



GAZPACHO DE CEREZAS, ALBAHACA Y HELADO DE QUESO

Ingredientes

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

Para el helado de queso

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

Para el aceite de albahaca

- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva

Elaboración

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

Realizaremos el helado de queso mezclando bien en batidora todos los ingredientes. Mantecar en heladora hasta que creme. Guardar bien tapado en el congelador.

Escaldaremos la albahaca y trituraremos con aceite de oliva suave.
En un plato hondo o bol poner el gazpacho frío, el helado y aliñar con el aceite verde.



La mejor formación
está en la calidad

ESTROGONOFF DE SALMÓN FRESCO CON ARROZ PILAF

Ingredientes

Para el Estrogonoff

- 1 suprema de salmón fresco
- 1 cebolla de Figueras
- Ajo
- Mostaza a la antigua
- Vino blanco seco
- 1 bandeja de champiñones
- Mantequilla
- Crema de leche
- Aceite de girasol
- Sal

Para el Arroz pilaf

- Arroz largo
- Mantequilla
- Perejil
- Sal y pimienta
- Caldo o agua

Elaboración

Cortar el salmón a contra fibra en tiras largas. Dorar en una sartén con aceite de girasol. Reservar.

En la misma sartén. Rehogar la cebolla, el ajo emincé, saltear los champiñones, añadir la mostaza a la antigua y cocinar, durante un rato todo junto.

Añadir el vino y reducir. Añadir la crema de leche y dejar que ligue la salsa.

Volvemos a colocar el salmón en la sartén y le damos unos minutos junto con la salsa.

Hervir el arroz durante unos minutos en agua abundante, colar, condimentar con sal pimienta y perejil.

Ligar con un poco de mantequilla.

Montaje

Se puede formar un círculo o cuadrado con el arroz y encima depositar el estrogonoff de salmón.

Decorar con un poco de perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

PANACOTTA DE HORCHATA CON BIZCOCHO DE CACAO

Ingredientes

- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 12 g de cacao puro en polvo
- 12 g de harina floja o de todo uso
- un sifón de 250 ml de capacidad
- 1 carga de N2O

Para la panacotta

- ¼ l de crema de leche de 35%
- ¼ l de horchata
- 25 gr de azúcar
- 4 hojas de gelatina.

Elaboración

Ponemos todos los ingredientes en un robot triturador y mezclamos 30 segundos.

Pasamos por un colador y colocamos en el vaso el sifón.

Colocamos la carga, mezclamos con 3 movimientos y dejamos reposar en frío 30 minutos

Entallamos los vasos de plástico, rellenamos hasta la mitad y colocamos en el micro a máxima potencia 30 a 40 segundos.

Dejamos enfriar y retiramos. Cortamos en migas tamaño palomita de maíz.

Para la panacotta

Mezclar todos los ingredientes en frío y llevar a ebullición.

Colocar en la copa de servicio y dejar reposar 2 horas.



La mejor formación
está en la calidad

PANIR AL CILANTRO CON CAVIAR DE ALGAS

Ingredientes

Para el Panir

- 1 l de leche entera
- 3 limones
- 1 c.s.de comino
- 2 c.s. de cilantro
- Sal y pimienta
- 4 c.s.de aceite de girasol

Para el caviar de algas

- 40 gr de algas variadas secas
- Agua
- 1 cebolla tierna
- 1 c.s.de perejil 1 c.s.de cilantro fresco
- 2 c.s.de salsa de soja
- 2 c.s.de aceite
- 1 c.s. de sésamo
- 1 c.s. de vinagre de arroz
- 2 zanahorias
- 2 c.s de menta picada

Elaboración

Para el Panir

Hidratar las algas en agua salada 20 minutos. Escurrir bien y picar a chuchillo en brunoise
Mezclar el resto de ingredientes añadiendo la cebolla brunoise y la zanahoria rallada fina
Añadir las algas y dejar reposar en frío unas 8 horas.

Para el caviar de algas

Llevar a ebullición la leche y apagar el fuego. Añadir el zumo de limón exprimido y colado. Remover unos 2 a 3 minutos fuera del fuego y colar.
Añadir el cilantro picado, el comino tostado y molido y sal y pimienta.
Colocar en un paño y apretar para que escurra del todo.
Reservar en frío hasta pase, calentar 1 minutos por lado al fuego con un poco de aceite



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITO DE PERRITO CALIENTE CON APIO Y SALSA REMOULADE

Ingredientes

Para el rollito

- 4 salchichas de Frankfurt
- Pan de molde
- Salsa de mostaza

Para el apio-remoulade

- 1 rama de apio
- 2 yemas de huevo
- 1 c.s.de mostaza
- 80 ml de aceite de oliva
- 160 ml de aceite de girasol
- Zumo de ½ limón
- 1 c.s.de alcaparras
- 1c.s.de pepinillos
- 2 c.s.de salsa Worcester
- 2 c.s. de perejil picado

Elaboración

Pintar el pan de mantequilla y mostaza y enrollar el Frankfurt en el interior
Mantener en frío hasta aspe.

Para el apio-remoulade

Pelar las ramas de apio y cortar en juliana fina

Escaldar 2 minutos en agua salada hirviendo y parar cocción. Escurrir y reservar.

Batir en un bol la mostaza con la sal y las yemas de huevo. Añadir gradualmente los aceites hasta que emulsione.

Cuando tengamos una mayonesa firme añadir el limón, el resto de salsa, las alcaparras y pepinillos picados y el perejil.

Añadir el apio y dejar reposar en frío un mínimo de 2 horas.

Al pase

Calentar al horno el pan con el Frankfurt unos 8 a 10 minutos hasta que el pan este dorado

Cortar en dos o tres trozos y acompañar de la ensalada.



La mejor formación
está en la calidad

BASTONES DE AVENA, LIMON Y SESAMO CON COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para los Bastones

- 200 gr de copos de avena
- 70 gr de sésamo
- 100 gr de harina de arroz
- 100 ml de sirope de arce
- 125 ml de manteca de cacao
- Pizca de sal
- Ralladura dl 1 limón
- 1 c.c.de vainilla en polvo

Para la cobertura

- 125 gr de manteca de cacao
- 80 gr de cacao en polvo
- 1 .c.c de vainilla en polvo.
- Pizca de sal

Elaboración

Tostaremos el sésamo en una sartén tapada a fuego suave unos 3 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar

Pondremos en la termomix los copos de avena, la harina de arroz, la vainilla, la sal y el sésamo y trituramos hasta obtener un polvo fino

Añadiremos la ralladura de limón, mezclamos y añadiremos el sirope de arce.

Mezclamos y añadimos la manteca de cacao fundida

Estiramos en dos hojas de papel de guitarra con un grosor de ½ cm

Recortarnos en palitos de 10 * 2

Coloramos en placa de horno y horneamos unos 10 minutos a 200 °C

Retirar con cuidado y dejar enfriar

Para la cobertura

Para el baño, fundimos la manteca al baño maria y añadimos el resto de ingredientes

Dejaremos atemperar y bañamos la mitad de los bastones. Antes de que enfrí espolvoreamos con sésamo tostado.



