



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

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 e brunoise.

Cuando el salmorejo esté frío servirlo y decorarlo con las fresas, el pimiento, el tomate y los huevos de codorniz.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGAS DE SALMÓN CON SALSA DE ENELDO

Ingredientes

Para las albóndigas

- 500 g. de salmón.
- 1 c.s. de mostaza.
- 1 huevo.
- 1-2 c.s. de pan rallado.
- Eneldo.
- Harina.
- Sal.
- Pimienta.

Para la salsa

- Eneldo.
- 1 huevo.
- Zumo de medio limón.
- Aceite.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Para las albóndigas

Cortar el salmón en brunoise muy pequeña y mezclarlo con el huevo, la mostaza, el eneldo picado y el pan rallado. Ajustar de sal y pimienta y bolear las albóndigas. Pasarlas por la harina y freírlas hasta que estén doradas. Reservar en el horno a 150°C durante 3-5 minutos.

Para la salsa

Hacer una mayonesa ligera con el huevo, el aceite y una pizca de sal. Mezclarla con el zumo de limón y el eneldo picado. Ajustar de sal y pimienta y salsear las albóndigas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE NARANJA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 2 huevos.
- 60 g. de azúcar.
- 40 g. de harina.
- 10 g. de maicena.
- 5 g. de cacao en polvo.
- 1 pizca de sal.

Para la mousse

- 200 ml. de zumo de naranja.
- 115 g. de azúcar.
- 3 huevos.
- 1 pizca de sal.
- 6 hojas de gelatina.
- 200 g. de creme fraiche.
- 60 ml. de nata.
- 30 g. de azúcar glas.
- Ralladura de una naranja.
- 15 ml. de cointreau.

Elaboración

Para el bizcocho

Montar las yemas con el azúcar. Incorporar la harina, la maicena y el cacao tamizados con la sal. Montar las claras y añadirlas poco a poco. Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear a 170°C durante 8-10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar. Cortar el bizcocho con aros y reservar.

Para la mousse

Calentar el zumo con el cointreau y añadir las hojas de gelatina hidratadas. Retirar de fuego y atemperar.

Montar las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen. Añadir la ralladura de naranja y montar durante un minuto.

Montar las claras y reservarlas en nevera.

Mezclar la creme fraiche con la nata y el azúcar glas y semimontarlo.

Mezclar el zumo frío con las yemas. Cuando esté integrado añadir poco a poco la mezcla de nata y creme fraiche.

Incorporar las claras montadas.

Colocar el bizcocho en una bandeja y envolverlo con una tira de plástico. Rellenar el molde con la mousse y dejar que endurezca en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA CESAR CON HELADO DE HUEVO Y BEICON

Ingredientes

Para la ensalada

- 4 cogollos de lechuga pequeños
- 4 huevos
- 1 paquete de beicon óscar Mayer
- Un trozo de queso parmesano
- Hielo

Para la salsa cesar

- 1 huevo
- 4 anchoas
- Media cucharada sopera de salsa Perrins
- c/s de zumo de limón
- 1 cucharada postre de mostaza de Dijon
- aceite
- agua si procede

Para el helado de beicon y huevo

- medio litro de leche
- 15 g. de leche en polvo
- Medio paquete de beicon cortado en trocitos óscar Mayer
- 5 yemas de huevo
- 60 g. de azúcar

Al pase por ración

- Un cogollo de lechuga partido por la mitad
- Salsa cesar
- Parmesano recién rallado
- 1 huevo mollet
- Una bola de helado de beicon y huevo
- Dos lonchas de beicon crujiente

Elaboración

Para el helado de beicon y huevo

Saltear el beicon en un sartén sin que coja mucho color. Verterlo en la leche y dejarlo marinar toda una noche en la nevera. A la mañana siguiente lo ponemos a calentar junto 15 g. de leche en polvo y lo trituramos. Aparte hacemos una papilla con las yemas y el azúcar, vertemos la leche caliente, lo colamos y lo cocemos a la inglesa a 85° C. vertemos la mezcla en la heladora.

Para la salsa cesar

Hacer una salsa mahonesa, añadir las anchoas, la salsa perrins, el zumo de limón, la mostaza y triturarlo todo. Si está muy espesa añadir un poco de agua reservar en frío filmada.

Para los huevos mollet

Poner una reductora con agua a hervir añadirle sal, cuando empieza a hervir introducir el huevo con cuidado con la ayuda de una espumadera. Los dejamos de 4 a 5 minutos. Una vez transcurridos estos minutos ponerlos en agua fría con hielo para cortar cocción y poder pelarlos mejor

Para el crujiente de beicon

Cocer el beicon en una sartén antiadherente con un peso encima. Reservar encima rejilla para que no se pierda el crujiente.

Al pase por ración

En un plato disponer el cogollo de lechuga uno encima del otro, al lado el huevo, entre el huevo y la lechuga el crujiente y al lado el helado con una peñeta de beicon, verter encima de la lechuga la salsa cesar y parmesano rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLA DE CERDO A LA BBQ

Ingredientes

- *Un kilo de costilla de cerdo en un trozo*
- *120 ml. de aceite de oliva*
- *1 c.c. de pimentón ahumado*
- *Sal y pimienta*

Para la salsa barbacoa

- *2 c.s. de mostaza*
- *100 gr. de azúcar moreno*
- *sal y pimienta*
- *1 c.s. de jengibre picado*
- *400 g. de puré de tomate*
- *120 ml. de zumo de naranja*
- *1 cebolla ciselée*
- *1 diente de ajo ciselée*
- *1 c.s. de Perejil*
- *1 c.s. de salsa whorcestershire*
- *Nata agria*

Para las patatas al horno con tomillo

- *6 patatas cortadas en cuartos*
- *mantequilla*
- *3 dientes de ajo sin pelar*
- *1 c. de pimienta*
- *tomillo fresco*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Para las costillas

Precalear el horno a 180° C. disponer las costillas en una bandeja. Mezclar el aceite con el pimentón ahumado y pintar las costillas. Hornearlas unos 20 a 30 minutos, hasta que las costillas estén ligeramente crujientes.

Para la salsa barbacoa

Mezclar todos los ingredientes de la salsa en una cazuela y llevar a ebullición, cocerlos 10 minutos, removiendo de vez en cuando.

Desechar la grasa de la bandeja de horno y verter la salsa sobre las costillas tapar con papel de aluminio y hornear 45 minutos. Cortarlas en secciones y servir las acompañadas de nata agria y patatas al horno.

Para las patatas al horno con tomillo

Precalear el horno a 180 grados.

Cortar las patatas en cuartos. En una bandeja poner encima del fuego fundir un buen trozo de mantequilla con aceite de oliva, añadir las patatas, los dientes de ajo, la sal, la pimienta rehogar y añadir el tomillo. Trasladarlas al horno y cocer 35 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CHOCOLATE AL RON CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y MENTA AL GRAN MARNIER

Ingredientes

- 3 huevos
- 45 gr. de azúcar (1) para batir con los huevos
- 7 ml. de extracto de vainilla
- 210 gr. de chocolate negro (60-70%)
- 70 ml. de ron
- 135 gr. de azúcar (2) para disolver con el ron
- 100 gr. de harina
- 1 c. de levadura en polvo
- 135 gr. de mantequilla troceada
- Una pizca de sal

Para la crema de chocolate blanco

- 120 gr. de nata líquida 35%
- Menta fresca
- 150 gr. de chocolate blanco troceado
- 30 ml. de licor de naranja

Elaboración

Blanqueamos los huevos con azúcar (1) y la vainilla. Reservamos. Fundimos el chocolate en el microondas o al baño María. Mezclamos el azúcar (2) con el ron y lo disolvemos al fuego, hasta que hierva. Añadimos la mantequilla pomada troceada y el ron caliente sobre el chocolate, sin dejar de removerlo.

Vertemos los huevos blanqueados sobre la mezcla de chocolate. Mezclamos y añadimos la harina, previamente tamizada con la levadura, mezclándolo con cuidado. Volcamos en el interior de un molde, previamente encamisado y lo cocemos en el horno a 180 ° C. unos 20 minutos.

Para la crema de chocolate blanco

Hervimos en un cazo al fuego la nata con la menta y el licor. Lo dejamos infusionar 20 minutos. Lo mezclamos con el chocolate fundido.

Dejamos enfriar y la servimos con el pastel de chocolate y ron.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GOFRES DE CHORIZO Y QUESO CHEDDAR

Ingredientes

Para los Gofres

- 300 gr de harina
- 2 huevos
- 300 gr de leche
- 60 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 10 gr de levadura royal

Otros ingredientes

- 200 gr de chorizo fresco
- Ramillete de albahaca
- 50 gr de queso cheddar
- 200 gr de cebolla
- Sal

Elaboración

Para los Gofres

Fundir la mantequilla y juntarla con la leche, huevos, azúcar y batir con el robot. Añadir la harina con la levadura y batir. Queda una textura más densa que la de crepes.

Añadir el chorizo

Colocar en el molde de horno y hornear con bóveda y ventilador unos 16 minutos a 180 °C.

Para el relleno

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 90 minutos. Retirar y reservar.

Pelar el chorizo y cortar en dados.

Lavaremos la albahaca, secamos y picamos pequeña.

Doramos el chorizo unos 10 minutos a fuego medio. Retiramos y escurrimos.

Montaje

Colocar una capa de cebolla y chorizo sobre el gofre.

Decorar con albahaca picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTITAS DE SALMON FRESCO CON PIMIENTO

Ingredientes

Para las tortitas

- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- Albahaca
- 1 c.s.de semillas de sésamo
- 100 ml de crema agria
- 100 ml Aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- 1 c.s.de miel
- 24 tortitas mejicanas

Para la crema agria

- 150 ml de crema de leche
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta

Elaboración

Para las tortitas

Limpiaremos los pimientos, abrimos por la mitad, retiramos las semillas y aceitamos. Escalibamos en el horno durante unos 10 minutos con la piel hacia arriba. Retiramos, dejamos enfriar y limpiamos de piel.

Lavamos la albahaca y turmizamos con el aceite, el limón y la miel. Reservar
Filetear el salmón retiramos de piel y espinas.
Poner a macerar con los pimientos y el aceite de albahaca
Rellenar las tortitas con la mezcla escurrida.

Espolvorear con sésamo y colocar una punta de crema agria.

Marcar a la plancha 1 minutos al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de chocolate blanco
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno

Elaboración

Para la crema

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por parte. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alargar cocción unos 5 minutos más.
Retirar y enfriar.

Al pase

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AJO BLANCO DE COCO CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 600 gr. de agua
- 200 gr. de aceite de oliva
- 2 c.s de jengibre
- 150 gr. de almendras marcona
- 1 lata de leche de coco
- 1/2 barra de pan
- Sal
- 12 langostinos
- 100 gr de panko
- 100 gr de coco rallado
- 1 huevo
- cebollino

Elaboración

Mezclar el pan, las almendras, el pan, el jengibre rallado el agua y la leche de coco. Triturar bien fino. Pasar por el chino. Guardar en el frigo.

