

COCA DE SANT JOAN CON FRUTAS Y CREMA

Ingredientes

- 500 g. de harina fuerte
- 50 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 100 g. de azúcar
- 10 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 30 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada

Para la crema pastelera

Parte A

- 282 g. de leche
- 115 g. de azúcar
- Canela en rama
- Piel de limón
- 23 g. de mantequilla

Parte B

- 60 g. de nata
- 35 g. de leche
- 75 g. de yemas
- 35 g. de maicena

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.

Proceso

A) Llevar a ebullición la mezcla A). Sacarla del fuego e infusionar 10 minutos, tapado. Sacar la canela en rama y la piel de limón.

B) Mezclar la mezcla B a la mezcla A.

C) La mezcla B se ha de pasar por un colador chino

D) No parar nunca de remover el fondo con un batidor, ya que si no se nos pegaría la crema en el cazo.

E) Volver a llevar a ebullición las dos mezclas.

F) Enfriar la crema en un mármol y guardar en la nevera tapada.

COCA DE SANT JOAN RELLENA DE CREMA O CHOCOLATE

Ingredients

- 500 g. de harina de fuerza
- 60 g. de levadura fresca
- 60 g. de mantequilla
- 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 coentrau
- 30 g. de ron

Para la decoración

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

Para el relleno de ganache de chocolate

- 100 g. de cobertura
- 100 g. de nata
- 50 g. de mermelada de albaricoques

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. Cocemos a 190 ° C. con aire 15 aprox. Depende del tamaño coca.

Hervir la nata, volcar encima el chocolate troceado y añadir la mermelada. Rellenar la coca rellenar con la ganache. Fermentar pincelar con huevo, acabar con fruta confitada, piñones. Cocer a 200 ° C. 14 minutos

COCA DE SANT JOAN VERSIÓN SALADA

Ingredientes

Para la masa

- 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.

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

COCA DULCE DE SOBRASADA

Ingredientes

- 500 gr. de harina de fuerza
- 30 gr. de levadura
- 10 gr. de sal
- 100 gr. de aceite de oliva
- 300 ml. de leche
- 50 gr. de mantequilla pomada
- 250 gr. de sobrasada curada
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de licor anís (al final, para pincelar)

Elaboración

Amasar la harina con la levadura, la sal, el aceite, la mantequilla y la leche. Trabajar 10 minutos y dejar fermentar 45 minutos tapada.

Dividir la masa en dos, extender cada masa y rellenar una con sobrasada.

Cubrir con la otra.

Pulverizar con aguay fermentar 1 hora.

Pincelar con huevo batido con sal. Remojar los piñones en agua 30 min. y repartir encima de la coca. Espolvorear con azúcar y cocer a 210° C, 8 minutos. Al retirar del horno pincelar con anís.

ENSALADA DE AGUACATE Y POLLO EN VINAGRETA

Ingredientes

- 1 cebolla roja
- 50 ml de vinagre de Módena
- 50 gr de azúcar
- 1 pizca de sal

Para el guacamole

- 1 aguacate
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- 1 Guindilla

Para el pollo

- 1 pechuga de pollo
- 150 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de jerez
- 1 cebolla tierna
- 1 zanahoria
- 1 c.s. de miel
- Sal y pimienta
- Perejil o cebollino picado
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel

Elaboración

Para el pollo

Freímos la pechuga de pollo unos 8 minutos y retiramos.

Cortamos la cebolla en ciselée y la zanahoria en brunoise. Juntamos con el resto de ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Fileteamos el pollo y añadimos la vinagreta por encima. Dejar reposar unas 2 horas.

Para el guacamole

Picamos la cebolla y el ajo escaldamos en ciselée y chafamos con el aguacate.

Ajustamos de sazón y reservamos

Para la cebolla

Picamos la cebolla en juliana y dejamos macerar 2 horas con el resto de componentes.

Montaje

Colocamos una base de cebolla escurrida, cubrimos con el guacamole y acabamos con los filetes de pollo.

Regar con la vinagreta.

ATUN EN DOS COCCIONES CON TOMATES, CEREZAS Y ACEITUNAS

Ingredientes

- 600 gr de atún
- 2 dientes de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 1 piel de limón
- Hierbas aromáticas
- 200 gr de tomate cherry
- 100 gr de cerezas
- 50 ml de vinagre de Módena
- 1 c. tomate concentrado
- 40 gr de aceitunita negra
- 20 gr de alcaparras
- 1 anchoa
- Hierbas aromáticas

Elaboración

Limpiamos el atún y confitamos a 40 °C unos 15 minutos en aceite de oliva aromatizado. Retirar y reservar hasta pase.

Picamos la anchoa y freímos con el ajo fileteado y la piel de limón unos 3 minutos. Añadimos los tomates sin piel t las cerezas deshuesadas. Freímos unos 3 minutos y espolvoreemos con el azúcar. Añadimos el vinagre el concentrado de tomate y las alcaparras y las aceitunas picadas. Alargar cocción 1 minuto y retirar.

Freír al pase el atún al gusto y salsear-

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de crema de leche
- 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
- 100 ml de brandi

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. Colocar en sifón y 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 alagar cocción unos 5 minutos más. Flambear con el alcohol. Retirar y enfriar.

Al pase

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

ENSALADA DE PASTA MARAVILLA CON SALMÓN Y HUEVAS

Ingredientes

- 400 gr de pasta maravilla
- 200 gr de salmón ahumado
- 1 frasco de huevas de salmón o mujol o lumpo
- 2 zanahorias
- 1 cebolleta
- 2 huevos duros
- 1 huevo
- 3 dl de aceite de oliva
- Zumo de 1 limón
- Sal
- 1 c.s de salsa Perrins
- 2 c.s de menta picada o eneldo
- Sal
- Laurel
- 10 tomates cherry
- 1 bolsa de canónigos

Elaboración

Poner una olla con agua, laurel y sal a hervir. Pelar la zanahoria y cortarla a daditos. Poner la zanahoria a cocer con el agua junto a la pasta maravilla. Escurrir y enfriar.

Hacer un picadillo de cebolleta, menta o eneldo, salmón, claras de los huevos duros y huevas.

Preparar una mayonesa con salsa Perrins limón huevo turmixar mientras añadimos el aceite de oliva. Aliñar la pasta con la mayonesa. Repartir uniformemente. Servir en timbalet con un tomate cherry y un lecho de canónigos.

MERLUZA CON JAMÓN Y CREMA DE ESPARRAGOS

Ingredientes

- 400 gr. de merluza
- 100 gr. de jamón serrano
- 1 manojo de espárragos
- 1 cebolla
- 1 chorrito de vino blanco
- 4 tomates rojos
- Salvia
- Sal pimienta
- 2 Dl. Aceite de oliva

Elaboración

Cortar la merluza en filetes y sacarle la piel. Cortar en 4 raciones y envolverlas con el jamón. Freír hasta que el jamón quede crujiente. Reservar en una bandeja de horno.

Pochar la cebolla. Reservar las puntas de espárragos para decorar y añadir el resto junto al sofrito de cebolla. Mojar con un poco de vino blanco. Tapar y hervir a fuego lento 15 min. Triturar y pasar por el chino.

Pelar y desepitar los tomates. Cortarlos a pétalos y confitarlos con aceite de oliva y unas hojas de salvia durante 20 min. Escurrirlos y ponerlos a punto de sal y pimienta.

Presentamos el plato con una cucharada de crema de espárragos, la merluza previamente calentada al horno encima unos pétalos de tomate y un cordón del aceite de confitar los tomates.

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.

Para la Panacota

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 de cacao

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

SALMOREJO CORDOBÉS

Ingredientes

- 150 ml de Aceite de Oliva
- 1 Kg. de tomates rojos bien maduros.
- 200 grs. de pan mejor que tenga un día o dos
- 1 diente de Ajo
- 10 grs. de Sal

Elaboración

Limpiamos bien los tomates y los cortamos en cuartos, los añadimos a un bol grande y trituramos con la batidora hasta que nos quede una salsa líquida. Pasamos esta salsa por un colador para retirar posibles trozos de piel y pequeñas pepitas que hayan quedado al batirlos.

Cortamos el pan en trozos pequeños y los añadimos a la crema de tomate anterior, los dejamos reposar durante unos 10 minutos.

Pelamos el ajo y, le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos al tomate con el pan.

Echamos el aceite de oliva virgen extra y la sal. Lo pasamos todo por la batidora hasta que nos quede lo más fino posible y rectificamos de Sal y enfriamos unas 2 horas

A la hora de la presentación, lo ponemos en un plato hondo o cuenco y espolvoreamos con unas virutas de jamón serrano o ibérico pasados por la sartén y huevo cocido rallado

GOFRE DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

Para los Gofres

- 3 huevos
- 400 ml de leche
- 240 gr de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 110 gr de mantequilla
- 1/2 taza de queso rallado
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharilla de eneldo

Para acompañar

- Lechuga
- Tomate cherry
- Rábano
- Salmón ahumado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de queso de untar
- 2 cucharadas de mostaza
- Cebollino

Elaboración

Encendemos el horno a 220°C.

Para los Gofres

Mezclamos la leche junto con la mantequilla derretida y los huevos. Batimos bien y añadimos la levadura, la harina tamizada y la pizca de sal poco a poco y vamos removiendo para integrarlo todo bien.

Incorporamos entonces el queso rallado, un poco de cebollino picado y la cucharilla de pimentón. Seguimos removiendo hasta que estén todos los ingredientes bien integrados.

Vertemos la mezcla en los moldes y los ponemos en el horno 12 minutos antes de poder desmoldarlos. Los desmoldamos y dejamos cinco minutos más para que se terminen de dorar en el horno.

Para acompañar

Hacemos la salsa mezclando bien el queso de untar, la mostaza y la mayonesa, junto con una pizca de pimienta y un poco de cebollino cortado en trozos finos.

Una vez tengamos los gofres hacemos una cama con la lechuga finamente picada, colocamos encima un tomate cherry partido por la mitad y una rodaja de salmón ahumado. Acabamos con una cucharada de la salsa y unas rodajas de rábano. Espolvoreamos con un poco de perejil picado

EMPANADA DE MANZANA

Ingredientes

- *1 kg de harina*
- *5 g de sal*
- *200 ml de leche*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *200 ml de vino blanco*
- *Manzanas*
- *Azúcar moreno*

Elaboración

Hacemos un volcán con la harina, dentro introducimos el resto de ingredientes, amasamos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar 5 minutos.

Estiramos la masa pinchamos con un tenedor, sobre la masa espolvoreamos azúcar moreno y colocamos la manzana cortada fina, espolvoreamos por encima de la manzana azúcar moreno, regamos con un poco de nata líquida y cerramos empanada,

Hacemos un volcán en la masa para que espire y no se bufe, pintamos con yema de huevo y nata líquida y horneamos a 180° 35 minutos, servimos tibia acompañada de helado de vainilla.

