensaladilla y enrollar.
Cuando estén todos los canelones quemar con azúcar por encima y emplatar

SARDINAS EN ESCABECHE DE NARANJA

Ingredientes

- *2 kg de sardinas frescas*
- *½ cabeza de ajos*
- *1 cebolla*
- *1 laurel*
- *1 rama de tomillo*
- *60 ml de vinagre de manzana*
- *350 ml de aceite de oliva virgen extra*
- *100 ml cerveza*
- *150 ml de zumo de naranja*
- *piel de naranja*

Elaboración

Limpia las sardinas, quita escamas y cabezas enharina y fríe en aceite de oliva. Reserva

Corta la cebolla en juliana y los ajos laminados y sofríe en una cazuela, cuando coja color añaide el resto de ingredientes, incorpora las sardinas y hervir 3 min. dejar reposar 12h min.

Hacer unas tostadas de pan de payés y cortar en tiras de la medida de la sardina, colocando una encima del pan

PASTEL OREO

Ingredientes

- 300 g galletas oreo
- 150g de mantequilla a temperatura ambiente
- 500g de queso crema. Tipo Philadelphia
- 500g de nata para montar.
- 2 cucharadas (15 g) de gelatina neutra.(6 hojas)
- 80g de azúcar

Elaboración

Poner la gelatina en agua fría para hidratar.

Abrir las galletas y quitar la crema del centro y ponerla en un cazo.

Añadir la nata y el queso philadelphia calentar a 80° añadir la gelatina y mezclar bien.

Triturar las galletas oreo ya sin crema y mezclar con la mantequilla.

Formar una base en un molde de 20 cm aprox. cubrir el molde con la crema y enfriar.

Cuando la tarta esté cuajada añadir cacao en polvo por encima.

AGUACATES RELLENOS DE COCTEL MARISCO

Ingredientes

- 3 aguacates
- 400 g. de langostinos cocidos
- 100 g surimi
- ½ limón
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 2 manzanas
- 4 cs de mayonesa
- 2 cs ketchup
- 1 pizca de mostaza de Dijon
- 1 pizca de pimentón de la vera dulce
- Aceite de oliva
- 3 puñados de germinados verdes
- ½ cebolla fresca

Elaboración

Partir por la mitad los aguacates y vaciarlos en un bol.
Colocar las cáscaras vacías en una fuente, sobre hielo pilé y congelar.

Pelar y picar los langostinos
Cortar en dados las manzanas

Añadir al bol ralladura de limón, zumo de limón, langostinos, tomate, manzana, mahonesa, ketchup, mostaza, pimentón, sal y pimienta, aceite de oliva.
Rectificar de sal y rellenar las conchas de aguacate.

Colocar sobre el relleno el germinado
Espolvorear con pimentón de la vera

BACALAO REBOZADO CON CREMA DE SETAS Y PURE DE MAIZ

Ingredientes

Para el puré de maíz

- 200 gr de maíz cocido
- 100 gr de mantequilla
- Pizca de jengibre fresco

Para la Crema de setas

- 200 gr de champiñones
- Cebolla
- 100 gr de crema de leche
- Sal y pimente

Para el bacalao

- Bacalao salado y desalado
- Harina floja
- Sal y pimente
- Perejil

Elaboración

Para el puré de maíz

Fundimos la mantequilla y añadimos el jengibre rallado y el maíz cocido.
Tapamos y dejamos cocer unos 15 minutos.
Retiramos del fuego y trituramos.
Ajustamos de consistencia y sazón y reservamos en frío

Para la Crema de setas

Picar la cebolla en ciselée y rehogar en un poco de mantequilla unos 20 minutos hasta que este tierna.
Añadir los champiñones en brunoise y alagar cocción para que suden unos 15 minutos.
Cremar con la nata, llevar a ebullición y ajustar e sazón
Retirar del fuego y reservar en frío hasta pase.

Al pase

Colocar una base de puré de maíz
Disponer encima una cuchara de crema de setas

Enharinar el bacalao, pasar por huevo batido con perejil picado y freír por inmersión un minuto hasta que esté dorado.

Colocar encima de la crema de setas.

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 frío

Montar las claras al baño maría e incorporar cortando a la preparación anterior.

Colocar en copa de servicio y reservar en frío hasta pase.