YAKISOBA

Ingredientes

- 100 gr de panceta fresca
- 150 gr de lomo de 2 colores o secreto
- 200 gr de col cortada a juliana
- 2 zanahorias lonchadas con el pelador
- 1 Pimiento verde cortado a tiras
- 100 gr de champiñones o shiitake fresco laminados
- 1 c.s. de cebollino picado
- 1 c.s. de jengibre picado
- 1 paquete de fideos mie soubry
- Salsa de soja
- Salsa de ostras
- Aceite de sésamo.

Elaboración

Hervir agua y sal en una olla grande. Poner los fideos y apagar el fuego. Pasados 4 min extraer 2 cazos de agua de cocción. Seguidamente escurrir y enfriar la pasta con agua fría.

Reservar la pasta con un chorro de aceite para que no se pegue.

Cortar la carne y la panceta a tiras.

Saltear las verduras por separado en un wok. Después las reservamos en un mismo recipiente.

Antes de emplatar calentar el wok. Poner un chorrito de aceite y saltear la carne. Añadir las verduras la pasta y saltar.

Añadimos la salsa de soja, la salsa de ostras y el aceite de sésamo.

Emplatamos y espolvoreamos cebollino picado.



CODORNICES A LAS 5 ESPECIES CON PAT CHOY

Ingredientes

- 5 codornices
- 1 cebolla picada
- 1 c.s. de jengibre
- 10 semillas de cilantro
- 1 estrella de anís
- 10 granos de pimienta de sichuan
- 1 de palo de canela
- 1 diente de ajo
- 30 ml de salsa de soja
- 0,5 l de caldo de pollo
- 1 c.s de miel.
- 2 pat choy
- 1 bubo de hinojo
- 1 dl de aceite de sésamo
- Semillas de sésamo

Elaboración

Limpiamos de plumas las codornices. Las especiamos, las salamos y las doramos por todos los lados en una cazuela con un poco de aceite. Añadimos la cebolla, la salsa de soja y el caldo de pollo. Dejamos reducir 30 min.

Retiramos las codornices cuando estén tiernas. Reducimos un poco más el jugo o lo ligamos con un roux. Añadimos la cucharada de miel.

Salteamos el pak choy y el hinojo con aceite de sésamo.

TRIPLE DE CHOCOLATE Y CACAHUETES

Ingredientes

- 50 g de chocolate negro, finamente picado
- 180 ml de café caliente
- 275 gr de azúcar
- 180 ml de mantequilla
- 1 huevo grande
- 1 yema de huevo
- 7 c.s. de aceite vegetal
- 1/2 c.c de sal
- 1 ½ c.c. de extracto de vainilla
- 175 gr harina
- 75 gr de cacao
- 3/4 c.c. de bicarbonato de sodio
- 1/2 c.c. de levadura Royal.

Para la mousse de mantequilla de cacahuete

- 200 gr de queso crema
- 75 gr Azúcar
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 2 c.c. de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- 240 ml de nata líquida

Para la mantequilla de cacahuete Ganache

- 300 gr de chocolate
- 270 ml de nata líquida
- 2 c.s. de mantequilla de cacahuete
- 1 taza= 240 ml
- 1 onza= 28 gr

Elaboración

Ajustar la rejilla del horno a la posición media y precalentar el horno a 180°C. Encamisar 2 moldes de pastel redondos de 22 cm y forramos con papel de horno.

En un tazón mediano, mezclar en caliente el chocolate con el café.

En un tazón grande, batir el azúcar, la mantequilla, el huevo, la yema de huevo, el aceite, la sal y la vainilla hasta que estén combinados.

En un tazón pequeño, batir la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio y levadura royal.

Batir los ingredientes secos en el húmedo hasta que estén combinados. Batir la mezcla de café hasta que esté suave.

Verter 1/3 de masa en un molde y los 2/3 restantes en el otro molde. Hornear hasta que estén firmes, unos 20 a 25 minutos, respectivamente. Dejar que la torta se enfríe en los moldes durante 15 minutos, luego invertir las tortas sobre una rejilla para que se enfríe antes de montar.

Para la mousse de mantequilla de cacahuete

Batir el queso crema con azúcar, mantequilla cacahuete, vainilla y sal a velocidad media unos 5 minutos. Transferir a un recipiente grande.

Batir la nata líquida en alta velocidad hasta conseguir los picos duros pero no secos. Incorporar la nata a la mezcla de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que esté listo para usar.

Cortar la mayor de las dos tortas en dos capas. Colocar en el plato de servir y cubrir cada capa con mousse de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que al ganache esté lista para usar.

Para la mantequilla de cacahuete Ganache

Calentar el chocolate y la nata líquida hasta que se derrita. Añadir y batir suavemente la mantequilla de cacahuete. Enfriar hasta que sea lo suficientemente firme como para extender sobre el pastel.

Servir el pastel frío.



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE GAMBAS CON RATATUILLE DE CALABACIN

Ingredientes

- *Pasta Wonton*
- *Langostinos*
- *1 Puerro*
- *1 Zanahoria*
- *1 Calabacín*
- *Soja al gusto*

Elaboración

Pelar langostinos y reservar.

En una rehogadora con dos cucharadas de aceite de oliva rehogamos las verduras cortadas en cisele por este orden, puerro, zanahoria y calabacín durante unos quince minutos, agregamos la soja y dejamos reducir, una vez rehogada la verdura rectificamos de sal y reservamos.

Sobre la oblea de pasta Wontom pintada con huevo colocamos el langostino salpimentado, añadimos una cucharada de verdura y cerramos en forma triangular, freímos en abundante aceite a 180 grados hasta que quede crujiente.

Emplatar en una cucharilla de bocado poniendo una base de lechuga mezclum con sésamo, encima colocaremos el ravioli y añadiremos soja.



La mejor formación
está en la calidad

CHILE CON CARNE

Ingredientes

- 2 granos de comino
- 1 pizca de canela molida
- 1 cayena entera
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 8 pimientos del piquillo en tiras
- 1 chile rojo o verde fresco
- 600 g de carne picada –ternera, cerdo
- 600 g de tomate triturado
- 3 cucharadas de vinagre de Módena
- 250 g de alubia de Tolosa cocida, en conserva
- 1 puñado de perejil deshojado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Arroz blanco hervido

Elaboración

En una olla sofreír en aceite a fuego medio cominos, la canela, cayena, añadir cebolla picada brunoise, ajo picado, cuando este transparente agregamos piquillos, chile picado. Desglasamos con un poco de vino blanco o agua.

Añadimos la carne picada y la rompemos con la cuchara, rehogamos y salpimentamos, volcamos el tomate triturado, añadimos el vinagre y cocemos durante 50 mn. a fuego suave.