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE, CON ENSALADA DE HIERBAS GERMINADAS Y VINAGRETA DE NUECES

Ingredientes

- 300 gr. de atún rojo cortado en brunoise
- 1 aguacate
- 1 cebolla roja
- 1 tomate cortado a dados
- Cebollino y cilantro
- Lima
- Aceite de oliva
- Surtido de germinados

Para la vinagreta

- 50 gr. de nueces
- 3 partes de aceite por una de vinagre
- Sal

Elaboración

Cortar el atún en brunoise y colocarlo en un bol. Le añadimos una cucharada sopera de aguacate picado, el tomate cortado en dados, una cucharada sopera de cebolla roja y por último un poquito de cilantro y cebollino picado. Lo mezclamos todo bien y lo aliñamos con sal, el zumo de una lima y buen chorro de aceite de oliva.

Se emplata con un aro y se decora con la ensalada de germinados aliñada con la vinagreta de nueces.

Para la vinagreta

Picar las nueces y mezclarlas con el aceite y el vinagre. Condimentar al gusto.

CANELONES FRÍOS DE ESPUMA DE SALMÓN CON LACTONESA DE LIMÓN

Ingredientes

Para la espuma

- 150 gr. de salmón ahumado
- 150 gr. de salmón fresco
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de requesón
- 50 gr. de yoghurt griego
- Sal y pimienta rosa
- Láminas de canelón
- Eneldo fresco

Para la lactonesa

- 100 ml. de aceite de oliva
- 100 ml. de crema de leche de 35%
- Zumo de 1/2 limón
- Eneldo fresco
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la espuma

Picar los salmones muy finamente y disponerla en una fuente (asegurarse que no haya espinas, piel o escamas. Agregar la mantequilla pomada, el eneldo, el requesón y el yogurt. Salpimentar y mezclar bien todos los ingredientes. Reservar en el frigorífico.

Cocer la pasta de la manera habitual. Retirar y enfriar.

Rellenar con la farsa y mantener en frigorífico hasta el momento de pase.

Para la lactonesa

Incorporar todos los elementos y batir a alta velocidad hasta que adquiera textura cremosa pero no compacta. Rectificar de dulzor con un poco de miel en caso de acidez.

Cubrir los canelones con la salsa y decorar con ralladura de limón y eneldo fresco.

NARANJAS ROMANOFF

Ingredientes

- *4 naranjas*
- *150 gr. de azúcar*
- *200 ml. de crema de leche*
- *3 huevos (aprovechamos la yema)*
- *Menta fresca*
- *Chocolate troceado*

Elaboración

Lavamos bien las naranjas. Les practicamos un corte en la parte superior. Reservamos. Para el emplatado final utilizaremos esta porción de naranja como tapa. Vaciamos las naranjas con la ayuda de una puntilla y exprimimos el zumo de los gajos. En un bol al baño María batimos la yema con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y de color blanquecino. Mezclamos las yemas anteriores con el zumo de naranja y la nata montada. Enfriamos en nevera durante 15 minutos. Rellenamos las naranjas y les damos frío en el congelador.

Para el momento del pase servimos las naranjas decoradas con un par de hojas de menta y chocolate troceado. Tapamos las naranjas con las tapas reservadas.

Nota: Para dar estabilidad a la naranja le practicamos un corte en la parte inferior. Este corte debe ser muy fino y en ningún caso debe perforar la parte hueca de la naranja.

MINI DE ENSAIMADA CON SOBRASADA Y ESCAROLA CON SALSA DE MOSTAZA Y MOSCATEL

Ingredientes

- *1 ensaimada de tamaño normal*
- *Sobrasada*
- *Azúcar glasé*
- *Escarola*
- *2 tomates cherry*
- *3 CS de aceite de oliva*
- *1 c. c de mostaza Louit al estragón*
- *150 ml de moscatel*
- *1 c.c. de miel*
- *Un punto de sal*

Elaboración

Untar la ensaimada con la sobrasada y marcar en el fuego, plegar sobre si misma y darle un corte longitudinal. Si conviene, espolvorear con un poco de azúcar glasee.

Cortar hojas de escarola al tamaño adecuado, poner en un bol con agua y hielo.

En bol verter la mostaza, reservar. Reducir el moscatel en un cazo, a fuego suave, dejar enfriar, añadir a la mostaza y la miel ligando una salsa

Aliñar la escarola con esta vinagreta en el momento del pase. Decorar con tomate cherry.

SALMÓN AL VAPOR CON SALSA DE MANZANA, LÁMINAS DE PARMESANO Y CANÓNICOS

Ingredientes

- 4 supremas de salmón
- 25 gr. de aceite de girasol
- Láminas de parmesano

Para la Salmuera

- 1 litro de agua
- 100 gr. de sal

Para el Puré de manzana

- 1 manzana
- Aceite de girasol
- Vainilla

Para el Aceite de piñones

- Piñones tostados
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración

Sumergir el salmón en la salmuera, dejarlo macerar durante 10 ó 15 minutos. Retirar, secar y cocinar al vapor a temperatura muy suave (70º) durante aproximadamente 12 ó 15 minutos.

Para el Puré de manzana

Pelar, cortar a dados y condimentar con sal la manzana, poner en recipiente de papillot aliñado con aceite de girasol vainillado. Cocinar en el horno el tiempo necesario, para luego

Presentar el salmón en el plato acompañado de una lágrima de salsa de manzana decorado con los berros.

Para el Aceite de piñones

Tostar los piñones en una sartén sin aceite, poner en vaso de túrmix, añadir aceite de girasol y mixar bien. Decorar el salmón con el parmesano y el aceite de piñones.

CREMA DE DULCE DE LECHE ACHOCOLATADO Y HELADO DE MAIZ

Ingredientes

Para la Crema de dulce de leche

- 2 C.S de dulce de leche
- Cobertura de chocolate derretida

Para el Helado de maíz

- ½ litro de nata para montar
- 2 latas de maíz dulce
- Leche condensada
- 4 yemas de huevo
- 150 gr. de azúcar

Elaboración

Elaborar el dulce de leche con la leche condensada, derretir cobertura de chocolate y ligar con el dulce de leche hasta obtener la textura deseada, reservar.

Elaborar un helado cremoso siguiendo las indicaciones de sabayón, triturar, colar, agregar y guardar en congelador. Cocinar el maíz en una parte de la crema de leche, triturar colar, añadir leche condensada y guardar líquido resultante para añadirlo al helado.

“PAD THAI” CRUJIENTE CON YOGURT DE CABRA

Ingredientes

- 1 pomelo rosa
- 1 mango
- Brotes de cilantro
- Pasta kataifi
- Miel
- 1 limón

Para el yogurt

- 100 g de yogurt de cabra
- 10 g de azúcar glas

Para el sésamo garrapiñado

- 10 g de agua
- 15 g de azúcar
- 50 g de sésamo negro

Elaboración

Para la pasta kataifi

En un bol ponemos dos cucharadas de miel, con la ralladura de limón, agregamos la pasta kataifi y removemos con cuidado de no romperla cuando la tengamos ligada la colocamos en moldes de manera regular y no más grueso de 1,5 cm o 2 cm. Horneamos a 175° 12 minutos

Para el yogurt

Mezclamos bien y reservamos

Para el sésamo garrapiñado

Hacemos un almíbar a 117 grados, agregamos sésamo y dejamos enfriar

Al pase

Desmoldar la pasta kataifi, ponemos 4 puntos de yogurt encima, añadimos encima el sésamo garrapiñado e intercalamos gajos de pomelo y mango, decoramos con el brote de cilantro

PATATAS “EMBARRÁS”

Ingredientes

- 600 g de patatas pequeñas con su piel
- Hiervas para ramillete (blanco de puerro, perejil, apio, laurel)
- 1 puerro lavado
- 1 cucharada de granos de pimienta negra
- 8 dientes de ajo pelados
- 1 chile fresco
- 1 puñado de avellanas
- 1 puñado de pasas remojadas
- 2 rebanadas de pan de hogaza
- 1 ramillete de perejil fresco
- 1 mandarina
- Aceite de oliva virgen
- 1 pizca de vinagre de jerez
- 1 ramillete de perifollo fresco
- 2 yogures naturales

Elaboración

Hacer el ramillete de hierbas.

Cubrir las patatas de agua el ramillete, puerro y pimientas, poner a borbotones muy suaves para que no se revienten las patatas.

En una tabla laminar los ajos y chile.

Majar en un mortero las avellanas.

Sofreír en una sartén ajo, chile, añadir avellanas, pan roto con las manos, bien dorado.

Añadir el perejil picado con tijeras y las pasas

Volcar el salteado a un bol y añadir ralladura de mandarina.

Partir las patatas en rodajas gruesas, añadir las al bol.

Rociar con aceite de oliva, golpe de vinagre, zumo de mandarina, salpimienta, remover.

Colocar unos golpes de yogur, espolvorear el perifollo roto con las manos.

SOPA DE YOGURT , CHOCOLATE BLANCO Y MANGO PICANTE

Ingredientes

- *1 mango*
- *Moras frescas*
- *Yogurt griego*

Para la sopa

- *200 ml de nata liquida del 30% de MG*
- *100 ml de leche*
- *100 g de chocolate blanco*
- *75 g de yogurt griego o queso quark*

Elaboración

Cortamos el mango con la mandolina muy finamente, lo extendemos en papel sulfurizado y reservamos.
Al pase rellenamos con un poco de yogurt, pimienta negra y hacemos un Farcellet.

Para la sopa

Ponemos la nata a hervir con la leche, fuera del fuego Agregamos la ralladura de la lima y el chocolate mezclamos bien dejamos infusionar 15 minutos, colamos y enfriamos.

Al pase

En el centro del plato colocamos dos farcellets de mango, en un lateral colocamos una quenelle de yogurt griego y espolvoremos una pizca de pimienta, partimos moras e intercalamos en el plato, decoramos con menta fresca y regamos con sopa de chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE AGUACATE CON PICO DE GALLO Y QUICOS

Ingredientes

- 4 aguacates
- 1 limón
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 c.c. de cilantro picado
- ½ ajo
- 250 gr. de agua o hielo
- 20 tomates cherry
- 2 cebollas tiernas
- 2 c.c. de cilantro picado
- 1 dl de aceite de oliva
- Una bolsa de quicos

Elaboración

Triturar los aguacates, con el zumo de limón, una cucharada de cilantro picado, medio ajo y el aceite.
Rectificamos de sal y pimienta. Ponemos al frigorífico.
Cortamos los tomates cherry a cuartos.
Picamos la cebolla bien pequeña y la juntamos con el cilantro y el zumo de limón.
Picamos los quicos con un mortero. Servimos la crema con quicos, tomates y cebolla

PECHUGAS DE POLLO AL CURRY CON KELLOGS Y MERMELADA DE CEBOLLA

Ingredientes

- *Pechugas de pollo*
- *Kellogs*
- *1 c/c curry*
- *2 huevos*
- *1 c/s de harina*

Elaboración

En un bol mezclamos los huevos, la harina, el curry, sal y pimienta y un Toque de cerveza o agua con gas y reservamos. Limpiamos las pechugas de pollo y las cortamos en cuadrados, salpimentamos y las introducimos en el bol del adobo de curry. Media hora escurrimos.