Para el Sabayón de ron

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 frío hasta pase

CANELONES DE EMPEDRAT DE MERLUZA CON SOBRASADA

Ingredientes

- 8 Placas de canelones
- 100 gr de judía blanca
- ¼ kg de merluza
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de crema de leche 35%
- Sal y pimienta

Para la Vinagreta de sobrasada

- 100 ml de aceite de oliva
- 50 gr de sobrasada
- 30 ml de vinagre blanco
- 50 gr de pimiento rojo
- 1 hoja de laurel

Elaboración

Cocer las placas de canelón de manera habitual y parar cocción en mármol aceitado.
Reservar hasta rellenar

Limpiar la merluza de piel y espinas y escaldar de 3/5 minutos en función de tamaño en agua hirviendo.
Parar cocción y desmenuzar en un cuenco
Saltear el ajo fileteado con las judías blancas escurridas en un poco de manteca de cerdo unos 3 minutos
Cremar con la nata y llevar e ebullición
Reducir fuego y mantener un minuto hasta que la crema de leche adquiera consistencia.
Salpimentar y verter sobre la meluza.
Salpimentar y mezclar.
Colocar en manga y enfriar.

Para la Vinagreta de sobrasada

Limpiar el pimiento rojo y cortar en brunoise
Saltear 2 minutos con la sobrasada.
Espolvorear con pimentón, reducir fuego añadir el vinagre y retirar del fuego
Emulsionar con el aceite y salpimentar.

COSTILLAS DE CERDO CON QUESO Y COMINO

Ingredientes

- *1 Costillar de cerdo*
- *Manteca para confitar*
- *Comino*

Para la Salsa adobo

- *1 cebolla tierna*
- *Queso Cheddar*
- *1 manzana*
- *30 ml de vinagre de sidra*
- *50 ml de manteca de confit*
- *Comino*

Acompañamiento

- *Mayonesa de comino*

Elaboración

Cortar el costillar en tiras de 2 costillas y confitar a 75 °C en la manteca de cerdo con laurel y comino unas 2 horas. Retirar y reservar en la misma manteca hasta pase

Para la Salsa adobo

Pelar y cortar la cebolla tierna en juliana
Mezclar con la manzana pelada y cortada en macedonia.
Espolvorear con las semillas de comino y el vinagre de sidra.
Reservar hasta pase

Para la Mayonesa de comino

Elaborar una mayonesa normal aromatizada con comino.
Reservar en frío hasta pase

Al pase

Saltear las costillas en una sartén grande a alta temperatura hasta que adquieran color
Añadir el aliño y cocer unos 2 minutos. Añadir unas tiras de queso cheddar.

Disponer de inmediato en el plato acompañando con un poco de mayonesa de comino.

BOLITAS DE COCO CON ESPUMA DE JENGIBRE

Ingredientes

- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada

Para la Espuma de jengibre

- 100 gr de cobertura blanca
- 100 ml de leche
- 50 ml de crema de leche 35%
- 50 gr de jengibre
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Mezclamos la leche condensada con el coco rallado y una pizca de sal

Dejamos enfriar unos 30 minutos y boleamos
Reservar en congelador hasta pase

Licuamos el jengibre y mezclamos con la leche y la crema de leche
Llevamos a ebullición retiramos del fuego y entibiamos un minuto, agregamos la gelatina previamente hidratada.
Vertemos sobre la cobertura troceada
Colocamos en sifón con una carga y reservamos 4 /6 horas en frío

Al pase

Colocar unas bolas en vaso y espumar bien frío
Decorar con unas hojas de menta

ATUN MARINADO CON ENSALADA DE MELOCOTON Y RUCULA

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 400 gr melocotones al punto
- 1 dl de soja
- 2 c.s de jengibre rallado
- Rúcula
- 1 zanahoria rallada
- 1 cebolla tierna
- Pipas de calabaza o girasol peladas
- 1 dl Aceite de girasol
- 1 c.c. de aceite de sésamo
- 3 c.s de salsa de soja
- 1 c.s. Vinagre de arroz

Elaboración

Cortar el atún a dados y marinarlo 10 min en soja, jengibre y aceite de sésamo.
Pelar y cortar los melocotones a dados. Guardar en la nevera con film a piel.

Preparar una vinagreta de aceite de girasol, soja, jengibre, vinagre de arroz.
Aliñamos rúcula zanahoria rallada y cebolla tierna en un bol.

Preparar un lecho en un plato
Disponer el atún y la papaya.
Decorar con pipas tostadas.