Añadir la alubia, mezclamos con cuidado que no se rompan y hervimos unos minutos.

Espolvorear el perejil picado.

Rectificar de sal.

Acompañar con el arroz blanco



TOCINO O TOCINILLO DE CIELO

Ingredientes

- 12 yemas de huevos grandes a ser posibles de calidad
- 500 g de azúcar blanquilla
- 500 ml de agua

Para el caramelo

- 5 cucharadas de azúcar granulada blanca
- 3 cucharadas de agua colmadas

Elaboración

Calentamos el agua en una cazuela, añadimos el azúcar y dejamos que hierva a fuego alto durante unos 3 minutos y luego dejamos con mucha calma que se forme un almíbar ligero a temperatura media-baja durante otros 12 minutos aproximadamente. una vez hecho retiramos del fuego y dejamos que entibie.

Separamos las claras de las yemas batimos las doce yemas con unas varillas manuales, no debemos usar la batidora pues entra mucho aire, incorporamos las yemas poco a poco al almíbar sin dejar de remover. Tenemos que añadirlo poco a poco con mucho cuidado, porque de no ser así se podrían empezar a cuajar los huevos y se nos quedaría el postre a la mitad, cuando lo tengamos todo bien integrado pasamos por un colador para quitar cualquier grumo que se haya formado por la cocción de las yemas.

Vertemos la crema en el molde con el caramelo y luego lo ponemos en una cazuela con tapa a la que previamente hemos añadido agua que no llegue a cubrir el molde. Lo cocinamos al baño maría, calentamos la cazuela y en cuanto comience a hervir la tapamos, el baño maría será a temperatura suave durante 30 minutos desde que hierve o hasta que esté bien cuajado.

Para evitar que las gotas que caen desde la tapa por la condensación del agua nos estropeen el tocino de cielo tenemos un gran truco. colocamos entre la tapa y la cazuela un trapo de cocina o una servilleta de algodón que absorba el agua, lo dejamos enfriar a temperatura ambiente durante media hora y luego lo metemos en la nevera unas 5 horas hasta que haya enfriado bien y esté compacto, de un día para otro está mucho mejor.



La mejor formación
está en la calidad

CEVICHE DE SALMÓN CON MANGO

Ingredientes

- 300 gr. de salmón
- 1 aguacate
- 1 cebolla tierna, o morada
- 2 tomates rojos
- Cilantro
- 2 lima
- 2 limón
- Aceite de oliva
- 1 mango
- Sal, pimienta,
- 1 rama de apio licuada
- ½ zumo de pomelo
- Galletas tuc

Elaboración

Cortar el salmón a láminas pequeñas con un cuchillo jamonero. Aliñar con el jugo de lima y el del limón. Picar finita la cebolla tierna. Pelar el tomate y cortar el tomate y el mango a daditos. Añadir el zumo de apio y el de pomelo al gusto

Espolvorear el cilantro picado, sal, pimienta y remover bien.

Dejar marinar en el frigorífico.

Cortar el aguacate a láminas para decorar. Servimos en una copa o vaso de zurito con un poco de aguacate y la tostada.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

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.

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. Enfiamos en nevera durante 15 minutos.

Rellenemos 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.

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



La mejor formación
está en la calidad

DELICIAS DE QUESO CON CERVEZA Y MOSTAZA

Ingredientes

- *Pan inglés*
- *1 Cebolla mediana Figueras*
- *200 gr de queso Emmenthal rallado*
- *Mostaza Louit al estragón*
- *1 cerveza*
- *Sal*

Elaboración

Tostar en el horno un par de rebanadas de pan inglés.

En una sartén poner a rehogar la cebolla, añadir la mostaza y remover, añadir el queso y ligar una masa ligera, añadir la cerveza y acabar de ligar. Rectificar.

Verter esta preparación sobre el pan tostado y acabar de gratinar en el horno.



La mejor formación
está en la calidad

PECHUGA DE POLLO AL ESTRAGÓN CON SALTEADO DE ESPAGUETIS DE CALABACÍN

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 vermut blanco extra seco*
- *Crema de leche*
- *1 calabacín*
- *1 zanahoria*
- *Mantequilla*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar espaguetis de calabacín y zanahoria, reservar para saltear al momento indicado con un poco de aceite y mantequilla.

Dorar la pechuga en una sartén con mantequilla y aceite de girasol, girar y añadir cebolla, perejil picado y estragón. Cocinar, añadir vermut 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 los espaguetis de calabacín.



La mejor formación
está en la calidad

FRITURA DE CREMA DE LIMÓN CON REDUCCIÓN DE INFUSIÓN DE LIMA Y MENTA

Ingredientes

Para la Crema de limón

- ½ l. de leche entera
- 60 gr maizena
- 60 gr azúcar
- 3 yemas de huevo
- ½ rama de canela
- Esencia de limón o zumo de lima o limón

Para la Infusión de lima y menta

- 2 limas
- 1 bandeja de hojas de menta
- Agua
- Azúcar

Elaboración

Para la Crema de limón

Poner un bol vacío en el congelador.

Verter la leche en un cazo, añadir las yemas de huevo, mezclar aparte, en un plato hondo, la maizena y el azúcar, añadir a la leche y mezclar, añadir ½ rama de canela y esencia de limón al gusto, mezclar todo, llevar al fuego y cocinar hasta que espese. Verter en el bol que tenemos en el congelador para bajar rápidamente temperatura. Reservar filmado a la piel.

Al momento del servicio cortar rectángulos cuadrados y grandes de crema de limón, pasar por azúcar y freír en sartén, dejar sobre papel absorbente, añadir azúcar y emplatar la preparación cuando esté tibia.

Para la Infusión de lima y menta

Reservar un par de hojas de menta y picar fino para espolvorear sobre la crema de limón.

Verter el agua en un cazo, añadir azúcar, añadir el zumo de una lima, añadir hojas de menta, llevar a ebullición suave y reducir a textura indicada, rectificar y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

PATATOTTO CON CHISTORRA

Ingredientes

- 500 g de patata en dados
- 1 cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- ½ chistorra
- 350 g de caldo de carne, o verdura
- 50 g de queso idiazabal ahumado rallado
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- 4 huevos
- Sal y pimienta

Elaboración

Picar bien la cebolla y el ajo y rehogar en aceite durante 5 minutos.

Añadir la chistorra picada, dar unas vueltas.

Volcar las patatas en dados y dar vueltas, rehogar.

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

Debe reposar por espacio de 5 minutos tapado.

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

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



La mejor formación
está en la calidad

MERLUZA EN ESCABECHE EXPRESS

Ingredientes

- 3 cebolletas
- 1/2 hoja de laurel.
- 2 ramitas de tomillo.
- 1 clavo de olor.
- 6 dientes de ajo
- 12 c.s. aceite de oliva virgen.
- 4 c.s. vino blanco.
- 8 c.s. vinagre de sidra.
- ½ c.c. Pimentón dulce
- ½ c.c. Pimentón picante
- 4 lomos de merluza
- Agua.