Pelar los langostinos dejando la colita. Mezclar el panko con el coco rallado. Pasar los langostinos por huevo y panko. Freír en aceite abundante y en tandas de 5 como máximo.

Servir un langostino con el ajoblanco y cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITOS DE POLLO CON MANCHEGO Y TOMATE SECO

Ingredientes

- *4 muslos de pollo deshuesados*
- *100 gr de manchego*
- *pétalos de tomate seco*
- *5 patatas*
- *3 c.s de olivada*
- *Aceite de oliva*
- *Hiervas de Provenza*

Elaboración

Hidratar el tomate seco hirviendo lo en agua durante 4 min. escurrir y guardar cubierto con aceite.

Sacar todas las plumas los muslos de pollo deshuesados. Salpimentar y condimentar con hierbas de Provenza.

Colocar los muslos con la piel hacia abajo. Encima disponer un bastón de queso y 2 pétalos de tomate.

Enrollar el pollo sobre si mismo y envolverlo con papel de plata.

Cocerlo al horno a 200°C. hasta que salga jugo fuera del papel de plata.

Dejar reposar y enfriar antes de desenvolver. Ponemos todos los jugos y el queso fundido en una olla junto con los trozos de tomate seco que resten. Trituramos esta salsa bien fina.

Hervir patatas para un puré. Lo aliñamos con olivada sal y un chorro de aceite.

Serviremos el puré con un bolero de helados.

Antes de servir el pollo lo doraremos con el gratinador. Aliñaremos con una ralla de salsa de tomates.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS.

Ingredientes

Para la Mousse

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

Para el bizcocho

- 200 gr harina
- 1c.s. de levadura
- 4 huevos
- 100 gr. mantequilla
- 75 gr. azúcar
- 75 gr. de miel
- Comino, clavo, anís, canela, jengibre y piel de naranja ralladas
- 20 Frambuesas.

Elaboración

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maria. Montar nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco. Añadir las yemas, la nata montada y las claras. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

Para el bizcocho

Montar los huevos con azúcar. Moler todas las especies y juntar con la harina y la levadura. Incorporar la miel y la mantequilla fundida a los huevos. Juntar la ralladura de naranja y la harina con la espátula. Rellenar moldes de silicona. Cocer al horno a 180° C. 20 min.
Cubrimos el bizcocho con mousse de chocolate blanco y decoramos con frambuesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOMATES FRÍOS RELLENOS DE QUESO

Ingredientes

- 8 tomates pequeños maduros, pelados y vaciados, con tapas y penachos
- 250 g de queso fresco cremoso frío
- Aceite de oliva virgen
- Perejil picado
- Zumo de 2 limones
- 2 chalotas picadas
- Mostaza suave
- Cebollino picado
- Hojas de albahaca picadas
- Hojas de estragón picadas
- Sal y pimienta

Para la Salsa fría

- 150 g. de pulpa de tomate
- 50 g. de nata líquida
- Aceite de oliva virgen
- 1 pizca de cayena
- 100 g. de pimientos rojos asados
- 1 pizca de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

Además

- Hojas de perifollo
- Hojas de perejil
- Hojas pequeñas de albahaca
- Bastones de cebollino
- Vinagreta de hierbas
- Queso parmesano para sacar lascas

Elaboración

Mezclar sobre hielo pilé en un bol, queso, añadimos perejil, zumo de limón , aceite, chalotas, mostaza al gusto, cebollino picado , hierbas, salpimienta.

En una batidora hacer la salsa con la pulpa del tomate vaciado, aceite, 1 cayena, pimientos morrón, vinagre, salpimienta, batir y al final añadir la nata.

Conservar la salsa en una jarra metida en hielos.

Salpimentar los tomates por dentro, rellenarlos con el queso.
Enfriarlos.

Aliñar las hierbas con la vinagreta.

Colocar la salsa al fondo , cubrir con la ensalada, apoyar tomates rellenos.

Añadir lascas de queso, bastones cebollino, chorrito de vinagreta de hierbas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PECHUGA EMPANADA CON IDIAZABAL Y AVELLANAS

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 2 huevos
- 200 g de harina
- 100 g de pan rallado
- 100 g avellana molida
- 100 g de Idiazabal rallado
- 100 g de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la ensalada

- Endivias
- Anchoas en aceite
- Queso azul
- Aceite de oliva
- Vinagre de sidra
- Brotes de espinaca

Elaboración

En un bol separar las claras de las yemas. Conservar sólo las yemas.

Agregar 2 cucharadas soperas de agua y un poco de aceite. Mezclar bien.

En otro bol mezclar el pan rallado, la avellana molida y el queso Idiazabal rallado.

En un tercer bol colocar la harina.

Colocar los dos bols juntos, de izquierda a derecha, empezando por la harina, después las yemas batidas, terminando con la mezcla de pan rallado.

Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta.

Pasar cada pechuga, por cada uno de los bols, en el orden indicado: harina, yemas y mezcla de pan rallado, hasta que queden bien cubiertas.

En una sartén antiadherente, verter un poco de aceite de cacahuete.

Dejar calentar a fuego suave y cuando el aceite esté caliente, colocar las pechugas en la sartén.

Dorar suavemente durante 4 minutos por cada lado.

Servir con endivias con salsa de queso azul y anchoas y unos brotes de espinaca salteados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARAGUAYOS EN DAIQUIRI

Ingredientes

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

Elaboración

Partir los paraguayos y quitarle el hueso.

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

Servimos en vaso tipo Martini.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE TOMATE Y VINAGRETA DE TOMILLO Y ACEITUNA

Ingredientes

- *Bouquet de lechugas*
- *Pan de molde*
- *Cuña de queso brie*

Para la Mermelada de tomate

- *½ kg de tomate*
- *350 gr de azúcar*

Para la Vinagreta de tomillo

- *1 anchoa*
- *20 gr de azúcar moreno*
- *1 c.s. de tomillo fresco*
- *1 diente de ajo*
- *50 ml. De vinagre de Jerez*
- *100 ml. De aceite de oliva*
- *1 cebolla tierna*
- *30 gr. de aceituna negra*
- *1c..s de miel*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para la Mermelada de tomate

Escaldar los tomates, eliminar piel y pepitas. Cortar en case y poner al fuego con el azúcar. Mantener unos 30 minutos a fuego suave y retirar.

Para la Vinagreta de tomillo

Majar en mortero la anchoa con, el tomillo el ajo escaldado y cortado ciselée y el azúcar moreno, sal y pimienta. Incorporar el vinagre y la miel. Añadir al hilo el aceite y mezclar continuamente. Una vez ha emulsionado incorporar la cebolla ciselée y la aceituna deshuesada.

Al Pase

Colocar el queso en la tosta de pan y gratinar 2 minutos hasta que funda.
Colocar en el plato y acompañar del bouquet, la mermelada de tomate y la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO CON SALMON KIWI Y CAVIAR

Ingredientes

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

Para la plancha de bizcocho

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

Elaboración

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

Hornear a 200 grados 5 minutos

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

Decoramos con mezclum y un cordon de mahonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA FRÍA DE LIMÓN Y CRUMBLE DE CÍTRICOS

Ingredientes

- 100 gr. de zumo de limón
- 100 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 4 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla
- 100 ml. de crema de leche

Para el Crumble

- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de almendra granillo
- 75 gr. de azúcar lustre
- Pizca de sal
- 1 c.s. de ralladura de naranja
- 1 /2 c.s. de ralladura de limón

Elaboración

Para la Crema

Poner el azúcar, el limón, el huevo y las yemas de huevo a fuego directo sin parar de remover hasta que espese (85 °C). Cuando la mezcla esté a unos 40 °C añadir la mantequilla y la crema de leche escaldada.

Para el Crumble

Escaldar las ralladuras 30 segundos y mezclar con el resto de componentes, evitando amasar en exceso. Dar forma de butifarra y enfriar

Al pase

Rallar en crumble con rallador grueso sobre bandeja de horno y hornear a 180 °C unos 15 minutos, moviendo la galleta varias veces para evitar que se queme. Retirar y dejar enfriar.
Colocar en la base del plato y añadir la crema. Decorar con una hoja de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUMUS DE GARBANZOS CON PAN DE GAMBAS, LANGOSTINOS, PIPAS DE CALABAZA Y TORREZNOS

Ingredientes

Para el Humus de garbanzos

- *Garbanzos cocidos*
- *Caldo de verduras o pollo*
- *3 cucharadas de tahini (pasta de semillas de sésamo)*
- *1 diente de ajo*
- *Lima*
- *Aceite de oliva*
- *Perejil*
- *Cilantro*
- *Pimentón picante*
- *Comino en polvo*
- *Semilla de sésamo negro*
- *Sal y pimienta*

Para los Complementos

- *6 langostinos*
- *Pipas de calabaza*
- *1 pan de pita*
- *Pan de gambas*

Elaboración

Para el Humus de garbanzos

Poner el caldo a calentar y remojar en el los garbanzos ya hervidos, 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, el tahini, 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.

Presentar el humus en un vaso ancho, cubierto ligeramente de aceite de oliva, junto con el resto de ingredientes.

Para los Complementos

Freír el pan de gambas, ponerlo aparte en un bol pequeño junto al vaso de humus.

Cocinar langostinos durante 3 minutos en agua con sal, retirar, enfriar, pelar colas y cortar al tamaño adecuado, reservar.. Utilizar estos ingredientes como guarnición del humus.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOMATE RELLENO DE MEJILLONES Y SU CREMA FRIA CON ANCHOA

Ingredientes

Para la Crema de tomate

- 10 Tomates
- 1 cebolla de Figueras Picada
- 1 C.S de apio picado
- Un trocito de Pepino picado
- Agua
- Crema de leche
- Sal y pimienta blanca
- Aceite de oliva
- Anchoa

Para el Tomatito relleno

- 4 tomates de la rama rojos fuertes
- 2 latas de mejillones
- Medio calabacín
- Albahaca
- 1 bolsa de hojas de rúcula
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la Crema de tomate

Escaldar los tomates y mixar junto con la cebolla picada, el pepino pelado y picado, el aceite de oliva y el agua, rectificar con la crema de leche, poner a su punto de sal y pimienta. Reposar en nevera. Añadir filete de anchoa al pase.

Para el Tomatito relleno

Escaldar y pelar tomates, cortar la tapa y vaciar su contenido, condimentar su interior con sal y reservar en nevera boca abajo. Picar restos del vaciado del tomate junto con el calabacín, picar hojas de albahaca, picar mejillones escabechados, poner todo en un bol y aliñar con sal y pimienta y el jugo de escabeche, reservar en nevera. Rellenar los tomates con esta preparación, decorar con hojas de rúcula y presentar en el plato junto con la crema de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LICUADO DE MANGO CON PAN DULCE, NATA Y SU GUARNICIÓN DE ROCA DE COCO

Ingredientes

- *1 bote de melocotón en almíbar*
 - *Xantana*
 - *1 rebanada de pan de pagés*
 - *Azúcar*
 - *Raspadura de piel de naranja y limón*
-
- *60 gr de claras de huevo*
 - *150 gr de azúcar*
 - *150 gr de coco rallado*
 - *15 gr de compota de manzana*
 - *2 manzanas Golden*

Elaboración

Triturar el mango, añadir la cantidad suficiente de xantana y reservar. Desmigalar el pan de pagés, poner en vaso de túrmix y mixar con cuidado. Cocinar en sartén hasta que se ponga ligeramente monero. (Tener rallada, previamente, la naranja y el limón), espolvorear el pan con el azúcar y las ralladuras. Reservar en seco.