En una bandeja echamos los Kellogs los rompemos con la mano y empanamos el pollo los clavamos en brochetas de madera y freímos en abundante aceite caliente...

Cortaremos una barra de pan en pinchos y tostaremos un poco .colocaremos la base del pan la mermelada de cebolla y encima pondremos el pollo frito. Salsearemos con una reducción de Pedro Ximenez

Para la mermelada de cebolla

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

CUPCAKES DE PIÑA COLADA

Ingredientes

- 120 g. de mantequilla pomada
- 180 g. de azúcar
- 3 huevos
- 100 ml de leche de coco
- 20 ml de Malibú o Ron
- 200 g. de harina de repostería
- 1 cucharita y media levadura
- 1 pizca de sal
- 6 rodajas de piña de lata cortada en trocitos pequeños

Para el Almíbar

- c/s de almíbar de piña
- c/s Ron

Para la Buttercream

- 300 g. de azúcar glas tamizada
- 250 g. de mantequilla pomada
- 3 c s de ron de coco
- 2 c.s de leche de coco
- 1 cucharadita de aroma de piña

Elaboración

En un bol mezclamos con batidora de varillas la mantequilla con el azúcar durante hasta que quede una masa cremosa. Luego añadimos los huevos uno a uno y batimos bien. Con la ayuda de una espátula, añadimos 1/3 de la harina, previamente tamizada con la sal y el impulsor, con un tercio de los húmedos y así hasta terminar. Finalmente la piña cortada en trocitos pequeños.

Rellenamos las capsulitas de cupcakes hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y cocemos en el horno precalentado a 180 ° C. durante 15 minutos. Aprox.

Una vez horneamos los sacamos del horno y los pintamos con el almíbar.

Para la Buttercream

Batir la mantequilla a temperatura ambiente con las varillas. Ir añadiendo poco a poco el azúcar glass tamizado, junto con la leche de coco, el aroma de piña y el Ron y batimos a velocidad fuerte hasta que la crema de mantequilla haya blanqueado y se haya integrado del todo el azúcar glas. Decoramos los cupcakes con crema y un trozo de piña.

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 triturlarla 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.

BIZCOCHO DE SOPA DE TOMATE CON VIEIRA Y GAMBAS CONFITADAS EN SOJA

Ingredientes

Para el bizcocho de sopa de tomate

- 125 gr. mantequilla
- 250 gr. azúcar
- 225 gr. harina
- 1 cucharadita bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita polvo de impulsor
- 1/2 cucharadita sal
- 2 huevos
- 50 g. de tomate seco hidratado cortado en macedonia
- 300 gr. sopa de tomate en lata (Heinz, Cambell's, Baxter's)

Para la Vieira

- 5 vieiras.
- Aceite.
- Sal Maldon.

Para la gamba confitada en soja

- 5 gambas.
- 200 ml de Aceite de girasol.
- 80 ml de Salsa de soja.
- 1 hoja de Laurel.
- Pimienta negra en grano.

Otros

- Una bolsa de germinados
- Brochetas
- Salsa de vinagre balsámico

Elaboración

Para el bizcocho de sopa de tomate

Cremar la mantequilla con el azúcar hasta que consigamos una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa

Añadir los huevos uno a uno.

Echar 1/3 de la harina tamizada con con el bicarbonato y el impulsor alternando con la sopa de tomate, terminando con la harina. Añadir los tomates secos hidratados en aceite y escurridos

Echar esta mezcla en el molde previamente encamisado. Hornear a 180° C. unos 35 minutos.

Para la Vieira

Marcamos la vieira en la plancha y aliñamos con un poco de aceite de oliva y sal Maldon.

Para la gamba confitada en soja

Mezclamos el aceite, la salsa de soja, el laurel y la pimienta. Ponemos a calentar en un cazo y reservamos. Pelamos las gambas dejando la cola y la cabeza. Clavamos una brocheta desde la cola de la gamba hasta la cabeza para dejarlo recto por completo para evitar que encoja con el calor. Los cocemos en la mezcla de soja a fuego muy suave, sobre unos 85 ° C. y la dejamos confitar lentamente hasta que la gamba esté cocinada por completo, sacamos la brocheta y la reservamos.

Montaje y presentación

En un plato hacemos unas rayas de reducción de vinagre balsámico. Cortamos un trozo rectangular de bizcocho de tomate y lo colocamos en el centro del plato. Ponemos encima el langostino y por último la vieira en un lado. Añadimos unos brotes de germinados

CUPCAKES DE HORCHATA

Ingredientes

Para el cupcake de horchata

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

Para la crema

- 150 g de azúcar glass
- 200 g de mantequilla pomada
- 3 fartons
- 60 ml de horchata

Elaboración

Para el cupcake de horchata

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

Colocar las cápsulas de los cupcakes dentro de la bandeja de hornear y reservamos. Crear la mantequilla pomada con el azúcar hasta que este cremosa y a continuación añadimos los huevos uno a uno hasta que queden integrados en la masa.

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

Añadir el resto de la horchata y de la harina.

Repartir la masa en las cápsulas no llenándolas más de 2/3 de su capacidad y horneamos durante unos 15 minutos.

Para la crema

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

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

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

TORTITAS DE FETA Y MAIZ

Ingredientes

- 300 gr de maíz cocido
- 4 huevos
- 1 cebolla morada
- 2 c.s.de cebollino
- 80 gr de harina
- 5 gr de levadura química
- 100 gr de queso feta
- 100 gr de crema de leche
- Sal y pimienta
- 30 gr de mantequilla

Para la Salsa

- 1 aguacate
- 1 mango
- 1 manzana
- ½ pimiento rojo
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- Zumo de 1 lima
- Sal y pimienta

Elaboración

Tamizamos la harina con la levadura y añadimos el maíz, la cebolla cortada en juliana, el cebollino picado, el queso feta desmenuzado, salpimentamos. Batimos las yemas y mezclamos con la crema de leche. Incorporamos cortando a la preparación anterior.

Montamos las claras e incorporamos cortando a la preparación anterior.

Fundimos la mantequilla en la crepera y cocemos las tortitas.

Para la Salsa

Picar las verduras y las frutas en macedonia.

Espolvorear con el cilantro picado y regar con el zumo de lima.

Salpimentar y reservar en frío hasta pase.

TULIPAS DE SALMON CON SALSA AGRIA

Ingredientes

- *Pasta brick o Filo*
- *100 gr de salmón fresco*
- *100 gr de salmón ahumado*
- *4 huevos de codorniz*
- *1 cebolla tierna*
- *Rucola*

Para la Crema agria

- *100 ml de crema de leche*
- *100 gr de queso crema*
- *Zumo de ½ limón*
- *1c.c.de eneldo fresco*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortamos unos cuadrados de 10 *10 de pasta filo y pintamos con mantequilla.

Colocamos en unos ramequines y horneamos unos 4 minutos hasta que estén dorados.

Rellenamos con salmón fresco y ahumado picado.

Añadimos cebolla tierna cortada en ciselée.

Cascamos un huevo de codorniz y horneamos unos 4 minutos.

Retiramos y refrescamos con Rucola y eneldo fresco picado y una cucharada de crema agria.

Para la Crema agria

Mezclar la crema de leche con el zumo, la sal y la pimienta. Dejar reposar uno 30 minutos y añadir el queso fresco.

Batir hasta que adquiera textura de crema y reservar en frío hasta pase. Añadir al pase ralladura de lima fresca

CARLOTAS INDIVIDUALES DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Aparte cocer las frutas hasta que formen una pulpa gruesa (pero no puré), añadiendo el azúcar necesario hasta que quede al gusto (podemos aromatizar de alguna manera).

Forrar la base de los ramekins o moldes para soufflé con papel sulfurizado.

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

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

ENSALADA DE CANÓNICOS Y RUCULA CON MELOCOTÓN Y ATUN MARINADO

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 1 dl de soja
- 2 c.s de jengibre rallado
- Canónigos y rucula
- 5 melocotones de agua pelados y sin hueso (o media papaya si está al punto)
- Pipas peladas
- 1 dl Aceite de girasol
- 1 c.c. de aceite de sésamo
- 3 c.s de salsa de soja
- 1 c.s. Vinagre de arroz

Elaboración

Cortar el atún a dados y marinarlo 10 min en soja, jengibre y aceite de sésamo.

Cortar los melocotones a dados. Guardar en la nevera con film a piel.

Preparar una vinagreta de aceite de girasol soja jengibre.

Preparar un lecho de rúcula y berros previamente aliñados en un bol

Disponer el atún y el melocotón. Decorar con pipas

HILTON CLUB SÁNDWICH

Ingredientes

- *6 rebanadas de pan de molde grande.*
- *2 huevos frescos*
- *Beicon o panceta curada crujiente*
- *4 lonchas queso cheddar*
- *1 pechuga de pollo entera*
- *Mayonesa*
- *Lechuga trocadero*
- *Tomate*
- *pimienta y tomillo y sal*
- *8 palillos*
- *5 Patatas para freír*

Elaboración

Cortar el tomate a rodajas. Limpiar y secar las hojas de lechuga.

Rebozar el pollo con tomillo, sal y pimienta. Sellarlo por dos lados en una plancha y acabar la cocción al horno. Temperatura de centro de 70° C. Dejar enfriar antes de lonchear.

En una paella antiadherente freír los huevos de uno en uno. Cuando esté cocido por un lado le damos una vuelta como un crepe. Dejamos el corazón líquido. Reservamos.

Hacer el beicon hasta que quede crujiente.

Montaje del sándwich

Tostar el pan por los dos lados en una plancha. Poner mayonesa lechuga tomate y queso. Cubrimos con una rebanada de pan con mayonesa por los dos lados y acabamos con unas lonchas de beicon queso y pollo tapamos pinchamos con 4 palillos y cortamos en 4.

Cortar las patatas con la mandolina y freírlas en aceite abundante. Escurrir y salar

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
- 150 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.

PROFITEROLES SALADOS O PETIT CHOUX SALADOS

Ingredientes

Para los Profiteroles

- 150 gr harina de trigo
- 100 ml agua
- 1 pizca azúcar
- 1 pizca de sal
- 125 ml leche
- 4 huevos + 1 para pintar
- 90 gr mantequilla sin sal

Para el Relleno

- Salmón ahumado
- 1 terrina y 1/2 queso crema
- Tomillo en rama

Elaboración

Calentamos el agua con el azúcar, la leche, la sal y la mantequilla que previamente habremos cortado en dados. Cuando se haya derretido la mantequilla y la mezcla comience a hervir añadiremos toda la harina de golpe, con una cuchara de madera comenzaremos a remover muy rápidamente, bajaremos el fuego, y seguiremos removiendo muy rápido para que la mezcla se una

Retiraremos del fuego en el momento que comience a integrarse, seguiremos removiendo, cuando esté bien integrada volveremos a poner al fuego sin parar de remover. Cuando la pasta este bien homogénea y compacta retiraremos del fuego, un modo de saber si la tenemos lista es cuando la masa se separa de las paredes y se agarra a la cuchara como una pelota, para conseguir este punto es muy importante que una vez agreguemos la harina no paremos de remover con fuerza, reservaremos y dejaremos enfriar durante 3 o 5 minutos. Cuando la masa este templada añadiremos los huevos uno a uno, integrando bien el huevo antes de añadir el siguiente, notareis que al echar el huevo y comenzar a remover para integrar la mezcla parece que se separa de nuevo, pero al seguir removiéndola esta se volverá a unir, al final conseguiremos una masa compacta pero manejable.