Elaboración

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

Cocinar destapado durante 12 minutos.

Añadimos vino blanco, vinagre, pimentones, 1 poco de agua.

Seguir la cocción durante 5 minutos.

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



La mejor formación
está en la calidad

EMPANADILLAS DE FRUTA CON PACHARAN

Ingredientes

- *1 Paquete de obleas de empanadillas*
- *2 manzanas bien maduras*
- *1 puñado de pasas*
- *1 puñado de arándanos deshidratados*
- *200 ml de pacharán*
- *una c/s de azúcar moreno*
- *Canela*
- *2 magdalenas durillas (o cualquier resto de brioche)*
- *Perlas de chocolate negro*
- *Azúcar y canela*
- *Huevo batido*

Elaboración

Pelar y cortar la manzana a trozos pequeño.

Poner a remojo, las pasas y los arándanos con el pacharán para que vayan hidratándose.

Mezcla las manzanas con las pasas y arándanos y el licor. Añadir el azúcar moreno y una cucharada de café de canela.

Poner la mezcla, a fuego suave y dejar que se mezclen y cuezan un poco todos los ingredientes durante unos 15 minutos. Retirar del fuego y deja enfriar.

Una vez fría la mezcla, añadir las perlas de chocolate y las magdalenas desmenuzadas en trocitos.

En una fuente de horno y con papel parafinado o una base de silicona estirar las obleas

Pon una cucharada sopera del relleno en cada una de ellas. Tapa con otra oblea y aprieta firmemente los bordes para cerrar y que no se escape el relleno.

Pinta con huevo batido y añade un puñadito de azúcar mezclada con canela por encima.

Hornea en un horno precalentado a 180º durante unos 15-20 minutos o hasta que veas que la masa esté dorada.

Se pueden comer tibias o frías y puedes dejar un recipiente con mezcla de azúcar y canela para rebozar



La mejor formación
está en la calidad

AJOBLANCO 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.



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE ATUN CON MANGO Y XIPS DE PLATANO MACHO

Ingredientes

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

Para la Marinada

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

Elaboración

Cortar el atún en bastones de un dedo de grosor.

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

Sacar de la marinada y cortar bien fino.

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

Escurrir en papel absorbente.

Pelar el mango y cortarlo en lonchas.

Hacer un alioli substituyendo el ajo por el jengibre.

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



MOUSSE DE NARANJA

Ingredientes

Para el bizcocho

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

Para la mousse

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

Elaboración

Para el bizcocho

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

Para la mousse

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

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

Montar las claras y reservarlas en nevera.

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

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

Incorporar las claras montadas.

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



La mejor formación
está en la calidad

CARPACCIO TIBIO DE LOMOS DE DORADA CON VINAGRETA DE TOMILLO Y ALMEJAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

El resto del tomate lo cortaremos en casé y reservamos en frío con aceite de tomillo.
Escaloparemos la dorada en filetes muy finos.

Colocaremos una base con el tomate en casé y hornearmos unos minutos hasta que la dorada se caliente.
Naparemos con la vinagreta y acompañaremos con unas almejas abiertas al vapor.



La mejor formación
está en la calidad

BUTIFARRA DE POLLO Y MAIZ CON CREMA DE JUDIAS Y REDUCCION DE RATAFIA

Ingredientes

- 400 gr de carne de pollo picada
- 2 claras de huevo
- 200 ml. crema de leche
- 1 Lata de maíz
- Sal y pimienta

Para la Crema de judías

- 200 gr judías blancas
- 100 ml. caldo de ave
- 50 ml. aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la Reducción de Ratafia

- 200 ml. Ratafia
- 50 ml. vinagre de Módena
- 75 gr. azúcar

Elaboración

Triturar el pollo con las claras de huevo e incorporar la nata. Salpimentar y triturar hasta mezclar.
Estirar sobre papel film y rellenar con el maíz. Envolver el papel film dando forma de butifarra
Cocer a 80 °C unos 15 minutos hasta que esté cocido.
Retirar y enfriar

Turmizar las judías con el caldo. Añadir el aceite al hilo y turmizar hasta emulsionar. Salpimentar.

Mezclar todos los componentes de la reducción y reducir a fuego lento 30 minutos.

Dorar la butifarra en sarten al pase y acompañar con la crema y la reducción.



La mejor formación
está en la calidad

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 de la tarta mezclar la harina con la mantequilla formando migas. Añadir el huevo y el azúcar y la raspa de limón. Mezclar formando una bola fina y uniforme. 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 de la tarta 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 la base y metemos al horno a 180° C durante 35 min. Decorar con nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

SEPIA, ESPÁRRAGOS, FRESA Y YOGURT

Ingredientes

- 2 yogurt griego
- 80 gr de azúcar
- Zumo de 2 limas
- 1 c.c.de aroma de vainilla
- 4 sepías pequeñas
- 4 espárragos blancos
- 4 espárragos verdes
- Pizca de pimentón
- 8 fresas

Elaboración

Elaboraremos el yogurt batiendo bien el yogurt con la vainilla, el azúcar, la lima colada y el pimentón. Ajustamos de sazón y refrigeramos hasta pase.

Limpiamos la sepia y escaldamos 4 minutos en agua salada hirviendo con bicarbonato.

Parar cocción y reservar hasta pase.

Partimos los espárragos verdes y escaldamos 1 minuto en agua salada.

Parar cocción y reservar hasta pase

Cortar el tronco del espárrago blanco y pelar.

Cocer en agua hirviendo con la yema hacia arriba 8 a 10 minutos.

Parar cocción y reservar con aceite, sal y pizca de pimentón

Partimos la mitad de la fresas por la mitad y marcamos a la plancha con un poco de aceite y unos 2 minutos.

Retirar y turmizar con un poco de aceite y sal. Reservar en frio hasta pase.

Al pase.

Marcar las sepías, los espárragos blancos y verdes y la otra mitad de las fresas partidas por la mitad.

Colocar en la base del plato la crema de yogurt y disponer el resto de productos encima de forma atractiva.



La mejor formación
está en la calidad

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON SANDIA, MISO Y SETAS

Ingredientes

Para el adobo del solomillo

- 4 raciones de solomillo ibérico
- 2 c.s.de salsa de soja
- 5 c.s.de aceite de oliva
- 1 c. de sal
- 2 c.s.de azúcar

Para la sandia

- 1/4 de sandia sin pepitas
- 2 c.s. de aceite
- Zumo de 1 lima

Para la Crema de miso

- 1 yema de huevo
- 2 c.s.de pasta de miso
- Zumo de 2 limones
- 1 c.s.de azúcar
- 1/4 l de aceite de girasol

Para las Setas

- 40 gr de avellanas
- 100 de portobello
- 50 gr de vinagre blanco
- 20 gr de azúcar moreno
- Zumo de 1/2 lima

Elaboración

Marcaremos el solomillo a la plancha 2 minutos por lado y mezclaremos con los componentes del marinado. Dejaremos reposar en frío unas 4 horas

Para la sandia

Limpiamos la sandia de piel y cortaremos en dados de 2 cm de lado. Dejamos reposar en frío con el marinado.