Pelar, cortar y poner a hervir las manzanas en agua. Concentrar el líquido de cocción hasta obtener un jugo concentrado.

Opcional: podemos intentar obtener este jugo mediante un envasado al vacío y su ebullición.

Mezclar en un bol el coco y el azúcar, añadir la compota y las claras. Calentar al baño M^a hasta los 36º/50º.

Formar bolitas, mediante manga pastelera sin boquilla, en una placa de horno con mantequilla. Con los dedos mojados en agua dar forma a las bolas.

Cocer en horno precalentado 240º durante 1 minuto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TEMATICA DE PIZZA

Ingredientes

- *1 kg de harina de trigo de fuerza*
- *1/2 litro de agua templada*
- *25 gramos de sal*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *25 g de levadura fresca de panadero*
- *Tomate frito*
- *Mozzarella*

Elaboración

Para la masa

En un bol grande introducimos la harina de trigo.

Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa. Con una cuchara hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua.

Mezclamos con la mano desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.

Añadimos el aceite y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Dejamos reposar durante unos quince minutos, que trabaje la levadura, a los quince minutos volvemos a amasar y reposamos otros quince minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar diez minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, mozzarella, los ingredientes al gusto horneamos unos 5 o 7 minutos a 250 grados, perfumamos con orégano fresco



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRESCA DE FRUTILLAS Y ALBAHACA

Ingredientes

- *0'75 l. de agua mineral.*
- *140 g. de azúcar.*
- *1 rama de vainilla.*
- *1 mango maduro.*
- *2 plátanos maduros.*
- *Ralladura y zumo de 4 limones verdes.*
- *1 mazo de albahaca fresca.*
- *frutas rojas, moras, frambuesas, fresones.*

Elaboración

Hervimos agua con el azúcar, la vainilla, durante media hora, dejamos infusionar y refrescamos en baño maría de abundante hielo.

Pelar y picar el plátano en Macedonia, ralladuras de limas, zumo de limas y tiras de albahaca.

Picar mango maduro en dados.

Mezclar todo y añadir frutos rojos.

Servir fresquísimos con helado de limón y las frambuesas por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO

Ingredientes

Para el gazpacho de cerezas

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

Para el helado de queso

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

Para el aceite de albahaca

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

Elaboración

Para el gazpacho de cerezas

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

Para el aceite de albahaca

Escaldar la albahaca y triturarla con aceite de oliva.

Para el helado de queso

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

Al pase por ración

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLITAS DE CORDERO EMPANADO CON ALMENDRA CON SU PASTEL DE QUESO, TOMATE CONCASSÉ Y PESTO DE RUCULA

Ingredientes

Para las costillas de cordero

- 8 costillas de cordero
- 2 huevos
- c/s de pan rallado
- c/s de granito de almendra
- sal y pimienta

Para el pastel de queso

- 250 g. de nata líquida
- 125 g. de queso curado
- 5 g. de miga de pan de molde
- 63 g. de harina de almendra
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Para el pesto de rucula

- 250 g. de rúcula
- 80 ml. de aceite de oliva
- 50 g. de pistachos pelados tostados ligeramente
- 1 diente de ajo escaldado
- Sal y pimienta (al gusto)

Para el tomate concassé

- 4 tomates maduros TPM
- 1 diente de ajo escaldado
- Aceite de oliva
- Sal y azúcar

Elaboración

Para el pastel de queso

Rallar el queso. Calentar la nata, incorporar el queso rallado y la miga de pan, mezclar con los huevos y la harina de almendras. Cocer al baño maría a 170 ° C. durante 20 minutos aproximadamente.

Para el pesto de rucula

Coloca la rúcula en un vaso Triturador, Añadir el aceite de oliva, los pistachos, el ajo. Triturar hasta que la crema adquiera una consistencia suave (30 segundos aproximadamente) rectificar de sazón.

Para el tomate concassé

Escaldar los tomates, quitarles la piel y la semilla y cortarlos en dados de medio centímetro, aliñarlos con el resto de los ingredientes.

Para las costillas de cordero

Mezclar el granito de almendra un poco picado con el pan rallado. Sazonar las costillas, pasarlas por huevo batido y por la mezcla de empanado. Freírlas en el momento del pase en abundante aceite caliente.

Al pase por ración

En un plato disponer de una raya de pesto de rucula. Encima el pastel de queso con una cucharada de tomate concassé. Colocar las costillas apoyadas sobre el pastel. Adornar con hojas de rúcula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUNDT CAKE DE TIRAMISÚ

Ingredientes

Para el Bundt

- 4 huevos
- 202 g de mantequilla
- 321 g. de azúcar
- 315 g. de harina
- 7 g. de impulsor
- 1,5 g. de bicarbonato
- pizca de sal
- 270 g. de leche con 1 c.s de zumo de limón
- esencia de vainilla
- Amaretto o brandi
- 1 c.s de cacao en polvo
- 60 g. de café

Para la crema mascarpone

- 250 g. de nata líquida
- 40 g. de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 250 g. de mascarpone
- Amaretto o brandi al gusto

Elaboración

Para el Bundt

Tamizar la harina con la levadura, bicarbonato y sal. Reservar.

Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir uno a uno los huevos y la vainilla

Añadir la harina y la leche de forma alternativa, terminando con harina. Una vez tengamos la masa lista, la separamos en dos tazas. En una añadiremos el licor y el cacao. En la otra añadimos el café y mezclamos.

Verter la masa en un molde bundt, empezando por la de cacao seguida de la de vainilla y marmolear. Hornear de 30 a 40 minutos a 170° C.

Una vez frío espolvorear el bundt con cacao

Para la crema mascarpone

Calentar la nata. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y batir ligeramente. Verter la nata caliente sobre las yemas y cocer a 86 ° C. Colar, y cuando la mezcla esté a 45 ° C, verter por encima del mascarpone y mezclar con las varillas hasta conseguir una emulsión. Agregar el licor, colar y dejar enfriar en la nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BLINIS DE QUESO DE CABRA CON FOIE Y MANZANA

Ingredientes

- 150 gr de foie o micuit
- 1 rulo de queso de cabra
- 1 manzana ácida
- 1 c.s.de azúcar
- 1 c.s.de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Para los blinis

- 300 gr de harina
- 350 gr de leche
- 1 huevo
- 8 gr de levadura química
- 20 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 20 gr de mantequilla

Elaboración

Cortaremos la manzana en macedonia y salteamos 5 minutos en un poco de mantequilla. Espolvorear en último momento de cocción azúcar y mantener 3 minutos. Retirar.

Cortar unas rodajas de rulo de cabra de ½ cm. Y marcar 1 minuto en la sartén por cada lado hasta que funda.

Para los blinis

Mezclaremos todos los ingredientes con ayuda de una batidora eléctrica. Taparemos el recipiente y dejaremos reposar en nevera unos 30 minutos.

En una sartén antiadherente fundiremos la mantequilla y freiremos los blinis de 6 cm de diámetro durante 2 a 3 minutos. Retirar y reservar.

Montaje

Colorar el blinis, encima una rodaja de foie. Cubrir con el queso caliente y decorar con la manzana caramelizada. Regar con la crema de balsámico y un bouquet de rúcola.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE GAMBAS CON CHAMPIÑONES, MANZANA ACIDA, ESCAROLA Y AGUACATE

Ingredientes

- 12 gambas frescas
- 100 gr de champiñones
- 1 escarola
- 2 manzana ácida
- 1 aguacate
- 1 tomate de ensalada
- 1 cebolla tierna pequeña
- Manojos de cilantro
- Zumo de 1 Limón
- Cebollino
- 100 ml Aceite de oliva
- Sal en escamas

Elaboración

Pelamos la manzana y cortamos en macedonia. Proteger con zumo de limón y reservar.

Pelar el aguacate y proceder de la misma manera que la manzana. Agregar el tomate cortado en macedonia, la cebolla tierna ciselée y el cilantro picado. Aliñar con aceite y limón. Salpimentar. Reservar

Retirar el trozo de los champiñones. Escaldar 5 minutos en agua hirviendo y parar cocción. Picar en brunoise y regar con aceite y limón. Salpimentar

Pelar las gambas y retirar el hilo intestinal. Cortar el ciselée y regar con aceite y limón. Reservar

Montaje

Con ayuda de un aro montar una capa de champiñones, una de manzana, una de aguacate y una de gambas. Decorar por encima con caviar de salmón y unas hojas de escarola y cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE COCO CON PLATANO FLAMBEADO

Ingredientes

Para la crema de coco

- 400 ml l de leche d coco
- 200 ml. De leche condensada
- Zumo de ½ limón
- 40 gr Ralladura de coco
- 1 cáscara de limón
- 4 yemas de huevo
- 4 láminas de gelatina

Para la Banana flambeada

- 4 plátanos maduros
- 4 c.s.de azúcar moreno
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Para la crema de coco

Remoja las láminas de coco en agua fría

Colocaremos la crema de leche y la leche de coco en una olla y llevaremos a ebullición con la piel de limón. Disolveremos las hojas de gelatina.

Batiremos las yemas de huevo aparte hasta que espumen e incorporamos poco a poco la crema sobre las yemas.

Agregaremos el zumo de limón y el coco rallado. Colocamos en la copa o plato de servicio.

Para la Banana flambeada

Pelaremos los plátanos y los cortamos en trozos. Calentaremos la mantequilla en una sartén y salteamos los plátanos. Espolvoreamos el azúcar a final de cocción y mantenemos hasta que funda. Cuando estén blandos añadimos el ron y quememos.

Montaje

Colocamos los plátanos calientes sobre la crema fría.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE ATUN CON MANGO Y XIPS DE PLATANO MACHO

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 1 plátano macho verde
- 1 mango
- Alioli de jengibre

Para la Marinada

- 1c.c. de jengibre rallado
- 1c.c de cebollino picado
- 2 dl de salsa de soja
- 1c.c de aceite de sésamo
- 1c.c de salsa de pescado

Elaboración

Cortar el atún en bastones de un dedo de grosor.

Preparar una marinada mezclando todos los ingredientes. Marinar el atún 30 min.

Sacar de la marinada y cortar bien fino.

Pelar el plátano macho y lonchear lo. En una paella con aceite caliente freír el plátano hasta conseguir unos chips doraditos.

Ecurrir en papel absorbente.

Pelar el mango y cortarlo en lonchas.

Hacer un alioli substituyendo el ajo por el jengibre.

Servir el tartar sobre un chip de plátano un trozo de mango y una rayita de alioli de jengibre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOURNEDO DE CERDO CON PIELES DE PATATAS

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *6 lonchas de jamón*
- *4 rebanadas de pan de molde*
- *4 patatas monalisa*
- *3 tomates rojos*
- *1 cebolla roja*
- *Cilantro*
- *200 gr Queso cheddar*
- *Salvia ajo y piñones para una picada*

Elaboración

Envolver el solomillo de cerdo con el jamón. Marcar en una plancha caliente por todos lados. Reservar. Cortar el solomillo de cerdo en medallones.