Pondremos el horno a precalentar a 200°C con calor arriba y abajo, rellenaremos una manga con la masa, en una bandeja de hornear con papel de hornear iremos colocando montoncitos de masa, pintamos con huevo batido. Horneamos a 200°C durante 10-15 minutos, pasado este tiempo retiramos del horno y cogemos cada uno de los profiteroles sin quemarnos lo pincharemos con un palillo y dejaremos enfriar sobre una rejilla. El paso del pinchado debe ser rápido ya que deben de expulsar el vapor que tiene en su interior para que no se nos bajen, cuando ya se hayan enfriado los cortamos por la mitad sin llegar al final. Ponemos el queso crema en un cuenco y con ayuda de una cuchara de madera o una espátula, lo batimos hasta que quede totalmente cremoso, lo introducimos en una manga pastelera con boquilla de estrella. Rellenamos el interior de los profiteroles con el queso, colocamos una porción de salmón ahumado y unas hojitas de tomillo fresco

HOJALDRE DE SALMÓN ENREJADO

Ingredientes

- 2 bases hojaldre
- 2 lomos salmón
- 150 gr espinacas, congeladas
- Sal
- Pimienta
- Huevo de gallinas
- 1 yema para pintar

Para la bechamel

- 1/2 litro de leche
- 25 gr d mantequilla
- 25 g d harina

Elaboración

Precalentamos el horno a 190°C

Comenzamos preparando la bechamel cuando casi tengamos el punto le añadiremos las espinacas y poco a poco se irán integrando todas con la bechamel, y dejaremos cocinar 2 minutos mas, salpimentamos al gusto, dejaremos la bechamel espesa para que después no se se nos escurra y reservamos.

Cogemos una bandeja de horno y le colocamos papel de hornear, sobre ella estiramos una base de hojaldre, sobre esta colocamos un lomo de salmón unos centímetros descentrado hacia arriba, lo salpimentamos al gusto y napamos con la bechamel ya fría por encima sin llegar a los bordes. Cubrimos con el otro lomo y este lo volvemos a napar con el resto de la bechamel, pintaremos los bordes del hojaldre con la yema de huevo, cogemos la parte de arriba del hojaldre y cubrimos con relleno, volteamos todo enrollando para que la unión nos quede hacia abajo. Estiramos la otra base de hojaldre sobre otra hoja de papel de hornear y pasamos sobre ella firmemente y con presión el rodillo de enrejado. Con suavidad pero firmeza abrimos el hojaldre para que se forme el enrejado, para ello cogemos por los extremos y vamos separando, cuanto mas frío este el hojaldre mas fácil será este paso. Pasaremos a colocarlo sobre el rollo, no intentéis hacer este paso con el hojaldre a temperatura ambiente ya que se nos pegara y se romperá, colocaremos sobre el rollo y recortaremos el sobrante, pintamos con la yema. Introduciremos al horno 20 minutos dependiendo del grosor del salmón

Para la bechamel

En una ollita hacemos un roux friendo la harina levemente en la mantequilla. Añadimos la leche en tres tandas y removemos bien para que no queden grumos, rectificamos de sal

MINI NAPOLITANAS DE CREMA Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 base hojaldre
- 1 huevo de gallina
- Azúcar glass
- 200 gr crema pastelera
- Crema de cacao
- Virutas de chocolate

Para el almíbar

- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Agua

Elaboración

Cogemos la lámina de hojaldre y las estiramos sobre una superficie enharinada. Realizamos unos cortes tiras en la masa de 4 cm por 4 cm , para hacer las mini napolitanas

Rellenamos la mitad de cada tira con una cucharada de crema pastelera o nutella y pintamos las uniones con huevo batido para que se peguen. Plegamos cada tira sobre el relleno y las colocamos en una bandeja antiadherente con la unión siempre hacia abajo. Pintamos todas las mini napolitanas con huevo batido y las introducimos en el horno precalentado a 200°C durante 12-15 minutos o hasta que estén doradas. Retirar del horno, dejar enfriar y decorar con azúcar glass espolvoreado por encima o en caso de las de chocolate, prepararemos un almíbar poniendo a hervir el azúcar y el agua hasta que el azúcar se disuelva. Pintamos las napolitanas y las espolvoreamos con las virutas de chocolate.

"EMPEDRAT" DE LENTEJAS CAVIAR CON MELÓN Y VINAGRETA DE JENJIBRE

Ingredientes

- 300 gr. de lentejas caviar
- 1 cebolla tierna
- 1/4 de melón de galia
- 3 tomates rojos
- 1/2 pimiento rojo
- 100 gr. de champiñones
- Jengibre
- 80 ml. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de manzana
- 2 c.s. de miel
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Cocer las lentejas en agua hirviendo con un poco de sal, ½ cebolla y unas hojas de laurel. Cuando estén tiernas escurrir y enfriar con agua fría. Cortar la cebolla tierna, el melón, el tomate y el pimiento a daditos. Saltear los champiñones cortados a cuartos.

Preparar una vinagreta batiendo el jengibre, la miel, el vinagre, la sal, la pimienta y emulsionando con el aceite. Juntar todos los ingredientes en un bol y aliñar con la vinagreta. Servir fresco.

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 1 trozo de 3 cm. de jengibre fresco
- Ralladura de 2 limas
- 1 c.c. de cúrcuma polvo
- 2 c.c. de cilantro picado
- 2 c.s. de comino en polvo
- 1/2 c.c. de sal
- 1-2 c.c. de azúcar
- Aceite de girasol

Para la salsa de cacahuets

- 100 gr. de cacahuets tostados
- 200 ml. de leche de coco
- 2-3 c.c. de pasta de curry rojo
- 1-2 c.c. de azúcar moreno
- 2-3 c.c. de pasta de tamarindo o zumo de lima

Elaboración

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas. En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite. Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche. Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de cacahuets

Picar los cacahuets y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuets triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

Acabados

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuets.

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- *4 limones jugosos*
- *1/2 bote de leche condensada*
- *400 ml. de crema de leche para montar (30% M.G.)*
- *Fresitas del bosque*
- *5 nueces*
- *100 gr. de azúcar*

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera. En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando este a punto de caramelo mojaremos en ella las nueces. Dejar enfriar y picar en el mortero. Espolvorear ligeramente por encima de la mousse y decorarla con las fresitas.

Presentar en copa de coctel.

SOPA DE TOMATE CON BANDERILLA DE MOZARELLA, TOMATES CHERRY, JAMÓN Y ALBAHACA

Ingredientes

Para la Sopa

- 1 Kg. de tomate rojo maduro
- 400 gr. de tomate triturado
- Vinagre de manzana o Jerez
- Agua fría

Para la Banderilla

- Bolitas de mozzarella
- Tomates cherry
- Tiras de jamón serrano
- Albahaca

Para el Aceite verde

- Perejil
- Albahaca
- Ajo
- Aceite de oliva
- Frutos secos

Elaboración

Escaldar los tomates, pelar y desepitar, cortar a dados. En un bol añadir tomates y agua fría, triturar hasta obtener una sopa. Condimentar y reservar en nevera.

Montar una banderilla con estos ingredientes y reservar. (Si se desea podemos condimentar las bolitas de mozzarella) Escaldar, pelar y condimentar los tomates cherry.

Mezclar todos los ingredientes en vaso de túrmix y triturar hasta obtener un aceite verde. Reservar.

Tostar al horno ligeramente una rebanada de pan inglés untada en aceite y cortar a daditos.

En su defecto: secar al horno lonchas de jamón serrano y romper. Decorar la sopa con este troceado.

En un plato sopero pondremos la sopa de tomate acompañada de su banderilla, decorar con los torreznos en el centro y un cordón de aceite verde.

PECHUGA DE POLLO AL ESTRAGÓN CON PATATAS RISSOLÉ

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo p.p*
- *Mantequilla*
- *Aceite de girasol*
- *1 C.S. de cebolla ciselé*
- *1 C.S. de perejil*
- *1 C.S. de estragón*
- *1 vaso de vermouth blanco extra seco*
- *Crema de leche*
- *5 patatas mini*
- *Mantequilla*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

En una sartén rehogar las patatas mini con mantequilla y aceite de girasol. Condimentar y reservar.

Dorar la pechuga en una sartén con mantequilla y aceite de girasol, girar y añadir cebolla, perejil picado y estragón. Cocinar, añadir vermouth y reducir, añadir crema de leche, condimentar, reducir a textura de salsa.

Poner pechuga en el plato y bañar con la salsa pasada por colador decorar con las patatas rissolé.

MOUSSE DE LIMA CON FRUTOS ROJOS Y MENTA CARAMELIZADA

Ingredientes

- 5 limas jugosas
- ½ bote de leche condensada
- 500 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)
- Hojas de menta
- Azúcar blanquilla
- Frutos rojos

Elaboración

Exprimir las limas y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera.

Decorar la mousse con frutos rojos y menta pasada por azúcar dejada en nevera

MUFFINS CROQUE-MADAME

Ingredientes

- 12 rebanadas pan de molde sin corteza
- 12 yemas huevos , pequeñas
- 6 lonchas bacon
- 6 lonchas jamón york
- 150 gr queso Arzúa-Ulloa
- 100 gr queso gruyer
- Mantequilla - 50 gr
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Mostaza de Dijon
- Perejil picado

Para la bechamel

- 1/2 litro de leche
- 25 gr d mantequilla
- 25 g d harina

Elaboración

Precalentamos el horno a 180° C, derretimos en el microondas la mantequilla y con ayuda de un rodillo estiramos las rebanadas de pan de molde, con ayuda de un pincel ponemos la mantequilla en el pan.

Cogemos unos moldes tipo magdalena, colocamos una rebanada de pan sobre los huecos, cogemos una esquina y la otra esquina con ambas manos y las intentamos unir, en el medio el propio pan hará una especie de pliegue y se asentará y tan solo debemos hacer lo mismo con las otras dos esquinas.

Cortamos las tiras de bacon y las de jamón a la mitad, colocamos una mitad de cada uno y lo vamos colocando en las paredes de los cuencos de pan, cortamos en dados de queso Arzúa-Ulloa y añadimos 3 tacos en cada uno de nuestros cuencos.

A la bechamel le añadiremos una cucharadita de mostaza de Dijon, cuando esta esté templada añadiremos una cucharada sopera en cada muffin croque-madame. A continuación añadiremos una yema de huevo en cada uno de nuestros muffins y rallamos en cada uno de ellos un poco de queso Gruyer.