Para la Crema de miso

Mezclaremos todos los componentes menos el aceite. Añadiremos el aceite al hilo montando una mayonesa. Mantener en frío hasta pase.

Para las Setas

Llevaremos a ebullición el vinagre con el azúcar. Retiramos y añadimos el zumo de limón. Enfriamos. Escaldamos las setas 1 minuto en agua salada, paramos cocción e introducimos en el marinado. Refrigerar 2 horas.

Al pase.

Pincelamos con la mayonesa la base del plato. Asamos la carne al gusto en la plancha y cortamos en raciones. Disponemos sobre la mayonesa. Marcamos la sandia a la plancha hasta que adquiera color y colocamos al lado de la carne. Escurrir las setas del marinado y salteamos 2 minutos a fuego alto. En último momento de cocción añadimos las avellanas troceadas.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA FRIA DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

Para la base

- 170 gr de nueces
- 170 gr de almendras
- 10 dátiles
- 5 cl. de agua
- Pizca de sal

Para el relleno

- 100 gr de manteca de cacahuete
- 50 gr de cacahuete
- 100 gr de azúcar
- 25 gr de coco rallado
- 10 cl. de sirope de arce
- 80 gr de mantequilla
- Pizca de sal

Para la Cobertura

- 100 gr de manteca de cacao
- 150 gr de cobertura de chocolate

Elaboración

Turmizamos todos los ingredientes de la masa con unos golpes secos de túrmix.
Estiramos en un grosor de unos milímetros y cubrimos la base de tarta.
Colocar en el congelador hasta su utilización.

Para el relleno

Tostamos los cacahuetes con el azúcar hasta caramelizar.
Retiramos atemperamos y turmizamos
Tostamos el coco y mezclamos con la preparación anterior.
Añadiremos el resto de ingredientes y amasamos hasta obtener una masa homogénea.
Rellenar la tartaleta.

Para la Cobertura

Fundir la manteca al baño maria y añadir el chocolate troceado.
Mezclar hasta obtener una textura homogénea y verter sobre el relleno.

APERITIVOS SALUDABLES

Ingredientes

Para el Licuado de zanahoria y jengibre

- 5 zanahorias
- 100 ml de leche de coco
- 1c.s. de jengibre
- Sal
- Semillas de chia o amapola

Para la Ensalada de pepino con wakame

- 2 pepinos
- 10 gr de alga wakame o dulce deshidratada
- 3 c.s. Salsas de soja
- 1 c.s vinagre de arroz
- 1c.s. sésamo tostado

Para el Chimol con alubias

- 200 gr de alubias blancas cocidas
- 3-4 tomates en rama cortados por la mitad.
- 2 c.s. de aceite de oliva.
- 3 c.s. de hojas cilantro fresco
- 3 c. s. de hojas de menta fresca
- 1 cebolla roja pequeña
- 4 rábanos
- 1c.c. de comino molido.
- 1 pizca de copos de chile seco.
- El jugo de 2 limas
- Sal

Elaboración

Para el Licuado de zanahoria y jengibre

Licuar la zanahoria y el jengibre. Añadir el coco rectificar de sal y mantener en frío.

Para la Ensalada de pepino con wakame

Hidratamos las algas. Lonchamos el pepino hasta llegar a las semillas.
Aliñamos con salsas de soja y vinagre de arroz. Dejamos macerar ½ h.

Para el Chimol con alubias

Le ponemos un poco de sal y dejamos macerar 10 min. para que sude.
Cortamos los tomates por la mitad y los ponemos ligeramente engrasados con un poco de aceite en una plancha al fuego.
Los cocinamos por ambos lados a fuego alto durante unos minutos hasta que estén tiernos y ligeramente chamuscados.
Dejamos enfriar y reservamos.
En un bol amplio, mezclamos el resto de ingredientes, todos muy bien picados.
Sacamos la piel a los tomates y los cortamos en trocitos pequeños e irregulares. Los añadimos al bol con el resto de ingredientes y mezclamos bien.
Probamos y rectificamos de sal si hiciese falta.
Dejamos reposar unos 30 minutos antes de servir para que se potencien bien los sabores.



La mejor formación
está en la calidad

FIDEUA CON ALLIOLI

Ingredientes

- 4 Langostinos
- 2 sepias o 5 calamares
- 4 mejillones
- 8 almejas
- 10 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 4 pimientos verdes
- 1 tomate
- 300 gr. de fideos del 2
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 1 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. mínimo. Se añade la sepia o el calamar cortado a dados. 5 min después añadimos el tomate rallado. Cocemos hasta que el sofrito se beba el agua de la sepia y quede concentrado.

Preparamos una picada de ajo y perejil.

Marcamos los langostinos en la paella y los reservamos.

Reservamos la marca y en la misma paella freímos los fideos. Tienen que quedar tostados para que después queden más sueltos y puedan erizarse.

Juntamos la marca con los fideos. Removemos para que los fideos queden bien impregnados de marca.

Añadimos el caldo que debe estar hirviendo. La cantidad de caldo debe cubrir los fideos. Dejamos cocer 5 min. y añadimos la picada, los mejillones, las almejas y los langostinos. Acabamos la cocción 5 min. al horno.

Para el all i oli machacamos 4 ajos en el mortero con sal y medio limón exprimido. Empezamos a montar con un hilo de aceite. Añadimos unas gotas de agua para seguir montando. Podemos poner el all i oli encima de la fideua antes de ponerlo al horno y queda como una muselina de ajo



La mejor formación
está en la calidad

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 los pasamos por agua muy fría para que no pierdan su verdor reservando 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. 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



La mejor formación
está en la calidad

AGUACATE RELLENO DE QUESO CHEDDAR, CARNE PICADA ENVUELTA EN BACON CON SALSA BARBACOA

Ingredientes

- 4 aguacates
- 4 dados de queso cheddar
- Hierbas Provenzales
- Carne picada
- Panceta fresca cortada muy fina
- Salsa Barbacoa

Para la salsa barbacoa

- 20 gr. de aceite de girasol
- 1 d. de ajo
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de romero
- 300 gr. de fondo de ternera
- 4 C.S. de perejil picado
- 1 C.S. de concentrado de tomate
- 45 gr. de salsa de soja
- 1 C.S. de salsa Perrins
- 5 gotas de tabasco
- 15 gr. de miel
- 10 gr. de vinagre balsámico de Módena
- Roux o maicena

Para la carne picada

- 1 diente de ajo picado
- 2 cebolletas picadas
- 750 g de carne de ternera picada (aguja)
- 250 g de carne de cerdo ibérico picada (falda o similar)
- 2 yemas de huevo + 2 huevos enteros
- Perejil picado
- 2 soperas de pan rallado
- 1 pellizco de miga de pan de hogaza remojada en 1 vaso de leche

Elaboración

Realizaremos la salsa barbacoa majando el ajo con las hierbas en un mortero, rehogar ligeramente en un cazo con el aceite, añadir la miel, el vinagre, evaporar y añadir el resto de ingredientes, cocinar un momento. Ligar con roux o maicena y colar.