Cortar el pan de molde en círculos del mismo diámetro que los medallones y tostarlos al horno.

Cortamos las patatas por la mitad y las vaciamos con un bolero. Dejamos menos de ½ cm de piel. Las colocamos en una bandeja de horno. Aliñamos con aceite sal y pimienta y cocemos al horno.

Pelamos los tomates y los despepitamos. Cortamos la pulpa a daditos

Cortamos la cebolla a daditos y picamos el cilantro. Mezclamos el cilantro con la cebolla y el tomate. Rellenar las patatas una vez cocidas con queso cheddar. Fundimos el queso y por encima ponemos la picada de tomate y cebolla.

Acabamos la cocción del turnedo al horno y lo montamos encima de la tostada con la salsa y la patata



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPILLOTE DE ALBARICOQUES CON PANACOTA DE VAINILLA Y STREUSEL DE CACAO

Ingredientes

- 10 albaricoques
- 100gr de azúcar
- 50 gr de pasas
- Canela

Para la Panacota

- 1 l de nata
- 200 gr de azúcar
- 6 hojas de gelatina 2 gr cada una
- 1 vaina de vainilla
- Pela de limón

Para el Streusel de cacao

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

Elaboración

Envolver con papel de plata los albaricoques con azúcar, las pasas y un trocito de canela de tres en tres. Los cocemos al horno 25 min. a 180° C.

Infusionamos la nata con los aromas. Colamos y diluimos la gelatina previamente hidratada. Ponemos en un molde plano y lo enfriamos rápidamente.

Para el streusel mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos e film y congelamos. Cuando esté dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATÉ DE SALMÓN FÁCIL

Ingredientes

- *150 g. de mantequilla*
- *2 cebolletas picadas muy finas*
- *650 g. de carne de salmón fresca, limpia de espinas y pieles, en un lomo*
- *5 lonchas de salmón ahumado*
- *2 vasos de nata líquida*
- *Leche y sal*
- *Mantequilla derretida*

- *Rebanada de pan tostado*
- *Yogur griego*
- *Chalota picada*
- *Zumo de limón*
- *Eneldo*
- *Rabanitos con sus hojas*

Elaboración

Deslizar el lomo de salmón en la leche hervida y apagar el fuego.

En una olla colocar mantequilla, añadimos cebolletas muy picadas y rehogamos 5 minutos.

Añadir la nata sobre las cebolletas pochadas, hervir unos minutos.

Ecurrir el salmón y volcarlo sobre la preparación anterior, rectificamos de sal.

Cocción pausada y a baja temperatura hasta que quede una crema NO caldosa.

Meter en la batidora la preparación, y trituramos hasta obtener una pasta, poner en molde de paté con mantequilla derretida, cubrir el paté, mínimo 2 horas en la nevera.

Sacar terrina y emplatar.

Acompañar con Yogur Griego aliñado con chalota picada, zumo de limón, eneldo, aceite.

Rabanitos fresco en rodajas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTILLA DE BACALAO

Ingredientes

- *5 cebollas picadas*
- *350 g de bacalao desmigado y remojado*
- *1 puñado de perejil picado*
- *7 huevos*
- *Aceite de oliva*
- *Guindilla*
- *Sal*

Elaboración

Pochar las guindillas en una sartén con aceite de oliva.
Poner la cebolla en otra sartén.
Retirar la guindilla, escurrir el aceite sobre la cebolla y pocharla.
Añadir el bacalao rehogar todo junto.
Añadir el perejil y seguir hasta homogeneizar la mezcla.
Añadir los huevos batidos.
Remover bien para que todo quede cubierto.
Dar la vuelta a la tortilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FRESAS AL WOK CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- *Fresas*
- *Mantequilla*
- *Azúcar moreno*
- *Vinagre de Módena*
- *Frambuesas*
- *Helado Pimienta*
- *Frutos rojos deshidratados*

Para el helado

- *4 huevos*
- *100 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nata montada*
- *1 rama de vainilla*

Elaboración

Trocear los fresones.

Echar un poco de mantequilla en el wok + azúcar moreno.

Agregar las fresas hasta que cojan un poco de temperatura + pimientar.

Añadir un golpe de vinagre y de oporto si se quiere.

En el último momento, agregar las frambuesas.

Adornar con las frutas rojas deshidratadas y una buena bola de helado.

Para el helado

Separar yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla haciendo un sabayón.

Incorporar las claras montadas a la preparación anterior. Incorporar la nata montada.

Verter en molde y conservar en congelador.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BLOODY MARY DE SANDÍA CON SALPICÓN DE MEJILLONES EN ESCABECHE

Ingredientes

Para el Bloody Mary

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

Para el Salpicón

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

Elaboración

Para el Bloody Mary

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

Para el Salpicón

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

Montaje

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRÍA DE TOMATE AL PERFUME DE ALBAHACA CON GUACAMOLE Y LANGOSTINOS AL TOQUE DE CÍTRICOS

Ingredientes

Para la sopa

- 1 kg. de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Albahaca fresca
- Sal y pimienta
- Vinagre de Jerez al gusto

Para el guacamole

- 1 aguacate
- 1 tomate escaldado
- 1 chalote
- Zumo de lima
- Guindilla
- Huevo duro
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen

Para los langostinos

- 15 langostinos
- 2 cucharadas de coco rallado
- Piel rallada de un limón
- Piel rallada de dos limas
- 1 escalonia
- Salsa de pescado nam pla
- Sal, pimienta y aceite de oliva
- 5 gr. de azúcar

Elaboración

Para la sopa

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

Para el guacamole

Partir el aguacate por la mitad, sacar el hueso con la ayuda de una cuchara, vaciarlo y triturarlo con la ayuda de un tenedor con aceite de oliva, sal, unas gotas de zumo de lima y guindilla al gusto, hasta que quede una pasta sin grumos. Escaldar el tomate, pelarlo sacar las semillas y cortarlo a concassé. Cortar a brunoise la chalota y el huevo duro. Mezclarlo con la pasta de aguacate. Sazonarlo con sal, pimienta

Para los langostinos

Poner en un bol la chalota picada, las ralladuras de los cítricos, las colas de los langostinos peladas, el coco rallado, el azúcar, la sal, la pimienta y la salsa de pescado. Dejarlo macerar una hora. En una sartén con un poco de aceite de oliva saltar las colas durante unos segundos.

Presentación

Con un aro dentro de un plato hondo poner el guacamole, echar la sopa de tomate fría y las colas de langostinos encima el guacamole.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO DE ALBARICOQUES

Ingredientes

- 20 albaricoques maduros
- 750 ml. de crema de leche
- 8 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 30 gr. de harina
- 1 vaina de vainilla

Elaboración

Trituramos la carne de los albaricoques hasta obtener un puré espeso. Blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar y añadimos la harina tamizándola. En un cazo llevamos a ebullición la nata con el bastoncito de vainilla. Controlamos la temperatura de la nata y cuando este atemperada-tebia la mezclamos con la preparación de las yemas. Sin dejar que hierva, removemos continuamente hasta obtener una consistencia de crema.

Mezclamos la crema con el albaricoque triturado, enmoldamos y refrigeramos por espacio de 12h.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA TÍBIA DE PATATAS CON TRUFA Y PARMESANO

Ingredientes

- *1 litro de caldo de verduras*
- *4 patatas blancas medianas / grandes*
- *Sal y pimienta blanca*
- *Trufa rallada*
- *Cuña de queso parmesano*
- *Aceite de girasol*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Lavar bien la patata, pelarla y dejarla un rato en agua.

Poner a calentar el caldo y rallar 3 patatas. Cuando empiece a hervir el caldo añadir las patatas ralladas y hervir durante 12 o 15 minutos, degustar para comprobar punto de cocción y rectificar condimentación. Mixar bien fino en vaso americano. Reservar en frío para entibiar.

Rallar o picar la patata restante en paja y freír. Dejar patatas ralladas fritas en base de papel absorbente, rallar trufa sobre la crema ya presentada y cortar lascas de parmesano, decorar la sopa con estos ingredientes.

Se puede, también, poner primero ralladura de parmesano sobre la sopa y gratinar, decorar con trufa y patata frita.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS CRUJIENTES DE CALAMAR

Ingredientes

Para el Relleno

- *½ kg de calamar (vaina)*
- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *1 cebolla mediana tierna*
- *1 manojo de ajos tierno picados*

Para el Rebozado

- *50 gr. de mantequilla*
- *50 gr. de harina*
- *350 ml de leche entera*
- *Sal*
- *Panko o pan rallado*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

Para el Relleno

Picar la vaina de calamar a tamaño pequeño, cocinar un momento, añadir cebolla de Figueras, añadir cebolla tierna, añadir ajos tiernos, condimentar y cocinar tapado a fuego suave durante bastante rato.

Para el Rebozado

Derretir la mantequilla, añadir la harina, ligar un roux, añadir leche caliente al relleno, cocinar un instante, añadir el roux y ligar una masa, verter en un bol y reservar en nevera.

Formar bolas, pasar por huevo, pasar por panko o pan rallado y freír. Reservar sobre papel absorbente.

Otro: podemos pasar por harina los tentáculos y freírlos en aceite de girasol para presentar las bolitas como si fueran pincho con un sombrerito.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PERAS CON VINO DULCE A LA CREMA DE VAINILLA, NATA Y MENTA

Ingredientes

Para las Peras

- 4 peras blanquilla
- Vino dulce + preparación
- Bolsas de vacío

Para la Inglesa

- ½ l. de leche
- 60 gr de azúcar
- ½ rama de canela
- Piel de limón
- 4 huevos
- 20 gr. de maicena
- Nata montada

Elaboración

Envasar las peras junto con la preparación de osmosis en bolsa de vacío. Envasar y dejar reposar. Se pueden envasar gajos o la pera con su raballo retirándole la parte central.

Hacer una crema inglesa con los ingredientes indicados, reservar en frío en biberón.

Montaje

Poner la crema en el fondo del plato y la pera encima, decorar con la nata y la menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMOREJO

Ingredientes

- *150 g de aceite oliva virgen extra*
- *4 huevos duros picados*
- *100 g picadillo de jamón ibérico*
- *1 o 2 dientes de ajo*
- *1 kg. de tomates maduros*
- *1 cucharada sopera de sal*
- *150 g de miga de pan blanco*
- *30 g de vinagre*

Elaboración

Blanquear los tomates en agua.

Enfriarlos en agua con hielos y pelarlos.

Poner los tomates a triturar junto con la sal y los ajos.

Echar el pan, el vinagre y volver a tritararlo todo unos minutos.

Al final, poner la batidora a máximo de potencia y echar el aceite poco a poco.