Volveremos a pintar con mantequilla los bordes y las puntas del pan, y horneamos entre 8 o 10 minutos dependiendo del punto de cocción que deseemos en el huevo, la idea es que la yema de huevo este líquida, espolvorear con perejil picado y dejamos enfriar.

Para la bechamel

En una ollita hacemos un roux friendo la harina levemente en la mantequilla.

Añadimos la leche en tres tandas y removemos bien para que no queden grumos, rectificamos de sal

TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTINOS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

TARTA HELADA DE MANGO

Ingredientes

- *1 litro de nata líquida para montar*
- *700 gr de mangos maduros.*
- *Un chupito de ron*
- *6 cucharadas soperas de azúcar para mezclar con el mango.*
- *10 cucharadas soperas de azúcar para montar la nata.*
- *4 sobres de cuajada en polvo, o su equivalente en gelatina neutra en polvo.*
- *Pasta de galleta molida con mantequilla para la base, o bizcocho fino.*
- *Mermelada, caramelo líquido, frutas pasas para decorar...*

Elaboración

Utilizo la pasta hecha con galleta y mantequilla pero si tenéis posibilidad de hacer un bizcocho fino casi mejor utilizáis el bizcocho, si no procurad poner una capa fina de galletas en el fondo.

Una vez tomada esta decisión montamos la nata, en un bol amplio en el que pueda respirar la nata para que le entre aire y crezca, cuando la tenemos casi montada le añadimos el azúcar y la cuajada en polvo, o bien la gelatina que habremos disuelto en un poco de agua caliente y dejado templar... Seguimos batiendo hasta que vemos que está perfectamente montada.

Por otro lado pelamos y picamos el mango, añadimos un poco de agua mezclada con el chupito de ron, le ponemos el azúcar y lo pasamos con la batidora hasta que queda como una mermelada fina. Seguidamente se lo añadimos a la nata montada y lo revolvemos bien con una cuchara, despacito, para que no se baje la nata.

rellenamos moldes y enfriamos en nevera

Al pase decoramos con frutas del bosque, caramelo líquido o mermelada

CREMA DE GUISANTES CON PUNTILLA DE CALAMAR

Ingredientes

- 500g de Guisantes
- 60 g de cebolla
- 100g de patata
- 200g de Puntilla de calamar
- 1 nuez de Mantequilla
- 500ml de caldo o agua

Elaboración

En un cazo ponemos una nuez de mantequilla y un toque de aceite y sofreímos la cebolla picada a fuego medio unos diez minutos. Después agregamos la patata cortada en cachelos y rehogamos 3/4 minutos. Luego añadimos los Guisantes rehogamos un minuto y mojamos con caldo o agua, cocemos unos 15 minutos, trituramos y colamos. Rectificamos de sal y reservamos.

Lavamos la puntilla de calamar y le quitamos esa especie de plastiquito, escurrimos y salteamos en un wok o una sartén a alta temperatura 2 minutos, reservamos.

En un plato hondo colocamos una base de crema y en el centro una cucharada de puntilla de calamar (podemos decorar con un aceite de tinta de Calamar)

HUEVOS ROTOS CON BACALAO, CEBOLLA CARMELIZADA Y PATATAS PAJA

Ingredientes

Para el bacalao confitado

- 500 g. de lomo de bacalao desalado
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla

Para las patatas paja

- 3 patatas
- Aceite de girasol

Para el sofrito

- 3 cebollas emince
- 130 g. de oporto
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Acabados

- Aceitunas negras
- Aceite, sal y pimienta
- 5 Huevos

Elaboración

Cortamos las patatas finamente, como las patatas paja y las freímos en una sartén con aceite. Escurrimos y reservamos. Rehogamos la cebolla en una sauter con aceite de oliva. Una vez bien rehogada añadimos el oporto y la dejamos caramelizar. Aparte, confitamos el bacalao en aceite dos dientes de ajo y una guindilla. Una vez confitado, lo desmenuzamos en lascas y reservamos. En una sartén con abundante aceite freímos los huevos, dejándolos crudos, y los vamos poniendo encima de las patatas, la cebolla y el bacalao. En el momento de servir rompemos los huevos y servimos acompañado de aceite de aceitunas.

COCA DE SANT JOAN

Ingredients

Para la Masa brioche

- 500gr. harina
- 100gr. azúcar
- 1 huevo entero
- 150gr. mantequilla pomada
- 8gr. sal
- 190 ml. Leche
- Ralladura de 1 limon

Para la Crema pastelera

- 200ml. Leche
- 2 yemas
- 40gr. azúcar
- 12gr. maicena

Acabados

- Piñones
- Azúcar casson.

Elaboración

Mezclar la leche y la levadura. Añadir la harina, el azúcar, la sal, el huevo y la ralladura de limón.

Amasar unos 15 minutos.

Añadir la mantequilla hasta incorporarla bien..

Dejar el bol tapado con film durante unos 30 minutos. Romper la fermentación.

Estirar la masa en un silpat untada con aceite y pintar con huevo. Colocar la crema pastelera en forma de rejilla

Añadir piñones encima y dejar fermentar.

Antes de cocer, espolvorear con azúcar casson.

Cocer a 220° hasta que dore

ENSALADA CESAR CON HELADO DE HUEVO Y BEICON

Ingredientes

Para la ensalada

- Un paquete de lechuga variada
- 4 huevos
- 1 paquete de beicon óscar Mayer cortado en trocitos pequeños
- Un paquete de pan Bimbo para rolls
- Un trozo de queso parmesano
- Aceite y hierbas provenzales o finas hierbas

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

- 1/2 litro de leche
- 15 g. de leche en polvo
- 1/2 paquete de beicon cortado en trocitos (Óscar Mayer)
- 5 yemas de huevo
- 60 g. de azúcar

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 la ensalada

Mezclar el aceite con las finas hierbas. Cocer una rolls de pan Bimbo y estirarlo un poco con el rodillo pintarlo con el aceite de finas. Encamisar un aro con el aceite. Cortar tiras de pan del tamaño del aro y forrar el aro. Cocer en el horno 180 ° C. hasta que este tostado.

Mezclar las hojas de ensalada con el beicon dorado, y trocitos de queso parmesano. Reservar.

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 5 a 6 minutos. Una vez transcurridos estos minutos ponerlos en agua fría con hielo para cortar cocción y poder pelarlos mejor

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

Aliñar la ensalada con la salsa Cesar. Verter la ensalada en el interior del aro de pan. Encima el huevo, escamas de sal y trocitos de crujiente de beicon y al lado el helado con el crujiente de beicon.

COSTILLA DE CERDO A LA BBQ CON PATATAS DE LUXE

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

Para las patatas de luxe

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

Para la salsa crema de las patatas

- 50 g de queso crema
- 75 g de mayonesa
- 25 g de cebolleta fresca
- 1 c.c. de albahaca fresca
- 1 c.c. de orégano seco
- 1 c.c. de mostaza

Elaboración

Precalentar 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 embadurnar las costillas con la salsa y hornear 20 minutos. Darles la vuelta, untarlas y hornear 20 minutos más. Cortarlas en secciones y servir las acompañadas de nata agria y patatas al horno.

Para la salsa crema de las patatas

Poner todos los ingredientes de la salsa en el vaso de la batidora y triturar hasta conseguir una masa homogénea. Retirar y reservar en el frigorífico en un recipiente hermético hasta el momento de servir.

Para las patatas de luxe

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

MOJITO BUNDT CAKE

Ingredientes

Para el bundt cake

- 280 g. de harina
- 115 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 g. de azúcar
- 50 g. de azúcar
- 5 huevos
- 235 ml buttermilk
- 120 ml de aceite de girasol
- 6 g. de impulsor
- 2,5 g. de bicarbonato
- pizca sal
- 25 hojas grandes de hierbabuena
- La ralladura de dos limas

Para el almíbar

- 100 g. de azúcar
- 25 hojas de hierbabuena
- 70 ml de agua
- 30 ml de ron

Para el glaseado

- 100 g. de azúcar glass
- El zumo de media lima
- 10 g. de ron

Elaboración

Para el bundt cake

Precalentar el horno a 180°C y engrasar bien un molde de bundt cake.

Machacar bien en un mortero las hojas de hierbabuena junto las ralladuras de las limas. A continuación, en una batidora, mejor en la Thermomix, triturar los 50 g. de azúcar junto a la mezcla de ralladura de las limas y las hojas de hierbabuena. Reservar.

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar durante unos 3 o 4 minutos y agregar la mezcla anterior batiendo otros 3 minutos más. Añadir los huevos de uno en uno batiendo y mezclando bien hasta que veamos una masa esponjosa.

Añadir el aceite con ayuda de una espátula y la harina, tamizada junto con el impulsor, el bicarbonato y la sal, en tres veces alternándola con el buttermilk, empezando y acabando por la harina, y mezclándolo bien.

Verter la masa en un molde bundt, dar unos golpes contra la encimera para que salgan las burbujas de aire que se hayan podido formar y hornear unos 40 minutos aprox.

Para el almíbar

En un cazo introducir el azúcar y las hojas de hierbabuena. Con el palo de un mortero machacar bien las hojas con el azúcar. Verter el agua y llevar al fuego medio hasta que hierva y se disuelva bien el azúcar.

Para el glaseado

En un bol mezclar todos los ingredientes con una varilla. Si la queremos más espesa añadir más azúcar glass y si la queremos más líquida añadir más zumo de lima o ron.

Una vez sacado el Bundt del horno, hacer unos agujeros sobre la base, con un palillo y verter el almíbar. Dejar reposar media hora y pasado ese tiempo darle la vuelta.

Verter el glaseado por encima y decorar.

CARPACCIO DE PATATAS Y BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 200 gr de patata
- 100 gr de bacalao
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de leche
- Sal y pimenta
- Aceite de confiar bacalao

Para la Vinagreta

- 30 ml de vinagre de jerez
- 10 ml de aceite de oliva
- 1 c.s de miel
- Sal y pimenta
- 10 gr Tomillo fresco
- 1 ajo escaldado

Acabado

- 50 gr de tomate cherry

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en láminas finas. Concitar en el aceite y reserva.

Freír los ajos y el bacalao en el aceite unos 3 minutos. Añadir la aleche y la crema de leche y llevar a ebullición.

Turmizar y ajustar de sazón. Reservar en frío hasta pase.

Para la Vinagreta

Majar en mano de mortero el ajo, la sal y la pimenta con el tomillo.

Añadir la miel y el vinagre y mezclar. Tirar el aceite al hilo y emulsionar.

Montaje

Colocar una base de patata, esparcir la branda por encima y decorar con el tomate laminado.

Regar con la vinagreta.