Abrimos los aguacates por la mitad quitamos hueso, pelamos y reservamos.

En el hueco que deja el hueso, rellenamos con el dado de queso cheddar y perfumamos con las hierbas aromáticas, cerrar el aguacate, forrar con carne picada y envolver con bacon, con los cierres hacia abajo

Marchar en una parrilla, los aguacates por todos los lados e ir pintando con la salsa barbacoa, una vez bien marcado introducimos en horno 15 minutos a 170° pintando con salsa barbacoa cada 4/5 minutos



La mejor formación
está en la calidad

MANZANAS EN ALMÍBAR

Ingredientes

- 1 botella de sidra
- 150 g de azúcar
- El zumo de ½ limón
- La cáscara de 1 naranja
- 4 manzanas Golden

Elaboración

Echar la sidra en una cazuela.

Añadir el azúcar y el zumo de limón colado. Calentar a fuego fuerte.

Por otro lado, lavar la naranja y secarla. Sacar tiras de la piel con un pelador y añadirlas a la sidra.

Llevar el almíbar a ebullición y remover de vez en cuando. Dejar en infusión unos 10 minutos fuera del fuego.

Mientras, pelar las manzanas, partirlas por la mitad y quitarle los corazones.

Cortar las medias manzanas en 4 trozos bastante gruesos.

Introducir con cuidado las manzanas en el almíbar caliente. Llevar de nuevo a ebullición a fuego medio y dejar pochar de 3 a 5 minutos a fuego lento.

Comprobar con la punta de un cuchillo si están cocidas. En cuanto se vean tiernas pero firmes, retirarlas.

Disponer las manzanas pochadas en un plato, bien extendidas y dejar que se enfríen. Servirlas con el almíbar y unas tiras de cáscara de naranja como adorno.



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE TOMATE ASADO CON MEJILLONES Y VERDURAS EN ESCABECHE

Ingredientes

Para el escabeche

- 400 gr de mejillones de roca
- 150 de brócoli
- 4 c.s. de aceite de oliva
- 4 c.s de vinagre de jerez
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 rama de tomillo, 1 hoja de laurel, 2 clavos de olor, pimienta en grano
- Agua y sal

Para el gazpacho

- 1 kg de tomates
- ½ diente de ajo
- 1 c.s de azúcar
- 1 ramita de tomillo
- 4 c.s. de aceite de oliva
- 2 rodajas de calabacín
- 1 c.s de vinagre de sidra
- Hojas de albahaca
- Cominos
- 4 rebanadas de pan seco
- ¾ l de agua de botella

Elaboración

Para el escabeche

Rehogar en una cazuela las verduras con aceite. Agregar el vinagre y un decilitro de agua, así como las especias y hierbas. Salar y cocer a fuego lento unos 7 min.
Cocer al vapor los mejillones y sacar de sus valvas. Introducir la carne de los mejillones en el escabeche un par de horas.

Para el gazpacho

Cortar el tomate a pétalos y asarlos, aliñados con ajo picado, azúcar, tomillo, sal, un chorrito de aceite a 150 C°. Pasada media hora juntamos los tomates con el calabacín, el pan picado, el vinagre, el comino, la albahaca y el agua. Dejamos que repose, trituramos y colamos. Damos el punto de sal.
Ponemos el gazpacho en un plato hondo y colocamos los mejillones y las hortalizas.



La mejor formación
está en la calidad

TORRONADA DE PATATA Y QUESO CON BEICON, MORCILLA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- *2 patatas blancas medianas*
- *Una 1/4 parte del volumen de patata en queso rallado*
- *Emmental*
- *1 morcilla o butifarra negra*
- *3 o 3 champiñones*
- *Una nuez de mantequilla*
- *1 o 2 lonchas de beicon*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Hervir las patatas con piel en agua abundante con sal. Enfriar y pasar por el rallador. Reservar condimentada.

Esparracar el embutido y reservar. En la misma sartén, rehogar las setas, condimentar y reservar junto con los níscalos.

Secar el beicon al horno en papel vegetal.

Poner mantequilla y un poco de aceite en una sartén, mezclar las preparaciones (patata rallada, queso, embutido y setas) y cocinar como si de una tortilla de patatas se tratara. Decorar con el beicon.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- 4 limones
- 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 esté 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



La mejor formación
está en la calidad

JAMÓN DULCE AL OPORTO CON GUARNICIÓN DE CEREZAS EN ALMÍBAR

Ingredientes

- *2 lonchas de jamón dulce por persona*
- *6 o 8 champiñones según tamaño*
- *½ cebolla de Figueras emincé*
- *Aceite de girasol*
- *Mantequilla*
- *Crema de leche*
- *Base de preparación de vino de Oporto*
- *Sal y pimienta*
- *Palillos*

Para las cerezas

- *C/S de cerezas deshuesadas o cortadas a la mitad*
- *Vino de Oporto*
- *Azúcar*

Elaboración

Rehogar la cebolla en una sartén, añadir los champiñones cortados a cuartos y rehogar también, condimentar, escurrir bien de aceite y rellenar con las lonchas de jamón dulce. Sellar con un palillo.

En una sartén con una nuez de mantequilla, dorar los libritos de jamón dulce, hasta que tomen color, añadir a la base de preparación del vino de oporto, añadir la crema de leche, mezclar, retirar los libritos, llevarlos al plato y ligar la salsa de oporto. Condimentar.

Cocinar las cerezas en el vino de Oporto con el azúcar hasta reducir y obtener una base de preparación, reservar.



ESPECIADO DE FINGERS DE POLLO CON SALSA KETCHUP CASERA

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Zumo de limón*
- *Ajo en polvo*
- *Pimentón dulce*
- *Curry*
- *Otras especias al gusto*
- *Sal*
- *Huevo*
- *Panko o pan rallado*

Para la Salsa ketchup

- *El zumo de 2 naranjas*
- *1 C.S de miel*
- *200 gr. de tomate triturado*
- *Concentrado de tomate*
- *Orégano*
- *1 C.S de vinagre de manzana*
- *Salsa de soja*
- *Picante*

Elaboración

Cortar la pechuga de pollo a tiras y aliñar en un recipiente plano procurando embadurnar las tiras de pollo con las especias. Dejar reposar en nevera para que absorban sabor.

Seguidamente pasar el pollo por huevo y panko, dos veces si fuera necesario y freír en aceite caliente procurando que las tiras de pollo queden crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Para la Salsa ketchup

Poner a cocinar en un cazo los ingredientes en el orden indicado, primero el zumo de naranja, la miel, el tomate triturado y el orégano, arrancar ebullición y añadir el concentrado de tomate, reducir, añadir el vinagre de manzana, un poco de salsa de soja y si se desea, algo de picante, rectificar y reservar.