MILANESA DE BERENJENA CON GAMBÓN, TOMATE Y PARMESANO

Ingredientes

- *3 Berenjenas*
- *1 huevo*
- *Harina*
- *200 gr de pan rallado*
- *Aceite de oliva*
- *3 ajos*
- *2 cebollas*
- *6 tomates maduros*
- *8 gambón argentino*
- *100 ml de brandy*
- *100 gr de parmesano*

Elaboración

Lonchar la berenjena y aliñarla con sal. Dejar que sude.

Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Saltear las gambas peladas en una sartén con un poco de aceite. Dejar a media cocción y reservar.

Pelar los ajos y la cebolla y picarlo todo bien fino.

En la misma cazuela de saltear los langostinos preparar un sofrito de ajo y cebolla.

Añadir el tomate rallado y reducir la salsa.

En una cazuelita pequeña rustir las cabezas y flambearlas con brandy.

Pasar las cabezas por el chino y sacar el máximo de jugo. Añadirlo a la salsa de tomate. Reducir.

Cortar los gambones a daditos y juntarlos con el sofrito.

Freír las berenjenas empanadas con aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.

Cubrir las berenjenas con salsa de gambones, perejil picado y parmesano.

BELLINI DE MANGO Y SANDIA

Ingredientes

- *1 mango*
- *50 gr de pro sorbet*
- *Agua*
- *1 botella de cava*
- *15 ml de vodka*
- *200gr de sandia*

Elaboración

Pelar el mango y extraer la pulpa. Pesar la y completar con agua hasta llegar a 500 gr. Triturar con el pro sorbet. Pasar a la mantecadora.

Cortar de sandia con el bolero. Macerar con el vodka. Reservar a la nevera.

Poner una bola de sorbete en el fondo de una copa de cava Pompadour. Añadir la sandia y el jugo de la maceración. Rellenar con cava.

TARTAR DE TOMATE ANCHOAS Y BERBERECHOS

Ingredientes

- *2 tomates maduros*
- *1 lata anchoas*
- *1 lata berberechos*
- *Cebolla fresca*
- *Pimiento rojo*
- *Pimiento verde*
- *Pepinillos*
- *Albahaca*

Elaboración

Escaldar los tomates y pelar.

Cortar en dados muy pequeños

Picar las verduras todo en dados pequeños y poner en un bol.

Añadir los berberechos escurridos

Mezclar todo y añadir vinagre de módena y aceite de oliva.

Con la ayuda de un aro hacer porciones y acabar decorando con albahaca.

BOMBAS PICANTES

Ingredientes

- 2k patatas
- 300 g Carne picada mixta
- 2 chorizos picantes
- 1 cebolla
- 2 ajos
- Una nuez de mantequilla
- 2 c.s. Cayena polvo

Para la salsa brava

- 1 lata de kg de tomate natural triturado
- Aceite girasol un chorro generoso
- Sal
- Azúcar
- 1 c.c. Pimentón dulce
- 3 c.s. Cayena polvo

Elaboración

Poner un un cazo el tomate, la sal, el azúcar y reducir casi a la mitad a fuego lento, añadir el pimentón y la cayena, mezclar y apagar el fuego.

Hervir las patatas con piel hasta que estén tiernas. Dejar enfriar.

Hacer un sofrito con la cebolla brunoise, añadir la carne picada y por último el chorizo sin la tripa. Una vez sofrito, añadir la cayena y apagar el fuego. Rectificar de sal y picante según necesidad

Pelar las patatas y con la ayuda de un tenedor o pasa purés (nunca turmix) trincar junto con la mantequilla ,luego mezclar con el sofrito y volver a enfriar para poder hacer las bolas.

Moldear, pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír

Servir poniendo salsa brava por encima

SORBETE DE MELÓN Y CAVA

Ingredientes

- *1 kg de melón*
- *50 g azúcar*
- *200 ml cava*
- *10 g agua*
- *2 cs zumo limón*
- *Menta*

Elaboración

Prepara un almíbar con el agua y el azúcar.

Pelar y cortar en dados el melón y poner en un vaso para triturar

Añadir el zumo de limón, el almíbar y el cava, batir bien hasta que quede fino y cremoso, verter la mezcla en un recipiente de inox no muy alto y congelar

Cada ½ hora remover para desprender el hielo de los lados.

Verter en copas y decorar con unas bolas de melón y unas hojas de menta.