FILETES DE POLLO A LA CRIOLLA

Ingredientes

- 150 gr de cus cus
- 1 c.c. de semillas de comino
- 125 ml de aceite de girasol
- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 6 tomates
- 40 gr de azúcar moreno
- 1 c. de oréganos eco
- 1 guindilla
- 2 claras de huevo
- 150 gr de coco rallado
- 2 pechugas de pollo

Elaboración

Coceremos el cus cus tal y como indique el proveedor. (*Habitualmente 5 minutos en agua o caldo salado hirviendo, retirar y escurrir bien. Regar con aceite de oliva*)

Tostaremos las semillas de comino unos 30 segundos en la sartén. Retiraremos y majaremos en el mortero

En la misma sartén rehogamos la cebolla ciselée unos 6 minutos y añadimos el ajo cortado también en ciselée con las semillas de comino. Incorporamos los tomates t.p.m, el azúcar y la guindilla. Sofreímos unos 15 minutos hasta que el tomate pierda agua, salpimentamos. Vigilar la cocción y añadir pequeñas cantidades de agua en caso de necesidad

Mientras cortamos el pollo en tiras, salpimentamos y pasamos por la clara montada y el coco rallado. Reservar en frío hasta el momento de pase.

Al pase

Freír por inmersión el pollo unos 2 a 4 minutos en función del tamaño-

Montaje

Colocar una base de cus-cus salpimentamos y disponer encima el pollo.

Acompañar de la salsa criolla.

GRANIZADO DE SANGRIA CON SMOOTHIE DE MORAS Y COMPOTA DE MANZANAS

Ingredientes

Para el granizado

- 100 ml de vino tinto de calidad
- 200 gr de azúcar
- 1 piel de naranja
- 1 piel limón
- 1 palito de canela
- 1 c.c.de esencia de vainilla

Para el Smoothie

- 200 gr de moras
- 40 gr de azúcar
- 100 gr de creme fraiche

Para la Compota de manzanas

- 2 manzanas golden
- 50 gr de azúcar
- Pile e naranja y limón
- 1 rama de canela
- 20 gr de mantequilla

Elaboración

Para el Smoothie

Turmizar las moras con el azúcar y añadir cortando la crema fraiche.
Reservar en frio hasta pase.

Para el granizado

Llevar a ebullición el vino con el azúcar, la piel de naranja y limón, la canela y la esencia de vainilla.
Colocar en la manteadora hasta que este congelado.

Para la Compota de manzanas

Pelar y cortar las manzanas en macedonia.
Dorar unos 5 minutos con la mantequilla y los aromas.
Añadir el azúcar y dejar que caramelice.
Retirar y dejar enfriar.

Montaje

Colocar una base de manzana y de smoothie.
Acompañar con una bola de granizado.

ENSALADA MURCIANA

Ingredientes

- 300 gr. Bacalao desmigado
- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos
- Olivas negras
- 4 patatas monalisa
- 4 cebolla tierna
- Perejil, tomillo,

Elaboración

Cocer las patatas con piel. Cuando estén frías pelar y cortar a rodajas.

Preparar pétalos de tomate y cocerlos al horno con un poco de aceite, sal, pimienta, azúcar y tomillo.

Escalibar el pimiento. Pelarlo y despepitarlo.

Cortar las cebollas tiernas en cuartos. Estirar en una bandeja de horno con sal y aceite. Tapar con papel de plata y cocer 20 min. a 200° C.

Disponer los ingredientes por pisos dentro de un timbal. Decorar con una vinagreta de perejil y las olivas.

PAELLA DE MARISCO

Ingredientes

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

Elaboración

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

Preparamos una picada de ajo y perejil.

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

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

Añadimos el caldo que debe estar hirviendo. La cantidad de caldo es el doble mas una que de arroz. Dejamos cocer 10 min. y añadimos la picada, los mejillones, las almejas y los langostinos las alcachofas y las judías. Acabamos la cocción 8 min. al horno.

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

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

Para el relleno

- 300gr de cerezas
- 30 gr. de azúcar
- 5 c.s. de miel
- 5 c.s de kirsh
- 3 huevos
- 100 gr mascarpone
- 2 Dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base

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

Para el relleno

Sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con el mascarpone.. Añadimos la miel, el kirsh, y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.
Meter al horno a 180° C durante 35 min.
Decorar con nata montada.

SALMOREJO DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

PATATAS RELLENAS DE ATÚN

Ingredientes

- *4 patatas medianas*
- *1 lata de atún pequeña*
- *3 lonchas de queso fundido*
- *1 nuez de mantequilla*
- *Salsa de tomate casera*
- *Queso rallado*
- *Sal*
- *Aceite*
- *Orégano u otra especia*

Elaboración

Asar las patatas en el horno durante 55 minutos a 180°. Una vez que están blanditas por dentro, se sacan del horno y se parten en mitades. Dejar enfriar. Mientras, preparamos relleno. Una vez frías, vaciar con una cuchara dejando parte de patata en la bandeja

En un bol coloca el atún desmenuzado, la mantequilla a daditos, el queso fundido troceado y la patata que hemos sacado. Aderezar con sal, aceite de oliva y un poquito de orégano a gusto. Añadir el tomate frito o salsa de tomate casera. Mezclar.

Rellenar con la mezcla cada una de las mitades de patata y colocarlas en la fuente donde se va a hornear. Colocar encima de cada relleno media cucharadita de salsa de tomate y cubrir con el queso rallado. Espolvorear con un poco de orégano. Introducir en el horno y gratinar hasta dorar.

COCA DE SANT JOAN

Ingredients

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.

AJO BLANCO DE MELÓN

Ingredientes

- 600 gr. de agua
- 200 gr de aceite de oliva.
- 16 gr de ajo
- 300 gr de almendras
- 1/2 melón de piel de sapo
- sal
- 100 gr. de jamón serrano
- 2 huevos duros

Elaboración

Escaldar el ajo 3 veces en agua hirviendo para que no pique. Cambiando el agua a cada escaldada. Triturar el melón, el aceite, el agua, los ajos, la sal y las almendras peladas. Probamos y rectificamos de sal si es conveniente. Cocemos los huevos en agua hirviendo 12 min. Ponemos sal y un chorrito de vinagre al agua de cocción. Cando estén listos refrescar con agua fría. Preparar un picadillo de clara.

En una paella antiadherente estiramos el jamón. Lo cubrimos con papel de horno y le ponemos peso encima. Cocemos a fuego suave vigilando que no se tuesten las lonchas de jamón. Cuando estén crujientes ponemos sobre un papel secante y de dejamos que enfríen.

SALMOREJO CON GARBANZOS Y PANCETA

Ingredientes

- 4 tomates
- 100 ml. de zumo de tomate
- 1 cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 60 ml. de aceite de oliva
- 2 c.s.de vinagre de Jerez
- 100 gr. de garbanzos cocidos
- 1 manzana golden
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo pequeño
- 50 gr. de panceta salada
- 1 c.s. de zumo de limón
- 50 gr. de queso manchego
- Sal y pimienta

Elaboración

Escaldar 30 segundos los tomates y retirar piel y pepitas.

Escaldar 3 minutos los ajos y parar cocción.

Triturar en una batidora los tomates, el ajo, el zumo de tomate y el vinagre. Añadir posteriormente el aceite hasta que emulsione. Reservar en frío.

Pelar la manzana y cortar en macedonia. Regar con el zumo de limón y reservar en frío.

Limpiar los pimientos de pepitas y cortar en Macedonia. Juntar con la manzana.

Pelar la cebolla y cortar en juliana fina. Juntar con la preparación anterior.

Cortar la panceta en dados y freír en un poco de aceite durante unos 6-8 minutos hasta que esté dorada. Añadir los garbanzos y alargar cocción un par de minutos.

Colocar en el vaso de servicio. Cubrir con el salpicón de verduras y salsear con el salmorejo.

Decorar con unas cuñas de queso manchego y ramitas de perejil.

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 crema de leche
- 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 alagar cocción unos 5 minutos más.
Retirar y enfriar.

Al pase

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

GAZPACHO DE AGUACATE LIGERAMENTE PICANTE

Ingredientes

- 2 aguacates en su punto
- 1/4 de pepino
- 1/3 de pimiento verde
- 1/4 de cebolla tierna
- Ajo (al gusto)
- 1/2 tomate raf o tomate verde de ensalada
- Cilantro
- Una rebanadita de pan (CS)
- Unas gotitas de tabasco
- El zumo de media lima
- 60 ml de agua fría (para rectificar textura)
- Vinagre de manzana (CS) Opcional
- Sal
- 50 ml de aceite de oliva

Acabados

- Hielo pilé
- Hojas de menta
- 1 lima
- Piel de aguacate
- Hueso de aguacate

Elaboración

Cortar y pelar aguacate de la manera indicada, reservar piel, pulpa y hueso. Lavar, pelar y purgar pepino. Lavar y cortar resto de verduras, poner todo en vaso de túrmix junto con los ingredientes líquidos, añadir el pan y triturar bien fino, rectificar con aceite de oliva, sal y pimienta. Guardar en nevera

Poner una base de hielo pilé en un recipiente o plato hondo, colocar en el centro la piel vacía del aguacate relleno del gazpacho, decorar el hielo con el hueso y unas rodajitas de lima.

CRUJIENTE DE BRIE, CABELLO DE ÁNGEL Y SOBRASADA

Ingredientes

- *Pasta brik*
- *1 bote de cabello de Ángel*
- *1 cuña de queso brie*
- *1 trozo de embutido sobrasada*
- *Pistachos*
- *Huevo*

Elaboración

Cortar trozos de queso brie, de sobrasada y los ponemos sobre un recorte de pasta brik, añadimos la cantidad deseada de cabello de ángel. Formar un paquetito, sellar con harina y agua. Pintar con huevo, empanar con los pistachos troceados y llevar al horno.

PICADILLO DULCE DE FRUTOS ROJOS Y MANGO CON HELADO DE VAINILLA Y MENTA

Ingredientes

- 350 gr. de culís de frutos rojos
- 5 hojas de gelatina
- 1 mango
- 1 lima
- 1 vaina de vainilla
- 250 gr. de frambuesas
- 250 gr. de arándanos,
- Helado de vainilla
- Menta fresca

Elaboración

Entibiar una parte del culí de frutos rojos en un cazo, añadir las hojas de gelatina que hemos puesto a hidratar con anterioridad, añadir esta preparación al resto del culí, verter en aro filmado y dejar gelatinizar en nevera.

Pelar y cortar el mango en brunoise, añadir ralladura de lima y vainilla. Reservar en manga pastelera y en nevera, para colocar después en aro de menor tamaño.

Poner en un plato: la base de culí gelificado, colocar encima el picadillo de mango, rodear el culí con frambuesas y arándanos.

Decorar con una canal de helado de vainilla y hojita de menta.

PAN RELLENO

Ingredientes

Para el pan

- *Bollo de pan de 1 kg*
- *2 o 3 berenjenas*
- *1 cebolleta*
- *1 pimiento rojo*
- *5 pimientos italianos*
- *2 mozzarella fresca*
- *Salsa pesto*
- *Tomates pera*

Para el pesto de rúcula

- *2 tazas de rúcula*
- *1/3 taza de aceite de oliva*
- *1/4 taza de pistachos pelados tostados ligeramente*
- *1 diente de ajo picado en trozos grandes*
- *2 bichos*
- *Sal y pimienta al gusto*

Elaboración

Para el pesto de rúcula

Colocar la rúcula en vaso triturador. Añadir los ingredientes y triturar hasta que la crema adquiriera una consistencia suave (30 segundos aproximadamente).