Servirlo en un plato hondo y decorado con el huevo duro y el jamón por encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

Ingredientes

- *Huesos de cabeza de rape, troceados y lavados*
- *Verdura para caldo (cebolleta, zanahoria, puerro, atadillo de perejil)*
- *1 cola de rape sin pellejo, con hueso*
- *2 puñados de almejas grandes*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1 cayena*
- *aceite de oliva virgen*
- *1 pizca de harina*
- *Perejil picado*
- *Txakoli blanco*
- *Agua y sal*

Elaboración

Para el caldo

En una olla con agua introducimos las cabeza de rape, la verdura y chorro txakoli.

Limpiar el rape y hacer medallones, el hueso central cortar y meter en el caldo.

Hervir 20 minutos

Sazonar ligeramente los lomos de rape y pasarlos por harina en una fuente.

En una olla añadir rehogamos en aceite, ajo picado, cayena, colocar los lomos de rape, fuego suave.

Dar una vueltas, añadimos el txakoli, perejil picado, dejamos evaporamos el txakoli, dar vuelta a los medallones de rape e ir añadiendo caldo poco a poco.

Menear en vaivén la cazuela y cocemos a fuego suave.

Mientras abrir las almejas en una sartén con txakolí.

Sacarlas conforme se abren.

Una vez todas fuera, reducir el jugo y colarlo sobre la cazuela de pescado.

Introducir las almejas en el guiso.

Añadir perejil picado, fuera del fuego, aceite de oliva virgen.

Servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HIGOS RELLENOS

Ingredientes

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

Elaboración

Cortar los higos por la parte superior y vaciarlas consiguiendo los 125 g de pulpa.

Semimontar la nata y añadirle la miel. Mezclar bien y refrescar en la cámara.

Agregar la pulpa de higo.

Picar las galletas y reservar.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAZPACHO DE MANZANA CON TARTAR VEGETAL

Ingredientes

- 2 pimientos verdes.
- 2 pepinos.
- 4 manzanas verdes.
- 1 cebolla tierna.
- Zumo de un limón.
- 4 hojas de albahaca.
- 4 hojas de menta.
- 600 ml. de agua.
- 1 tomates.
- ½ manzana.
- ½ pepino.
- Zumo de medio limón.
- Aceite de oliva.
- Pimienta.
- Sal.

Elaboración

Pelar el pepino, sacarle las pepitas y trocearlo. Cortar en brunoise la manzana pelada, los pimientos y la cebolla tierna. Triturar y añadir poco a poco el agua y el zumo de limón. Colar y reservar en nevera.

Cortar en brunoise el tomate pelado y sin pepitas, la manzana y el pepino sin piel y sin pepitas. Picar las hojas de albahaca y de menta y mezclarlas con el tartar, el zumo de limón y el aceite.

Ajustar de sal y pimienta y servir con el gazpacho.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON SALSA DE PIÑA

Ingredientes

- 250 g. de piña.
- 3 dientes de ajo.
- 15 g. de jengibre.
- 60 g. de miel.
- 100 ml. de salsa de soja.
- 1 c.s. de aceite de sésamo.
- 150 g. de arroz basmati.
- 4 pechugas de pollo.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar la piña en brunoise y mezclarla con los dientes de ajo picados y el jengibre rallado. Añadir la miel, la salsa de soja, el aceite de sésamo, la sal y la pimienta.

Limpiar las pechugas de pollo y untarlas con un poco de aceite. Calentar una sartén y marcarlas a fuego medio para que se doren por fuera. Retirarlas de la sartén y reservarlas.

En la misma sartén, añadir la mezcla de la piña y dejar que caramelice y reduzca a fuego medio.

Poner una olla con abundante agua a hervir y añadir el arroz. Cocinar durante 10-12 minutos y escurrir el arroz.

Laminar las pechugas y servir las sobre el arroz con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SANT JOAN

Ingredientes

Para la crema

- 250ml. de leche.
- 90 g. de azúcar.
- Piel de medio limón.
- 2 yemas.
- 90 g. de maicena.

Para la masa

- 400 g. de harina de fuerza.
- 150 ml. de agua.
- 50 ml. de aceite de girasol.
- 90 g. de azúcar.
- 15 g. de levadura fresca.
- 1 huevo.
- Ralladura de un limón.
- Sal.
- 30 g. de piñones.

Elaboración

Frotar la levadura con la harina con la yema de los dedos hasta que se haya deshecho, ponerlo en un bol e incorporar el agua, el aceite, el azúcar, el huevo, la piel de limón y una pizca de sal. Amasar hasta que la masa esté elástica y lisa. Poner la masa en un bol, tapar con film y dejar reposar 20 minutos.

Para la crema pastelera poner a hervir la leche con la piel de limón. Retirar del fuego y dejar que atempere.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena. Verter la leche colada y volver al fuego. Cocinar a fuego lento hasta que la crema espese. Pasarla a un bol, tapar con papel film y dejar enfriar. Pasar a una manga pastelera y reservar.

Estirar la masa dándole forma ovalada. Pasarla a una bandeja de horno con papel sulfurizado y decorarla con la crema pastelera.

Batir el huevo y pintar la coca y espolvorear los piñones. Dejar que repose durante 15 minutos y hornear a 190°C durante 20-30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SANT JOAN CON FRUTAS Y CREMA

Ingredientes

- 250 g. de harina de fuerza
- 250 g. de harina floja
- 35 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 75 g. de azúcar
- 12 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 15 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la crema pastelera

- 775 g. de leche
- 50 g. de nata
- 200 g. de azúcar
- Canela en rama
- Piel de limón
- 25 g. de mantequilla
- 100 g. de yemas C
- 78 g. de maicena

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas. Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones. Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad. Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño coca. Coca dos raciones es de 140 g.

Para la crema pastelera

Hervir la leche con la nata, el azúcar, la canela y la piel de limón. Tirar encima de las yemas mezclar bien, colar.

Cocer hasta que llegue a 90° C, retirar del fuego, añadir la mantequilla y estirar en bandeja filmada por contacto. Meter rápidamente en nevera para que baje temperatura.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SANT JOAN RELLENA DE CREMA

Ingredients

- 500 g. de harina de fuerza
- 60 g. de levadura fresca
- 60 g. de mantquilla
- 100 g. de azúcar
- 6 g. de sal
- 1 huevo
- 150 g. a 200 g. de leche
- 15 ml. de agua de azahar
- 20 g. de cointrau
- 30 g. de ron

Para la decoración

- Crema pastelera
- Almendra laminada
- Azúcar
- Rodajas de naranja

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantquilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantquilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas. Cocemos a 190 ° C. con aire 15 aprox. Depende del tamaño coca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SANT JOAN VERSIÓN SALADA

Ingredientes

- 500 g. de harina de fuerza
- 10 g. de sal
- 30 g. de azúcar
- 30 g de levadura
- 1 huevo
- 250 de leche
- 100 g. de mantequilla

Para el relleno

- Queso gorgonzola o roquefort
- Queso de cabra
- tomates cherry
- pimientos rojos
- pimiento verdes
- piñones
- Jarabe al 50%

Elaboración

Amasar la harina con la levadura, la sal, el azúcar, añadir el huevo y la leche, amasar y cuando empiece a tener elasticidad añadir la mantequilla. Bolear y fermentar. Estirar rellenar con el queso, fermentar, pincelar con huevo y cubrir con el relleno.

Para el relleno

Confitar los pimientos en el jarabe en el último momento añadir los tomates



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE VERDURITAS CON PURE DE ACELGAS Y PARMESANO

Ingredientes

Para los Raviolis

- *Papel de arroz*
- *1 cebolla tierna*
- *1 zanahoria*
- *1 calabacín*
- *½ pimiento rojo*
- *1 tomate kumato*
- *Albahaca y menta picada*
- *Aceite de oliva virgen Sal y pimienta*
- *Cuña de Parmesano*

Puré de acelgas

- *400 gr de acelgas*
- *50 ml de crema de leche*
- *50 gr de mantequilla*
- *Agua o caldo que necesite*

Elaboración

Para los Raviolis

Limpiamos y cortamos todas las verduras en brunoise.

Colocamos en un cuenco y mezclamos con las hojas de menta y albahaca escaldada y picadas y el aceite de oliva. Salpimentamos.

Hidratamos el papel de arroz y colocamos una cucharada de relleno. Cerramos en forma de ravioli y reservamos evitando que se sequen en la nevera.

Puré de acelgas

Quitamos los tallos de las acelgas. Escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo, paramos cocción y turmizamos con un poco de líquido.

Colamos.

Fundimos la mantequilla, agregamos las acelgas trituradas y la crema de leche. Emulsionar y salpimentar.

Ajustar consistencia por cocción a alta temperatura.

Al pase.

Colocar una base de crema y apoyar el ravioli.

Decorar con una lámina de queso Parmesano y aceite virgen.

Refrescar con perejil o cebollino picado y sal Maldon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMO DE SALMON MARINADO, MAYONESA DE PIÑONES ASADOS Y SOPA DE SHITAKE

Ingredientes

Para el Salmón marinado

- 2 lomos de salmón de 160 gr, congelados.
- 200 gr de sal gorda
- 200 gr de azúcar
- Hinojo fresco
- Semillas de hinojo

Para la Mayonesa de piñones

- 1 huevo
- 20 gr de piñones
- 1 c.s.de vinagre blanco
- 40 ml de aceite de girasol
- 40 ml de aceite de oliva

Para la Sopa de shitake

- 200 gr de shitake
- 1 cebolla tierna
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de caldo de setas
- 50 ml de crema de leche

Elaboración

Para el Salmón marinado

Limpiar el salmón de piel y espinas. Colocar en un cuenco con la sal, el azúcar, el hinojo tostado y picado y el hinojo fresco picado en brunoise. Solo parte blanco. Reservar el verde para decorar al pase. Mantener 2 horas en frigorífico. Retirar la sal y el azúcar y escalopar a 1/2 centímetro en diagonal.

Para la Mayonesa de piñones

Tostar los piñones evitando que se quemem.

Emulsionar como si se tratara de una mayonesa normal. Reservar en frío hasta pase.

Para la Sopa de shitake

Sofreír la cebolla y los shitakes cortados en ciselée hasta que hayan perdido agua. Reducir el vino y mojar con el fondo. Llevar a ebullición y cremar. Mantener en cocción suave 10 minutos y pasar por chino.

Ajustar de sazón y consistencia. Colar hasta obtener una salsa fina

Montaje

Colocar el lomo de salmón

Bañar con la salsa y acompañar con la mayonesa de piñones.

Decorar con el hinojo fresco verde picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MANGO Y CARDAMOMO

Ingredientes

- 1 mango
- ¼ l de leche
- 2 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- Otros
- 1 mangos
- Semillas de cardamomo
- Zumo de 2 limas y ralladura de una lima
- 85 gr de azúcar glass
- 50 ml de coñac o ron
- 300 ml de nata
- 4 briox o pan de leche
- Hojas de menta para decorar

Elaboración

Cortamos el mango en macedona y doramos uno s5 minutos en un poco de mantequilla, añadimos la leche y llevamos a ebullición. Turmizamos y agregamos los huevos y el azúcar. Volvemos al fuego y removemos a baja temperatura hasta que espese.

Retirar y enfriar. Reservar en frío hasta pase.