Presentar las tiras de pollo en falsa rejilla de freidora junto con un bol de salsa ketchup.



La mejor formación
está en la calidad

CARPACCIO DE PIÑA AL RON CON CANELA, NUECES Y HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- *1 piña*
- *Ron*
- *C/S de azúcar moreno*
- *C/S de nueces peladas*
- *Canela en polvo*
- *1 bandeja de helado de vainilla*

Elaboración

Cortar la piña en rodajas muy finas con la mandolina o un cuchillo bien afilado, disponer de manera atractiva sobre un plato, reservar en nevera.

Trocear las nueces y reservar en un recipiente adecuado.

Espolvorear el carpaccio de piña con la canela en polvo, disponer por encima las nueces troceadas, poner el azúcar moreno a calentar en una sartén, añadir el Ron y flambear, reducir, verter por encima de la piña con cuidado.

Acompañar el postre colocando una cannel de helado de vainilla en el centro. Espolvorear el helado con un poco de azúcar moreno.



TOMATES FRÍOS RELLENOS DE QUESO

Ingredientes

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

Para la Salsa fría

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

Además

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

Elaboración

Mezclar sobre hielo pilé en un bol, el queso, añadimos perejil, zumo de limón, aceite de oliva, las chalotas picadas, mostaza al gusto, cebollino picado, las hojas de albahaca y estragón picadas y salpimentar.

En una batidora hacer la salsa batiendo todos los ingredientes excepto la nata. Una vez bien batido incorporar la nata. Conservar la salsa en una jarra metida en hielos.

Pelar y vaciar los tomates conservando las tapas. Salpimentarlos por dentro y rellenarlos con el queso. Enfriar.

Aliñar las hierbas con la vinagreta.

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

Añadir lascas de queso, bastones de cebollino y regar con la vinagreta de hierbas.



La mejor formación
está en la calidad

PECHUGA EMPANADA CON IDIAZABAL Y AVELLANAS

Ingredientes

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

Para la ensalada

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

Elaboración

En un bol separar las claras de las yemas, conservando solo las yemas.
Agregar 2 cucharadas soperas de agua y un poco de aceite. Mezclar bien.

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

En un tercer bol colocar la harina.

Salpimentar las pechugas de pollo empanando primero en la harina, luego en las yemas y por último en el pan rallado

Dorar las pechugas en suavemente durante 4 minutos por cada lado.

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



La mejor formación
está en la calidad

FRESAS AL WOK CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

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

Para el helado

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

Elaboración

Trocear los fresones.

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

Agregar las fresas hasta que cojan un poco de temperatura, pimentar.

Añadir el vinagre y oporto (opcional), agregando las frambuesas en último momento.

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

Para el helado

Separar las yemas de las claras.

Cocer las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla haciendo un sabayón, incorporar las claras montadas a la preparación anterior.

Incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

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 poco 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 durante 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



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



RAVIOLIS DE CALABACIN RELLENOS DE BUEY DE MAR, CALDO DASHIY PESTO DE CILANTRO

Ingredientes

- 1 buey de mar cocido
- 2 calabacines de tamaño grande
- 1 cebolleta dulce
- 1 zanahoria
- 100gr de champiñones
- 80gr de crema de leche
- 1cucharada de brandy
- Pizca de Gengibre fresco
- Sal/pimienta
- Aceite de oliva
- Eneldo fresco

Para el Caldo dashi

- 1 paquete de escamas de atún seco (dashi)
- Coraza del buey y patas
- Cebolleta (parte verde)
- 3 champiñones
- Pizca de salsa de soja

Para el Pesto

- Cilantro fresco
- Piñones
- Aceite de oliva
- Zumo de 1 lima
- Sal/pimienta

Elaboración

Quitamos la coraza al buey de mar, retiramos las impurezas y limpiamos con mucho cuidado, retirando toda su carne y las pinzas, lo reservaremos.

Cortaremos a tiras con la mandolina el calabacín, los rehogaremos ligeramente en la sartén sin que cojan color, reservaremos.

Rehogaremos en sotè, la cebolleta, el gengibre y la zanahoria en brunoise, tiraremos los champiñones también en brunoise, desgrasaremos con el brandy, añadiremos la carne de buey, cocinaremos unos minutos, cremaremos con la nata, dejaremos que reduzca, rectificaremos de sabor y añadiremos eneldo finamente cortado. Reservaremos.

Haremos paquetes con el calabacín en forma de cruz y rellenaremos, cerraremos bien y reservaremos,

Para el Caldo dashi

Cortaremos los champiñones y los tallos de cebolleta de forma irregular, pondremos a hervir en agua salada y tiraremos la verdura, el dashi, y la concha del buey, le daremos 3 min y retiraremos del fuego, dejaremos infusionar. Colaremos bien, salpimentaremos.

Realizaremos el pesto pasando los ingredientes por túrmix hasta obtener una pasta

Poner 3 raviolis, añadir en caldo y decorar por encima con el pesto.



La mejor formación
está en la calidad

RODABALLO, CREMA LIGERA DE AJOS Y CITRICOS

Ingredientes

- 400gr de rodaballo
- Mantequilla
- Sal/pimienta
- Aceite de oliva.

Para la Crema de ajos.

- 2 cabezas de ajos.
- Agua.
- 250gr de leche entera.
- 150gr de aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

Para las Salsas cítricas.

- 300gr de zumo de naranja
- 300gr de zumo de mandarina
- 300gr de zumo de lima.
- Glucosa.
- Aceite de oliva suave.
- Sal.
- Goma xantana.

Para el Inyectado de cítricos

- 1 jeringuilla
- Zumos reducidos de cítricos (anteriores)

Elaboración

Para la Crema de ajos.

Escaldaremos 4 min los dientes de ajos pelados en agua salada, después los coceremos en la leche unos 5 min y acabaremos confitándolos en el aceite 5min mas. Turmizaremos los ajos con un poco de leche y emulsionaremos con el aceite de oliva. Rectificaremos de sabor. Reservaremos.

Para las Salsas cítricas.

Reservaremos un poco de los tres zumos para el inyectado.

Pondremos a reducir los zumos por separado, en cazos con 70gr de glucosa cada uno salvo el de lima que le pondremos 120gr. Los reduciremos hasta que adquieran una cierta textura, les añadiremos una pizca de sal y turmizaremos emulsionando lentamente con aceite de oliva, acabaremos de espesar con una pizca de goma xantana, reservaremos en mangas y en frio.

Para el Inyectado de cítricos

Reducimos un poco en un cazo la mezcla de zumos para que adquiera consistencia. Lo reservamos en frio.

Acabado.