Para el pan

Colocamos todas las verduras menos el tomate en una fuente, añadimos sal y un chorrito de aceite de oliva y las introducimos en el horno a 160°C durante 1 hora y media aproximadamente.

Pasado este tiempo retiramos del horno y tapamos la bandeja con papel de aluminio. Dejamos reposar la bandeja tapada durante 20 minutos.

A continuación las pelaremos y hacemos tiras. Quitamos la tapa del pan y toda la miga interior que reservaremos, untamos el interior con salsa pesto y vamos alternando capas de verduras (una de pimientos, otra de berenjena, otra de cebolla, otra de tomate crudo), colocamos sobre estas la miga de pan que reservamos.

Sobre todo esto colocamos rodajas de mozzarella y de nuevo otra capa de pesto, ponemos la tapa del pan encima y envolvemos todo el pan con film hasta que quede bien sellado.

Introducimos en la nevera, colocándole algo que pese encima durante 5 horas aproximadamente.

Cortamos al gusto y listo.

CREPS DE ENDIVIAS Y SALMÓN

Ingredientes

- 3 endivias
- 2 sobres de salmón ahumado
- 2 bandeja champiñones
- 1 cucharada de azúcar blanco
- 300 ml. nata para cocinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado

Para la Masa de Creps

- 2 huevos de gallinas
- 2 yemas
- 1 nuez de mantequilla
- 160 gr. harina de trigo
- 160 ml. leche
- 160 ml. cerveza
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

Deshojamos las endivias y las partimos por la mitad a lo largo, las ponemos a cocer en una cacerola con una cucharada de azúcar. Añadimos nata, tapamos para dejar cocinar durante 15 minutos a fuego suave hasta que se pongan tiernas. Retiramos las endivias y reservamos la crema.

Para la Masa de Creps

Mezclamos la harina, la mitad de la leche, el huevo y una pizca de sal en un bol. Añadimos un chorrito de aceite, el resto de la leche y mientras removemos agregamos poco a poco la cerveza.

Untamos una sartén con un poco de mantequilla y cubrimos la base de la sartén con la masa.

Desechamos la primera crep (para evitar el exceso de grasa). Volvemos a incorporar un poco de la masa a la sartén y sacamos el crep con una espátula despegándolo de las paredes de la sartén.

Troceamos los champiñones finos y los ponemos a saltear en una sartén con un chorrito de aceite y los cocinaremos a fuego fuerte durante 5 minutos. Colocaremos en cada crep una loncha de salmón ahumado y encima pondremos los champiñones salteados. Agregamos media endivia en cada crep y envolvemos cada crep hasta hacer un rulo.

Ponemos a calentar la crema reservada en un cazo y añadimos una pizca de sal, pimienta y perejil picado, dejamos que de un hervor.

Servimos los creps en el plato y salseamos por encima con la crema de perejil.

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

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

Precalentar 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

Precalentar 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

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.

TARTA DE SARDINAS

Ingredientes

Para la masa

- 225 g. de harina
- 4 g. de sal
- 105 g. de mantequilla
- 56 g. de agua

Para el sofrito

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

Para las sardinas marinadas

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

Acabados

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

Elaboración

Para la masa

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

Para el sofrito

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

Para las sardinas marinadas

Juntar todos los ingredientes. Triturar y colar por chino.

Acabados

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

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

VASOS DE MOUSSE DE CAVA Y FRUTOS ROJOS CRUMBLE DE PISTACHOS Y FINANCIERS DE FRAMBUESA

Ingredientes

Para el mousse de cava

- 200 ml. de cava semi seco
- 10 g. de zumo de limón
- 60 g. de azúcar
- 3 yemas
- 320 de nata semi montada
- 3 hojas de gelatina
- 150 g. de merengue italiano

Para el merengue italiano

- 100 g. de azúcar
- 30 g. de agua
- 50 g. de claras

Para la gelatina de frutos rojos

- 150 g. de pulpa de frutos rojos
- 50 g. de azúcar
- 50 g. de cava
- 3 hojas de gelatina

Para el crumble

- 60 g. de mantequilla fría
- 60 g. de harina
- 60 g. de pistachos caramelizados
- 60 g. de azúcar

Para los Financiers con frambuesa

- 75 g. de harina de almendra
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de miel
- 50 g. de harina
- 135 g. de claras de huevo
- 125 g. de mantequilla avellana
- C/s de frambuesas naturales

Elaboración

Para el mousse de cava

Poner a calentar el cava con el zumo de limón, sin que llegue a hervir. Mezclar las yemas con el azúcar en un bol. Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría. Cuando el cava, esté caliente, verterlo sobre las yemas y el azúcar poco a poco y mezclar bien. Cocer la crema de cava a la inglesa, a 85 ° C. y añadirle la gelatina escurrida. Dejarla enfriar a 30° C y el merengue italiano y la nata semi montada.

Para el merengue italiano

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

Para la gelatina de frutos rojos

Calentar la pulpa con el cava y el azúcar, incorporar la gelatina y verter en un molde, previamente forrado con film y dejar enfriar en el frigorífico.

Para el crumble

Caramelizar los pistachos con 40 g. de azúcar glas, dejar enfriar sobre papel de cocina, triturarlos y arenar todo junto y cocer a 170 ° C, durante 15 minutos.

Para los Financiers con frambuesa

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla avellana

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

Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier. Poner en el centro un trozo de mantequilla y cocer a 190 ° C. 14 minutos.

Acabados

En el fondo de unos vasos poner la gelatina de naranja, congelar y encima la mousse de cava, terminar con el crumble

TEMÁTICA DE PINTXOS DONOSTIARRAS

PINTXO DE TXATKA

- *Mahonesa*
- *Surimi o barritas de Cangrejo*

PINTXO DE PIMIENTO PIQUILLO RELLENO DE ATUN

- *Pimiento del Piquillo*
- *Cebolleta Tierna*
- *Atún en Aceite*
- *Mahonesa*

PINTXO DE JAMON, QUESO BRIE, MERMELADA DE CEBOLLA Y RUCULA

- *Jamón*
- *Queso Brie*
- *Mermelada de Cebolla*
- *Rucula*

Para la mermelada de cebolla

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

PINTXO DE CROQUETON DE BACALAO Y PUERRO

- *100g de Mantequilla*
- *200 harina*
- *1 l. leche*
- *1 Puerro*
- *200g Bacalao Desmigado*

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro cazo precalentado colocamos la mantequilla a dados y la deshacemos una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux, una vez tengamos el roux agregamos la leche poco a poco para que no salgan grumos, y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa. Una vez rectificada de sal, añadimos el puerro y el bacalao muy, muy, muy picado en crudo cocemos un par de minutos y reservamos en un molde o bandeja. Una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado..

Freímos en abundante aceite caliente a unos 170 grados

PINTXO DE CALAMAR PLANCHA CON PANCETA, RUCULA Y VIN. DE MODENA

- *Calamares*
- *Panceta*
- *Rucula*
- *Vinagreta de Modena*



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PINTXO DE FALSO FERRERO ROCHER

- 200 gr.de morcilla de cebolla
- 2 manzanas golden
- 2 cebollas medianas
- 1 c.s.de azúcar
- Zumo de ½ limón
- ½ vaso de agua
- 20 ml. De vinagre de Módena
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Almendra crocante para rebozar

Elaboración

Para la Compota de manzana

Pelamos, descorazonas y partimos a cuartos las manzanas

Colocamos en una olla con agua, zumo de limón y el azúcar. Cocemos a fuego medio unos 20 minutos.

Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Para la mermelada

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca.

Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Para la Morcilla

Destripamos, rehogamos y reservamos

Montaje

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea. Dejamos enfriar. Damos forma de bola y rebozamos por la almendra crocante

PINTXO DE BACALAO A LA MIEL

- Pastina blanca
- Bacalao
- Miel

Para la Pastina

- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- sal
- 10 cl de cerveza
- 1 cs de miel

ENSALADA DE CALABACIN RELLENO DE GUACAMOLE, SALMÓN Y VINAGRETA DE TOMATE Y ALUBIAS NEGRAS

Ingredientes

- 2 calabacines
- Un aguacate maduro
- Una lima
- Una cebolla tierna
- 2 tomates t.p.m.
- Una pizca de cilantro picado
- Sal, pimienta, aceite y tabasco
- Salmón ahumado
- Una bolsa de rúcola

Para la vinagreta de tomate y alubias

- 3 tomates rojos
- Un diente de ajo
- Alubias negras cocidas
- Perejil picado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

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

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

Para la vinagreta de tomate y alubias

Pelamos los tomates y los cortamos en concasse. Los colocamos en un bol, añadimos el ajo picado, una o dos cucharada de alubias, el perejil, el aceite y una pizca de sal y pimienta. Mezclar bien y reservar.

Montaje

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

ENSALADA DE SALMÓN EN ESCABECHE DE NARANJA

Ingredientes

- *Una bolsa de ensalada*
- *500 gr. de salmón cortado a dados*
- *150 ml. de aceite de oliva*
- *2 escalonias cortadas en juliana*
- *200 ml. de crema de leche*
- *75 gr. de vinagre de jerez*
- *Zumo de 2 naranjas*
- *Eneldo, sal y pimienta*

Elaboración

Calentar el aceite y rehogar las escalonias. Dejar enfriar un poco y añadir el vinagre y el zumo de naranja. Llevarlo a ebullición e incorporar los dados de salmón, previamente sazonados y dejar cocer 2 minutos. Retirar del fuego y añadir las naranjas cortadas a gajos y el eneldo. Montar la ensalada y servir.

BUDIN FRÍO DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 1 c.c. de extracto de vainilla
- 60-80 gr. de cacao en polvo
- 250 gr. de queso fresco
- 60 ml. de licor de avellanas o vino dulce (opcional)
- 175 ml. de crema de leche
- 50 gr. de avellanas

Elaboración

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que espumen. Colocaremos a baño maria y coceremos unos 10 minutos hasta que espesen. Añadimos la vainilla, el cacao, el queso y el licor. Continuaremos batiendo 2 minutos más, hasta que vuelva a estar espesa.

Retiramos del fuego y colocamos en el recipiente de servicio. Refrigeramos hasta el pase. Servimos acompañando de crema de leche semi montada y las avellanas tostadas y troceadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA DE HABITAS TIERNAS CON CHIPIRONES CRUJIENTES Y VINAGRETA DE MANZANA Y SOJA

Ingredientes

- *1 bote de habitas tiernas*
- *1 rama de romero*
- *1 hoja de laurel*
- *Aceite de oliva*
- *1 tomate de ensalada*
- *1 sobre de jamón de pato*
- *1 bolsa de chipirones*
- *40 gr. de harina*
- *40 gr. de maicena*
- *1 C. P. de levadura*
- *160 gr. de agua muy fría*
- *4 C.S. de vino blanco seco*
- *1 manzana*
- *Salsa de soja*

Elaboración

Confitar las habas durante 10 minutos en aceite de oliva con romero y laurel. Escurrir y reservar tanto las habitas como el aceite del confitado.