Elaboración copa

Cortar el briox en dados y saltear 5 minutos con un poco de mantequilla. Retirar y dejar enfriar.

Turmizar el mango con el zumo de limón y el ron.

Reservar en frío.

Tostar las semillas de cardamomo y montar la nata. Reservar en frío

Montaje

Colocar una base con el briox y cubrir con un poco e crema.

Colocar el jugo de mango y perfumar con la ralladura de lima.

Decorar con la nata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PINCHITO DE MORUNO DE POLLO CON TABOULE

Ingredientes

Para el pincho

- 2 pechugas de pollo
- 1 yogurt
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 c.s.de Korma
- 1 c.c. Chile
- Zumo de ½ Limón
- 1 c.s.de miel
- Manojos de cilantro fresco
- Pizca de comino

Para el Taboulée

- 100 gr. de cous-cous
- 1 cebolla tierna
- ½ calabacín
- 1 zanahoria
- 50 gr de aceite de oliva
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta
- Hojas de menta

Elaboración

Limpiamos la pechuga de pollo y cortamos en cubos de 2 cm por lado.

Pinchamos en una brocheta humedecida y ponemos a marinar con todos los ingredientes picados pequeños. Mantener refrigerado alrededor de 1 hora.

Retirar del aliño y asar en plancha caliente 4 minutos. Colocar sobre el Taboulée

Para el Taboulée

Limpiar las verduras y cortar en brunosie.

Cocer el cous-cous tal y como indica el paquete.

Retirar y estirar sobre una bandeja. Regar con el aceite, sal y pimienta y dejar enfriar.

Añadir las verduras picadas y el zumo de limón. Mezclar bien y mantener en frío hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAMBA CON PIPIRRANA, MISO Y JENJIBRE

Ingredientes

- 12 gambas

Para la Pipirrana

- 1/2 Pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 cebolla tierna
- Pizca de sal y pimienta
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre de jerez

Para la Vinagreta de miso

- 3 c.s. de agua
- 20 gr de jengibre fresco
- 1 diente de ajo
- 3 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. de miso
- Zumo de 1/2 limón
- 50 ml de aceite de oliva
- 10 gr de miel o azúcar moreno.

Elaboración

Limpiar las gambas y eliminar la tripa.

Colocar en un bol y macerar con la vinagreta de miso durante 30 minutos.

Para la Vinagreta de miso

Escaldar el ajo y picar en ciselée.

Mezclar con el resto de componentes y emulsionar con varillas.

Para la Pipirrana

Limpiar las verduras y cortar en media macedonia.

Aliñar con el aceite y el vinagre y salpimentar.

Reservar hasta pase.

Montaje

Colocar una base de pipirrana y colocar encima las gambas.

Regar con la vinagreta de miso y decorar con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE CEREZAS CON HELADO DE SELVA NEGRA

Ingredientes

Para los buñuelos

- Cerezas frescas
- 7 gr de levadura fresca
- 75 ml de leche
- 130 gr de harina
- Pizca de sal
- 60 ml de cerveza
- 1 huevo
- 2 c.s.de aceite de girasol
- 20 gr de azúcar

Para el helado

- 150 gr de cerezas
- 70 gr de azúcar
- 2 yogurt griego
- 100 ml de nata
- 15 gr de yogurt en polvo
- 50 gr de pepitas de chocolate
- Estabilizante de helado s/c/p

Elaboración

Para los buñuelos

Desleiremos en un cuenco la levadura con 1/3 de la leche.

En otro cuenco tamizamos la harina y la sal e incorporamos el resto de la leche, la yema de huevo y la cerveza, removiendo poco a poco. Con un batidor de varillas. Cuando la mezcla esté homogénea, mezclamos con la levadura y el aceite. Tapamos y dejamos reposar a temperatura de fermentación.

A la hora de freír montamos la clara a punto de nieve con el azúcar e incorporamos cortando a la preparación anterior.

Deshuesamos las cerezas e introducimos en la masa. Freír en abundante aceite a 160 – 170 °C unos 2 minutos.

Retirar y colocar en papel absorbente. Rebozar con azúcar lustre.

Para el helado

Deshuesar las cerezas, mezclar con el resto de ingredientes y colocar en la mantecadora.

Mantener hasta que haya cogido consistencia y reservar hasta pase en el congelador.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATOTTO CON CHISTORRA

Ingredientes

- 500 g de patata en dados pequeños
- 1 cebolla roja picada
- 2 dientes de ajo picados
- Media chistorra picada
- 350 g de caldo de carne, o verdura
- 50 g de queso Idiazabal ahumado rallado
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- 4 huevos
- Sal y pimienta

Elaboración

Rehogar en aceite la cebolla muy picada y el ajo durante 5 minutos.

Añadir la chistorra picada y dar unas vueltas.

Volcar las patatas en dados y dar vueltas, rehogar.

Añadir poco a poco el caldo y guisar como si fuera un risotto durante 8-10 mn.

Debe reposar por espacio de 5 minutos tapado.

Añadir el queso parmesano, perejil picado, mezclar bien y rectificar el punto de sazón.

Cascar los 4 huevos y colocar las yemas sobre el risotto de patata, para hacer en la mesa un revoltillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA EN ESCABECHE EXPRESS

Ingredientes

- 3 cebolletas en tiras.
- 1 cucharada soperas de aceite de oliva virgen.
- 1/2 hoja de laurel.
- 2 ramitas de tomillo.
- 1 clavo de olor.
- 6 dientes de ajo pelados y fileteados.
- 12 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
- 4 cucharadas soperas de vino blanco.
- 8 cucharadas soperas de vinagre de sidra.
- Media cucharada de café de pimentón de la Vera “dulce”.
- Media cucharada de café de pimentón de la Vera “picante”.
- 4 lomos hermosos de merluza
- Agua.

Elaboración

En una olla ponemos la cebolleta en tiras, aceite, laurel, tomillo, clavo y ajos fileteados.

Cocinar destapado durante 12 minutos.

Añadimos vino blanco, vinagre, pimentones y 1 chorro de agua.

Seguir la cocción durante 5 minutos.

Introducir entonces en el escabeche los lomos de merluza, bien cubiertos de verdura y jugo, cocemos tapado durante 12 minutos.

Una vez cocido dejar reposar unos minutos tapado y comer una vez esté a temperatura ambiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE QUESO CON HIGOS

Ingredientes

Para la crema de mascarpone

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

Elaboración

Rascar los granos de la vainilla.

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

Dar unas vueltas rápidas.

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

Para la crema de mascarpone

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

Añadir por último la nata montada.

Enfriar la crema en un bol hasta servirla, al menos 3 h.

Al pase

Acompañar los higos con la crema.

Rallar por encima la lima verde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS DE PATÉ DE FOIE CON MANZANA CAMELIZADA Y REBOZADO DE KIKOS

Ingredientes

- *Paté de foie*
- *1 manzana Golden*
- *Azúcar*
- *Coñac*
- *Kikos*

Elaboración

Poner el paté nevera para que no esté blando.

Cortar una parte de la manzana en brunoise y caramelizar, en una sartén, con el azúcar.

Sacar de nevera el paté y cortar trozos pequeños de 9 gr, poner en un baño de Coñac y azúcar durante un momento, retirar, añadir al paté la manzana caramelizada y formar bolas, poner de nuevo en nevera.

Verter los kikos en vaso americano y triturar hasta obtener una textura fina pero entera, forrar con esta preparación las bolitas de foie.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE SALMÓN CON MELÓN Y MANGO

Ingredientes

- *Medio melón*

Para el tartar

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

Para la espuma de mango

- *250 g. de zumo de mango*
- *Una hoja y media de gelatina de 2 g.*

Para la vinagreta

- *Dos partes de aceite de oliva*
- *Una parte de vinagre de manzana*
- *Una parte de miel, sal*

Elaboración

Para el tartar

Picar finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; picar de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta. En un bol grande mezcla bien la cebolleta picada, el aceite, el jerez, la salsa de soja, añadir el salmón, el huevo duro picado y el resto de ingredientes. Rectificar de sazón.

Para la Espuma de mango

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar el zumo de mango incorporar la gelatina escurrida y seca y colarlo. Enfriar y colocarlo en un sifón con una carga, reservarlo en frío

Para la vinagreta

Mezclar el aceite, el vinagre de manzana y la miel, calentándola un poco, rectificar de sal

Al pase por ración

Cortar tres láminas de melón con ayuda de una mandolina, disponerlas paralelas en la base de un plato cuadrado, rellenar cada lamina con el tartar de salmón y enrollar colocarlas de pie en el plato, añadirle encima la espuma de mango y aliñarlo con la vinagreta. Refrescar con eneldo picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

“MENJAR BLANC” DE COCO CON PLÁTANOS FLAMBEE

Ingredientes

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

Para los Plátanos

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

Elaboración

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

Colocamos en las copas de servicio. Y refrigeramos.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NUGETS DE POLLO A LAS TRES SALSAS CON TIRAS DE PIMIENTO ROJO Y VERDE

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo cortada a tiras*
- *1 huevo batido*
- *1 bolsa de panko*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *2 pimientos verdes italianos*
- *1 pimiento rojo*

Para las Tres salsas

- *1 de leche*
- *3 aceite de girasol*
- *Wasabi en pomada al gusto*
- *Ralladura de jengibre al gusto*
- *1 bote de pimientos del piquillo*
- *100 gr. de piñones*
- *Aceite de oliva*
- *Miel*

Elaboración

Cortar la pechuga a tiras, condimentar y pasar por huevo y panko (2 veces). Freír en aceite de girasol, reservar sobre papel absorbente.

Cortar los pimientos a tiras anchas (jardinera larga) y rehogar en sartén a fuego suave con poco aceite. Condimentar y reservar

Para las Tres salsas

Montar una mayonesa con los ingredientes enumerados (leche, aceite, wasabi y jengibre). Reservar la mitad. Reservar en manga pastelera

Añadir la cantidad suficiente de pimientos del piquillo a la mitad reservada de lactonesa, rectificar y reservar en manga pastelera.

Tostar los piñones, añadir aceite de oliva y triturar, añadir el tamaño de una cucharada de postre de miel. Condimentar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE CON PIMIENTO AVAINILLADO EN ACEITE VERDE DE PISTACHOS

Ingredientes

Para la Colita de rape

- 4 colas de rape de ración
- Pistachos verdes tostados
- Unas ramitas de cebollino
- Aceite de oliva
- Sal

Para el Confitado de pimientos

- 1 bote de pimientos del piquillo
- 1 vaina de vainilla
- Aceite de oliva
- Sal

Para el Aceite de pistachos

- 50 gr. de pistachos verdes tostados
- Unas hojitas de perejil
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración

Poner una sartén gruesa al fuego y calentar, condimentar y aliñar con aceite la colita de rape, cocinar hasta que este en su punto.

Para el Confitado de pimientos

Ecurrir los pimientos, limpiarlos de semillas y poner su agua en un bol. Retirar el polvo de vainilla de la vaina y añadirlo al jugo de los pimientos. Dejar macerar.

En una sartén poner los pimientos al fuego con un poco de aceite de oliva, dorar por sus lados, añadir el jugo vainillado de los pimientos y cocinar a fuego lento, rectificar de sal.