Cortar el tomate en brunoise y reservar. Reservar también las lonchas de jamón de pato.

Limpiar los chipirones, condimentar, untar en la preparación del rebozado y freír en aceite de girasol. Reservar sobre papel absorbente.

CEVICHE DE SALMÓN CON PIÑA Y AGUACATE EN MOSTAZA A LA ANTIGUA

Ingredientes

- *1 suprema de salmón*
- *1 trozo de piña natural*
- *1 lima*
- *Aceite de oliva*
- *Una pizca de cilantro picado*
- *Una pizca de perejil picado*
- *Una C. S. de pimienta rojo en brunoise*
- *1 C.S. de pimienta verde en brunoise*
- *1 C.S. de cebolla tierna*
- *1 aguacate*
- *Un poco de maíz dulce*
- *Mostaza a la antigua*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar la suprema de salmón (congelado) en lonchas largas, condimentar y macerar en un aliño de lima, jugo de piña, aceite de oliva y mostaza a la antigua durante una hora.

Cortar el aguacate de manera atractiva, las verduras en brunoise y reservar para el pase. Picar del cilantro y el perejil.

Montar el plato teniendo en cuenta combinar todos los ingredientes, reservar el aliño para decorar como salsa, espolvorear con el cilantro y el perejil picados.

BIZCOCHO BORRACHO A LA TAZA CON SALSA DE COINTREAU Y NARANJA

Ingredientes

- 4 C.S. de harina
- 3 C.S. de azúcar
- 2 C.S. de cacao en polvo
- 1 C.P. de levadura en polvo
- 1 huevo
- Sal
- 3 C.S. de aceite de oliva
- 3 C.S. de leche
- Cointreau
- 1 naranja
- 100 gr. de agua
- 50 gr. de azúcar

Elaboración

Batir el huevo en un bol, añadir una pizca de sal, la leche y el aceite de oliva.

En otro bol preparar los elementos sólidos la harina y la levadura, tamizar, añadir el cacao en polvo, el azúcar y una pizca de canela en polvo, mezclar todo, añadir la preparación anterior y mezclar, añadir un poco de licor de Cointreau.

Llevar la preparación a una taza o recipiente. Llevar al microondas y cocinar durante 2 minutos.

En un cazo poner a cocinar agua con azúcar y piel de naranja en juliana. Mezclar Cointreau con la salsa resultante para acompañar el bizcocho.

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

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 girasol

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

Precalentar 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.

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.

TARTA DE SARDINAS

Ingredientes

Para la masa

- 225 g. de harina
- 4 g. de sal
- 105 g. de mantequilla
- 56 g. de agua

Para el sofrito

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

Para las sardinas marinadas

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

Acabados

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

Elaboración

Para la masa

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

Para el sofrito

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

Para las sardinas marinadas

Juntar todos los ingredientes. Triturar y colar por chino.

Acabados

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

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

SOLOMILLO DE CERDO A LA SAL, CON SALSA DE CEREZAS Y HELADO DE QUESO Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

Para los solomillos

- 2 solomillos de cerdo
- Hierbas aromáticas
- 1 huevo
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- 2 kilos de sal gorda

Para la salsa de cerezas

- 1 bote de mermelada de cerezas
- 1 l de fondo de carne
- Un chorrito de vinagre de Módena
- 2 chalotes ciselé
- 1 cebolla ciselé
- 1 diente de ajo ciselé

Para las cerezas en almíbar ligero de kirsh

- 200 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 40 g. de kirsh

Para el helado de queso

- 275 g. de queso crema
- 175 g. de nata
- 30 g. de parmesano rallado
- 2 yemas
- 75 g. de leche
- 60 g. de azúcar
- 1 vaina de vainilla

Para la Teja de parmesano

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

Elaboración

Para los solomillos

Marcar los solomillos en aceite caliente y reservar. Mezclar la sal con las hierbas aromáticas la ralladura de naranja y limón, el huevo batido. Salpicar la sal con un poco de agua y mezclarla como si fuera arena mojada. Extender una capa de 1 cm. sobre la bandeja del horno pone encima los solomillos y taparlos con el resto de la sal. Cocer en el horno a 200 ° C durante 25 minutos y pinchar con el termómetro hasta que el centro esté a 56 a 58 ° C. si nos gusta sangrante, si lo queremos al punto 58 a 62 ° C.

Para la salsa de cerezas

Rehogamos la cebolla y a media cocción le añadimos la chalota, Incorporamos el ajo, rehogamos y añadimos un chorrito de vinagre balsámico y lo dejamos reducir. Agregamos la mermelada de cerezas y lo hacemos hervir durante 5 minutos a fuego lento. Una vez transcurrido ese tiempo añadimos el fondo de carne y hervimos a fuego lento unos 30 minutos. Añadimos las cerezas pochadas en almíbar ligero, reservando unas cuantas para la decoración.

Para las cerezas en almíbar ligero de kirsh

Hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Macerar durante 1 hora.

Para el helado de queso

Calentamos la leche con la nata e infusioamos la vainilla. Aparte hacemos una papilla con las yemas y el azúcar, vertemos la leche y la nata caliente, lo colamos y lo cocemos a la inglesa a 85° C. le añadimos el parmesano y el queso cremas. Vertemos la mezcla en la heladora.

Para la Teja de parmesano

Tamizar el parmesano con la harina, estirar encima papel de porno y cocer a 175° C. de 7 a 8 minutos.

Acabados

Sacamos los solomillos de la sal, los cortamos en rodajas gruesas. Los disponemos en el plato de presentación, los salseamos con la salsa de cerezas y lo acompañamos del helado, y la teja de parmesano.

SOPA BLANCA CON BROWNIE DE CHOCOLATE Y CEREZAS

Ingredientes

Para el brownie

- 150 gr. de mantequilla
- 75 gr. de cacao de 70%
- 2 huevos
- 160 gr. de azúcar
- 70 gr. de harina
- 1 c.s de cacao en polvo
- Pizca sal
- C/s de cereza
- 8 g. de kirsh

Para las cerezas en almíbar de kirsh

- 200 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 40 g. de kirsh

Para la sopa blanca

- 100 ml. de nata
- 60 g. de cobertura blanca
- 30 g. de yogurt
- 1 c. c de yogurt en polvo

Elaboración

Para el brownie

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maría. Montar los huevos con el azúcar. Añadirle poco a poco el chocolate y la mantequilla templados, el licor y seguidamente la harina tamizada con el cacao en polvo y pizca sal, remover con una espátula lentamente y con cuidado.

Poner la masa sin que baje en una fuente de horno previamente untada con mantequilla, colocar las cerezas sin hueso y hornear a 180° unos de 17 a 20 minutos.

Para la sopa blanca

Hervir la nata y verter sobre la cobertura troceada. Disolver bien la cobertura. Añadir el yogurt en polvo Reposar unos minutos y añadir el yogurt. Mezclar bien y reservar en nevera

Acabados

Recuperar el Brownie y cortar un rectángulo por ración.

Colocar de forma armoniosa en el centro de un plato sopero.

Verter la Sopa fría de chocolate blanco y yogurt alrededor. Decorar con unas cerezas confitadas en almíbar y si se quiere un helado de yogurt.

ENSALADA DE GAMBAS CON MAYONESA DE GAZPACHO

Ingredientes

Para la mayonesa de gazpacho

- 1/2 kg de tomate rojo
- 50 gr. de tomates secos
- 1 cebolla tierna
- 1/2 pimiento rojo
- 1 c.s. de comino
- 50 gr. de pan seco hidratado
- 1 c.c. de pimentón
- 200 ml. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 50 ml. de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

Para la ensalada

- 12 gambas
- 2 patatas

Elaboración

Para la ensalada

Coceremos las gambas 3 -4 minutos en agua salada. Retirar y parar cocción. Pelar y reservar
Limpiamos las patatas y cocemos partiendo de agua fría unos 25 minutos.
Parar cocción, y reservar en frío.

Para la mayonesa de gazpacho

Poner a hidratar los tomates secos en el aceite.
En el mortero majar el ajo con los cominos, añadir el pimentón.
En la batidora triturar por tandas las verduras poniendo un poco de aceite, vinagre, sal y pan remojado.
Preparar una mayonesa de la forma habitual y una vez emulsionada ir incorporando la pulpa de las verduras trituradas.
Ajustar de sal y pimienta y reservar en frío hasta el momento de pase.

Al pase

Pelar las patatas si se quiere y cortar en rodajas de 1 centímetro. Colocar de forma circular en la base del plato. Regar con aceite y sal. Colocar las gambas encima de las patatas y cubrir con el gazpacho.
Decorar con huevo duro picado y perejil.

SECRETO IBÉRICO MARINADO CON HIERBAS FRESCAS Y COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

Para el secreto ibérico

- 4 secretos ibéricos
- Manojos de hierbas aromáticas
- 1/4 l. de aceite de oliva
- Sal ahumada
- Pimienta de jamaica

Para la compota

- 4 manzanas golden o reineta
- 100 gr. de azúcar moreno
- 1 rama de canela
- 20 gr. de piñones
- 50 gr. de pasas, orejones y ciruelas secas
- 100 ml. de Pedro Ximenez
- 20 gr. de manteca de cerdo
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el secreto ibérico

Colocaremos el aceite con las hierbas aromáticas y la pimienta en una bandeja y dejaremos marinar unas 24 horas con los secretos.

Marcaremos los secretos en una plancha bien caliente 1 minutos por lado para sellar poro. Bajar temperatura y acabar cocción.

Para la compota

Pelaremos las manzanas reservando la piel y cortaremos en macedonia.

Fundiremos la manteca en una sartén y doraremos la manzana, añadiendo la piel unos 5 minutos con el azúcar moreno. Añadimos los piñones y las frutas secas previamente hidratadas en el Pedro Ximenez y añadimos la canela. Mantenemos al fuego hasta que reduzca el alcohol. Retirar y salpimentar y dejar enfriar.

Recuperar en la sartén hasta temperatura de pase.

Servir el secreto regando con un poco de aceite aromático, acompañar con la compota. Decorar con hierbas frescas y un hilo de reducción de Pedro Ximenez. Decorar con sal Maldón

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE PAPAYA

Ingredientes

Para el Panna Cotta

- 100 gr de dulce de leche
- 400 gr de crema de leche
- 1 piel de limón
- 4 hojas de gelatina

Para la salsa

- 100 ml de almíbar tpt.
- 200 gr de papaya fresca
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina en agua y dejar en frigorífico unos 5 minutos.
Mezclar el dulce de leche y la crema de leche y llevar a ebullición.
Reducir fuego, añadir la piel de limón y dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos.
Apagar y desleir la gelatina.
Colocar en el molde de servicio y dejar enfriar.

Para la salsa

Pelar y limpiar la papaya turmizar con el almíbar y el zumo.
Colar repetidamente hasta obtener una textura fina