Para el Aceite de pistachos

Descascarillar y pelar los pistachos, pasarlos por una sartén con un poco de aceite, llevarlos a vaso de túrmix, añadir unas pocas hojitas de perejil y triturar, rectificar de sal. Reservar.

Poner en el plato una base de pimientos con un poco de su jugo de cocción, colocar encima la colita de rape, aliñar con el aceite de pistachos y algunos pistachos enteros. Espolvorear con un poco de cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

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 sobre en copa de cóctel o similar, sobre base de hielo pilé, acompañada de un chupito frío de sangría.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS BENEDICTINE VERANIEGOS

Ingredientes

- 2 medias rebanadas de pan de centeno tostadas
- 1 puñado de tomates cherrys
- 2 huevos
- 4 lonchas de jamón cocido recién cortado
- Orégano fresco
- Cebollino picado

Para la Salsa

- 1 dl. de leche concentrada sin azúcar o 1 dl. de nata líquida 18 % MG
- 3 yemas de huevo
- 0'5 dl. de vino blanco
- 1 pizca de vinagre
- 1 chalota picada

Elaboración

Hervir en un cazo vino, vinagre y la chalota picada

Montar la leche concentrada o la nata 18% MG con unas varillas sobre hielo, en un bol.

En otro bol colocar las yemas y montarlas al baño maría.

Añadir la reducción de vinagre colada y seguir montando al fuego.

Cuando las yemas están montadas, añadir poco a poco la nata o la leche montada. Rectificamos de sal

Escalfar los 2 huevos en agua hirviendo y vinagre.

Ecurrirlos en un trapo.

Aliñar los tomates con aceite, vinagre, sal, orégano fresco y la chalota de la reducción

Al pase

Colocar sobre un plato el jamón, colocamos encima los tomates aliñados, apoyar los huevos encima.

Salsear con la holandesa recién hecha.

Espolvorear cebollino picado.

Acompañar con el pan recién tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO “DOURADO” EXPRESS

Ingredientes

- *1 cebolleta grande picada*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1 cayena*
- *400 g. de bacalao desmigado Giraldo*
- *1 bolsa de patatas Paja*
- *4 huevos*
- *Perejil picado*
- *Aceite de oliva y sal*

Elaboración

Meter el desmigado en una fuente y hornear en microondas 4 mn. a 750 w.

En un sauté pochar la cebolleta, el ajo, cayena, pizca de sal.

Sacar el pescado del microondas y romperlo con un tenedor.

Añadir el bacalao al sofrito de cebolla, el jugo de la bandeja del bacalao, menear para que ligue.

Añadir las patatas fritas y dar vueltas, para que se impregne bien de los jugos.

Batir los huevos con sal y perejil.

Cuajar el bacalao sin que se seque.

Listo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CEREZAS FACILISIMO

Ingredientes

- 750 g de cerezas
- 45 g de polvo de almendras
- 9 g de kirsch
- 60 g de harina
- 113 g de azúcar glass
- 6 dl de leche
- Sal
- 4 Huevos
- 27 g de azúcar avainillada
- Mantequilla (para untar el molde)
- 20 g de azúcar en polvo (para espolvorear)

Elaboración

Lavar y deshuesar las cerezas, colocarlas en un bol junto a 37,5 g de azúcar en polvo y el Kirsch. Dejar macerar 15 minutos.

Cascar los huevos en un bol, agregarle 75 g azúcar en polvo y el azúcar avainillado y se mezcla todo bien.

Agregar la harina tamizada, agregar el polvo de almendra, la leche, la sal y mezclar bien.

Pintar con la mantequilla el molde deseado y poner el azúcar en polvo restante por todas las paredes.

Volcar la mezcla sobre el molde y colocar las cerezas repartidas.

Hornear a 180° durante 40 minutos.

Dejar enfriar y espolvorear con el azúcar en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PULPO A LA GALLEGA CON BLINIS DE PATATA I ESPUMA PIMENTÓN

Ingredientes

- 1 kg de Pulpo
- 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
- el zumo de 1/2 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

Hervir las patatas con piel. Cuando estén tiernas las escurrimos, las pelamos y las pasamos por el pasa purés. 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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMO A LA SAL CON SALSA TARTARA Y CHIPS DE YUCA

Ingredientes

- 500 gr de caña de lomo
- 2 kg de sal gorda
- 1 yuca grande
- ½ litro de aceite de giras

Para la salsa tartara

- 1 huevo
- 3 dl de aceite de oliva
- 1 huevo duro
- 4 filetes de anchoa
- ½ cebolleta
- 2 c.s de alcaparras picadas
- 2 c.s de pepinillos picados
- 1c.c de mostaza

Elaboración

Precaentar el horno a 200° C. Poner el lomo en una bandeja y cubrir con sal.

Cocer el lomo 25 min y pinchar con el termómetro hasta que el centro esté a 60°C. Sacar del horno y dejar reposar.

Pelar la yuca y cortarla a la mandolina en láminas finas.

Freír por tandas en aceite de girasol removiendo los chips con una araña para que se frían por igual. Escurrir sobre papel secante.

Para la salsa tartara

Hacer una mayonesa batiendo el huevo, la mostaza, las anchoas, el zumo de medio limón y la sal. Emulsionar con aceite hasta que quede una mayonesa espesa. Añadir las alcaparras, el pepinillo y la clara de huevo duro picada.

Servimos el lomo con una cucharada de tartara y los chips de yuca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARFAIT DE CHOCOLATE CON KIKOS Y TEQUILA

Ingredientes

Para el Parfait de chocolate

- 150 gr Azúcar
- 160 gr de yemas
- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de cacao en polvo
- 150 gr de nata montada

Para el Sorbete de lima+tequila

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

Para el Bizcocho de Kikos

- 160 gr de Kikos Mr corn molidos
- 165 gr de azúcar
- 165 gr de mantequilla
- 4 huevos

Elaboración

Para el Parfait de chocolate

Hacemos un almíbar con el azúcar un poco de agua y unas gotas de zumo de limón a 117°C. Haremos una pasta bomba con este almíbar escaldando las yemas mientras montamos con batidoras de varillas hasta que este fría la preparación.

Fundimos el chocolate y le añadimos el cacao. Le añadimos una parte de la nata semi montada. Seguidamente añadimos la ganache a la pasta bomba en dos tandas y acabamos incorporando el resto de nata semi montada. Ponemos en molde y congelamos.

Para el Sorbete de lima+tequila

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

Mantener en el congelador cubierto con papel de film

Para el Bizcocho de Kikos

Batimos el azúcar con la mantequilla. Una vez esta preparación esta esponjada le añadimos los huevos poco a poco sin dejar de batir. Incorporamos los kikos molidos con una espátula. Rellenamos un molde y lo cocemos a 180° durante 20 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOSTADAS DE SARDINILLAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ACEITUNA NEGRA

Ingredientes

- *1 rebanada de pan de hogaza tostada.*
- *Unas tiras de pimientos del piquillo, escurridos y despepitados.*
- *1 pizca de ajo.*
- *Hojas de albahaca.*
- *1 chorro de aceite de oliva virgen*
- *vinagre de Jerez.*
- *Anchoas en salazón.*
- *Tomate confitado.*
- *1 cucharada de tapenade.*
- *Hojas de rúcula.*
- *Queso parmesano*

Para la tapenade

- *400 g de olivas negras, pesadas deshuesadas.*
- *2 dientes de ajo pelado sin el germen interior.*
- *6 filetes de anchoa en salazón.*
- *2 cucharadas soperas de alcaparras.*
- *Aceite de oliva virgen extra.*
- *Un golpe de pimienta molida.*

Elaboración

Para la tapenade

En batidora colocamos olivas negras, ajo, alcaparras sin rabo, anchoa, mitad del aceite de oliva, golpe de pimienta. Triturar a velocidad media, añadir poco a poco el aceite de oliva restante.

Guardar en un tarro bien tapado, en la nevera.

Untar la rebanada con ajo y pringar de aceite.

Por otro lado, en un bol poner el ajo picado, 1 cucharada de tapenade, pimienta y sal, aceite y vinagre de Jerez, hojas de albahaca rotas, pimientos del piquillo rotos, tomates confitados.

Esparcir la tapenade por las tostas, acomodar las anchoas y la ensalada aliñadas

Acomodar las sardinillas, los pétalos de tomate y las hojas de rúcula aliñadas.

Dejar caer lascas de parmesano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO

Ingredientes

- *1 cola de merluza de 1'2 Kg, abierta en libro*
- *400 g de Txangurro guisado a la donostiarra*
- *1 pizca de mantequilla*
- *Pan rallado*
- *1 pizca de txakoli*
- *Aceite de oliva*
- *4 dientes de ajo laminados*
- *Vinagre de sidra*
- *Perejil picado y sal*

Elaboración

Poner el horno 180°C.

Sazonar la merluza, por su exterior y por la carne.

Rellenamos su interior con el changurro guisado.

Untarla con mantequilla y espolvorearla con pan rallado

Rociamos la cola con txakoli y la introducimos al horno unos 15 minutos .

Nunca ha de faltar humedad en el fondo, podemos añadir más agua si vemos que se evapora.

Unos minutos antes de sacar la merluza del horno, calentar aceite, dorar ajos laminados.

Tirlo sobre la merluza.

Arrimar la sartén al fuego y reducir el vinagre, tirarlo sobre la merluza.

Espolvorear el perejil.

Podemos abrir unas almejas y escoltarlas alrededor de la merluza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANACOTTA DE CHOCOLATE CON MENTA Y FRESAS

Ingredientes

Para la panacota de chocolate blanco

- 2 hojas de gelatina (4 g)
- 175 g de chocolate blanco
- 200 g de leche entera
- 300 g de nata
- Hojas de menta fresca

Para la salsa de fresas

- 130 g de fresas
- 250 g de agua
- 25 g de azúcar

Elaboración

Colocar el chocolate en un bol al baño maría, removiendo de vez en cuando.

Verter en un cazo la leche y llevarla a ebullición, cuando la leche esté tibia agregar la gelatina previamente hidratada en agua fría.

Lentamente añadir la mezcla de leche y gelatina al chocolate fundido con la ayuda de una varilla, mezclar enérgicamente creando una mezcla elástica y brillante.

Agregar la nata fría.

Mezclar bien, debe quedar una mezcla lisa y homogénea.

Verter la mezcla en moldes de silicona y dejar enfriar un mínimo de 8 horas en cámara y una hora en el congelador para que se semicongele y no se nos rompa al desmoldar.

Una vez desmoldada dejar nuevamente en la cámara para que a la hora de servir nos quede lisa y cremosa.

Para la salsa de fresas

Limpiar las fresas y trocearlas.

Colocar el agua y el azúcar en un cazo, calentar para que se disuelva el azúcar, retirar y dejar enfriar.

Añadir este jarabe sobre las fresas, triturar con una túrmix y pasar la mezcla por un colador fino, reservar en cámara.

Acabado

Servir la panacotta con 1 cucharada sopera de salsa de fresa, unos trocitos de fresa fresca y unas hojitas de menta picadas en juliana fina para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE MOZARELLA IN CARROZZA

Ingredientes

Para la ensalada

- 100 gr. de bola de mozzarella
- 2 tomates verdes
- Hojas frescas de albahaca o salvia
- 50 gr. de nueces
- 50 gr. de aceitunas negras
- 100 gr. de rúcula
- Aceite de oliva

Para la mozzarella in carrozza

- Pan inglés
- 100 gr. de mozzarella en bola
- 8 tomates deshidratados
- 8 filetes de anchoa
- 1 c.s. de orégano seco
- 3 huevos
- Sal y pimienta
- Aceite para freir

Elaboración

Para la ensalada

Cortaremos el tomate y el queso en láminas muy finas.

Colocaremos en el lateral del plato de forma escalonada. Esparcimos con unas nueces, unas hojas de rúcula y unas aceitunas deshuesadas. Refreshamos con las hojas de salvia o albahaca picada y regamos con aceite de oliva. Salpimentar.

Para la mozzarella in carrozza

Cortaremos las rebanadas de pan en forma circular. Colocamos encima unas láminas de mozzarella, el tomate seco troceado, los filetes de anchoas troceados y el orégano. Salpimentamos y cubrimos con contra rebanada de pan. Apretamos bien.

Batimos los huevos hasta que espumen bien e introducimos los panes adentro. Mantendremos alrededor de ½ hora en el refrigerador. Volteamos de vez en cuando para asegurarnos que queden bien empapados.

Freímos a última hora a 180 °C en aceite bien caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SARDINAS CON HORTALIZAS

Ingredientes

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

Elaboración

Para las sardinas

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

Para las verduras

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

Para la coca

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

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

Al Pase

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE MASCARPONE CON GRANIZADO DE CAFÉ Y CANUTILLO DE BRICK

Ingredientes

- 50 ml. de café bien cargado
- 100 gr. de azúcar
- 125 gr. de queso mascarpone
- 50 gr. de azúcar moreno
- 3 huevos
- 1 c.c. de aceite de avellana
- Sal

Para el canutillo

- 1 bolsa de pasta brick
- Mantequilla
- Cacao
- Azúcar
- Sésamo negro o similar

Elaboración

Hacer un café, añadir azúcar moreno, poner en batidor a enfriar y congelar.

Batir las yemas de huevo con el azúcar al baño M^a, enfriar, añadir el queso mascarpone y ligar. Montar nata y añadir con cuidado, reservar en nevera.

Rellenar copas de cóctel con la preparación, acompañar con el granizado de café.

Para el canutillo

Derretir la mantequilla, pintar la masa brick, fomar canutillo y espolvorear con cacao, azúcar y sésamo. Hornear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERMELADA DE MANZANA, BOQUERONES EN VINAGRE Y MÓDENA CON CHIP DE YUCA

Ingredientes

- 3 manzanas Golden
- Agua
- 1 C.P azúcar
- 5 boquerones en vinagre
- Pasta brik
- Vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- 1 yuca

Elaboración

Cortar 4 de los boquerones en vinagre y reservar uno de ellos.

Envolver el boquerón en pasta brik y freír en aceite hasta obtener una textura crujiente de la pasta.

Despepitar, pelar y cortar las manzanas a dados, poner a hervir en un cazo con un poco de agua y azúcar, cuando esté en su punto: retirar del fuego, cambiar de recipiente para enfriar, chafar bien y reservar rectificando de azúcar.

Pelar y cortar chips de yuca, freír en aceite de girasol y reservar sobre papel absorbente.

Añadir el boquerón (no demasiada cantidad) a la compota de manzana, verter esta en copa de coctel o similar, decorar con un hilito de vinagre de Módena y la chip de yuca.

También podemos presentar en plato plano con base de compota, boquerón y cordón fino de Módena.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CON CRUJIENTE DE PATATA EN SALSA DE SOBRASADA Y MIEL

Ingredientes

- *1 lomo de bacalao*
- *Harina de garbanzos*
- *Aceite de girasol*
- *1 bandeja de sobrasada*
- *Miel*
- *Aceite de oliva*
- *1 patata grande*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

En una sartén derretir la sobrasada junto con un poquito de aceite de oliva, a su momento, añadir la miel y mezclar, cocinar hasta su punto. Rectificar.

Rallar la patata por la parte más grande del rallador. Calentar aceite de girasol y freír patata rallada suelta con el aceite caliente, reservar sobre papel absorbente y condimentar.

Probar el punto de sal del bacalao, rectificar y empanar con la harina de garbanzo, freír hasta que quede dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ATILLO DE FRUTAS CON CULI DE FRESA Y NATA LICORADA

Ingredientes

- 75 gr. de harina
- 225 gr. de leche
- 20 gr. de mantequilla derretida
- 1 huevo entero
- Cacao en polvo
- Azúcar
- 300 gr de nata para montar
- Azúcar glasé
- Esencia de vainilla
- Licor
- Melocotón en almíbar
- 3 magdalenas
- 250 gr. de fresas
- 125 gr. de azúcar

Elaboración

Mezclar los ingredientes indicados siguiendo el mismo orden para obtener una masa ligera y homogénea, rectificar cantidades para poner en su punto.

Derretir mantequilla en una sartén y cocinar los crepes, reservar.

Montar nata chantilly añadiéndole un chorrito pequeño de licor de naranja o similar y reservar en nevera.

Hacer un culí con las fresas y el azúcar. Reservar.

Cortar las magdalenas y el melocotón a tamaño indicado.

Montar el atillo, presentar sobre una base de culí.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRANDADA FRÍA DE BACALAO

Ingredientes

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

Para el aceite verde

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

Elaboración

Para la brandada

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

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

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

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

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

Para el aceite verde

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

Al pase

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BONITO CON TOMATE Y PIMIENTOS

Ingredientes

- *Aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo picados*
- *1 lata de pimientos asados enteros*
- *1 pizca de vino blanco*
- *4 lomos de atún o bonito sin piel ni espinas de 75 g. cada uno*
- *1 diente de ajo*
- *Sal y una pizca de azúcar*

Para la Salsa de tomate

- *4 tomates maduros*
- *3 cebolletas picadas*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1 pizca de cayena*
- *1 pizca de vinagre de sidra*
- *5 cucharadas de aceite de oliva*
- *1 puñado de hojas de albahaca*
- *1 gota de vino blanco*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

En una olla añadir una pizca de aceite y el ajo picado, sofreír hasta dorar, añadir pimientos, rehogar, mojar con vino blanco, dejar guisar unos minutos.

Añadir el tomate de la receta anterior, dejar hervir suavemente.

Sobre una tabla, escalopar el lomo de cimarrón, sazonarlo.

En una sartén antiadherente añadir unas gotas de aceite y un ajo aplastado. Dorar ligeramente por los dos lados.

Meter en la cazuela el cimarrón salteado y rectificar el sazón.

Para la Salsa de tomate

Rehogar cebolletas, ajo, cayena 5 minutos en olla con sal y pimienta, pizca de aceite de oliva.

Trocear los tomates.

Añadirlos a la cebolleta rehogada y guisar 5 minutos más.

Añadir el vinagre, una gota de vino blanco, y cuando vuelva a hervir, introducir en una batidora de vaso.

Triturar a máxima potencia, añadiendo por la boca el aceite de oliva al hilo y albahaca

Sazonar y añadir una pizca de azúcar.

Volver a hervir al fuego unos minutos hasta que se caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MELOCOTONES AL JENGIBRE

Ingredientes

- *8 melocotones en almíbar (partidos por la mitad)*
 - *1 pizca de mantequilla*
 - *Clavos de olor*
 - *Azúcar*
 - *Canela molida*
 - *Nuez moscada*
 - *Jengibre*
-
- *Bizcocho*
 - *Salsa inglesa*

Elaboración

Horno a 200°C.

Untar una fuente de horno con mantequilla.

Colocar los melocotones, pinchando en cada mitad un clavo.

En un bol mezclar a ojo azúcar, canela molida, nuez moscada, jengibre fresco o en polvo

Espolvorear generosamente encima de los melocotones.

Colocar un buen trozo de mantequilla encima de cada fruta y hornear durante 35 mn.

Al Pase

Colocar cada melocotón encima de un trozo de bizcocho sencillo y rociar con salsa inglesa



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE PATATA

Ingredientes

Para el relleno

- 150 g. de jamón.
- 500 g. de carne picada.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas.
- ½ pimiento rojo.
- ½ pimiento verde.
- 1 c.c. de pimentón.
- 6 tomates.
- 150 ml. de vino blanco.

Para el brazo

- 500 g. de patatas.
- 1 huevo.

Para decorar

- 150 g. de queso de untar.
- 75 g. de nueces.

Elaboración

Picar los dientes de ajo y dorarlos. Incorporar las cebollas cortadas en brunoise con el jamón picado y rehogar durante 10 minutos. Añadir los pimientos cortados en brunoise y dejar cocinar durante 5 minutos. Agregar la carne picada y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Añadir el pimentón y el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol.

Rallar los tomates y cocinar a fuego medio hasta que reduzca a la mitad. Incorporarlo en el sofrito, cocinar durante un par de minutos y apartar del fuego para que enfríe.

Pelar las patatas y cortarlas en macedonia. Poner agua a hervir y cuando llegue a ebullición incorporarlas con una pizca de sal. Cocinar durante 8-10 minutos y colar. Chafarlas hasta conseguir un puré.

Colocar el puré sobre una bandeja con papel de horno, colocar otro trozo de papel de horno por encima y con un rodillo estirarlo. Pintar con el huevo y hornear a 180°C hasta que se dore. Retirar el papel de arriba, darle la vuelta sobre otro de papel de horno limpio y sacar el papel de horno de arriba. Cubrir con el relleno sin llegar a los bordes y cerrarlo en forma de brazo de gitano con la ayuda del papel de horno.

Batir el queso de untar con unas varillas y añadirle las nueces tostadas y troceadas. Cubrir el brazo y cortar los bordes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETA DE RAPE CON SALSA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

Para la brocheta

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

Para la salsa

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

Elaboración

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

Poner las brochetas en agua para que humedezcan.

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

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

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

Para la salsa:

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE QUESO CON COOKIES

Ingredientes

Para la base

- 240 g. de cookies.
- 50 g. de mantequilla.

Para el relleno

- 250 ml. de nata.
- 300 g. de queso de untar.
- 100 ml. de azúcar.
- 4 yemas.
- 15 g. de hojas de gelatina.
- 40 g. de cookies.

Elaboración

Machacar en el mortero las cookies y añadir la mantequilla pomada. Mezclar hasta que esté todo integrado y colocarlo en la base de un molde. Apretar bien la masa y reservarla en frío para que solidifique.

Batir el queso de untar para que quede cremoso y reservar.

Semimontar la nata con la mitad del azúcar, añadirle el queso y mezclar.

Montar las yemas con la otra mitad del azúcar hasta que doblen de volumen. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y fundidas y mezclar.

Incorporar las yemas a la mezcla de nata con queso con una lengua hasta que quede todo integrado y añadir las cookies troceadas. Rellenar el molde y reservar en frío hasta que cuaje.