Ponemos la mezcla de zumos reducidos en una jeringuilla de tamaño grande. Colocaremos el rodaballo en una bandeja de horno, lo inyectaremos con la jeringuilla varias veces, pondremos mantequilla y aceite de oliva, hornearemos a 200º 5 min. En un plato pondremos la crema de ajo en el centro, las salsas haremos puntos con cada manga creando un mosaico y encima colocaremos el pescado.



La mejor formación
está en la calidad

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON

Ingredientes

- 100gr de mantequilla.
- 2 pieles de limón rallada
- 120gr de harina.
- 60 de azúcar glass.
- 5gr de impulsor.
- Pizca de sal
- 25gr de leche.
- 120gr de huevos.
- 65gr de glucosa.

Para el sorbete.

- 500gr de frutos rojos.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar.
- 50gr de dextrosa.
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes.

Elaboración

Derretir la mantequilla con las pieles ralladas de limón.

Agregaremos los ingredientes secos (harina, impulsor, azúcar glass, sal,) mezclaremos bien e incorporaremos el resto, (la leche, huevos batidos, la mantequilla y la glucosa) integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

Para el sorbete.

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré, reservar

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible.

Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

Acabado.

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE REMOLACHA CON PESTO

Ingredientes

Para el relleno

- 200 gr de atún en lata
- 150 gr de queso fresco
- 1cs cebolla crujiente
- Pizca de sal y pimenta

Para los Raviolis

- 1 remolacha grande
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre blanco
- Sal y pimienta

Para el pesto

- 10 gr de piñones
- 1 diente de ajo
- 10 gr de albahaca
- 20 gr de parmesano rallado
- 80 ml de aceite de oliva
- Sal y pimenta

Otros

- Rucola

Elaboración

Para el relleno

Desmenuzar el atún y mezclar con el queso. Homogenizar y añadir la cebolla.
Colocar en manga y reservar en frío hasta pase

Para los Raviolis

Pelar la remolacha y cortar con mandolina.
Introducir en una bandeja con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.
Reservar en frío hasta pase.

Para el pesto

Escaldamos el ajo 3 minutos y paramos cocción
Escaldamos la albahaca 30 segundos y paramos cocción
Tostamos los piñones 2 minutos, salamos y dejamos enfriar.
Majar el conjunto con la pimienta en mano de mortero.
Añadir el queso y el aceite al hilo. Emulsión y reservar en frío hasta pase.

Al pase

Colocar una base de Rucola y rellenar las láminas de remolacha cerramos como un ravioli
Salsear con el pesto.



La mejor formación
está en la calidad

CALAMARES PLANCHA CON ROUGAIL Y SORBETE DE MANZANA Y WASABI

Ingredientes

- 800 gr de calamares

Para el rougail

- 12 tomates cherry
- 1 diente de ajo
- 50 gr de jengibre fresco
- 1 cebolla tierna
- 10 gr de cilantro fresco
- Zumo de ralladura de lima
- 50 ml de aceite de oliva
- Unas gotas de tabasco
- Sal y pimienta

Para el sorbete de manzana y wasabi

- 150 gr de agua
- 350 gr de pulpa de manzana
- 50 gr de pro sorbet
- 65 gr de azúcar
- 5 gr de wasabi

Elaboración

Realizaremos el sorbete turmizando todos los ingredientes y dejaremos reposar 12 horas. Mantecar al día siguiente

Limpiar los calamares abrir por la mitad y entallar. Reservar hasta pase.

Para el rougail

Marcar los tomates y escaldar 30 segundos.

Parar cocción y retirar la piel. Cortar a ¼

Escaldar el ajo 3 minutos y parar cocción. Picar en ciselée

Pelar y rallar el jengibre

Quitar el tallo de cilantro y picar

Mezclar el conjunto y reservar en frío hasta pase

Al pase

Marcar a la plancha los calamares de 3 a 4 minutos a fuego fuerte.

Colocar en el plato y regar con el Rougail.

Acompañar de una bola de sorbete



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE TRUFA Y NUECES CARAMELIZADAS CON NACHOS

Ingredientes

Para el helado

- 140 gr de cacahuètes
- 375 ml de leche de coco
- 25 gr de cacao en polvo
- 50 gr de azúcar
- 1 c.c.de aroma de vainilla
- 60 gr de nata
- Pizca de sal
- Pro crema s /c/p

Para las Nueces caramelizadas

- 75 gr de azúcar
- 15 ml de agua
- 50 gr de nueces

Para los nachos

- 140 gr de harina de maíz
- 140 gr de pipas de girasol
- 60 ml de aceite de oliva o girasol
- Pizca de sal
- 100 -125 ml de agua

Elaboración

Para el helado

Tostamos los cacahuètes con un poco de sal. Retirar

Llevamos a ebullición la leche de coco y la nata disolvemos el azúcar, el cacao y la pro crema.

Mezclar con el resto de ingredientes y dejar reposar 12 horas en frío para madurar.

Mantecar al día siguiente.

Para las Nueces caramelizadas

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua y llegar a tono tostado. Introducir las nueces, remover para impregnar.

Retirar y dejar enfriar. Colocar en el helado en último momento

Para los nachos

Turmez 10 segundos las pipas de girasol y mezclar con el resto de componentes secos

Añadir el aceite y mezclar

Mojar con agua hasta obtener una masa que se estire fácilmente sin romperse. Estirar muy fino y hornear a 200 °C unos 10 minutos. Retirar y enfriar

Cortar en trozos y acompañar el helado.

VENTRESCA DE ATUN CON SANFAINA DE FRUTAS

Ingredientes

- 400 gr de Ventresca de atún

Para la chanfaina

- 1/4 de melón
- 1/4 de sandía
- 100 gr. de cerezas
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- 300 gr de tomate
- Laurel sal pimienta
- 1 dl. aceite de oliva
- Cebollino picado.

Elaboración

Cortar la cebolla a dados grandes y dorarla en una cazuela. Juntamos el tomate triturado. Añadimos la berenjena cortada a daditos. Pelamos la sandía y el melón dejando un poco de corteza interior. Cortamos a dados de 2cm de lado.

Sacamos los huesos de las cerezas y añadimos todo a la cazuela. Tapamos y cocemos 20 min. removiendo para que no se pegue. Cocemos el atún 5 min y dejamos reposar con el fuego apagado.

Servimos la sanfaina en el fondo del plato. Encima pondremos el atún con un poco de cebollino picado.



La mejor formación
está en la calidad

COULANT DE CHOCOLATE CON PAPILLOTE DE ALBARICOQUES Y HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- 6 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- 190 gr. de mantequilla
- 190 gr. de cobertura de chocolate
- 90 gr. de harina
- 10 albaricoques
- 100gr de azúcar
- 50 gr de pasas
- Canela
- Helado de vainilla

Elaboración

Deshacemos la mantequilla en un bol al microondas. Mezclamos el chocolate con la mantequilla hasta que quede bien desecha. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y la harina hasta que no queden grumos. Mezclamos con el chocolate fundido y lo repartimos en flaneras previamente encamisadas. Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Envolver con papel de plata los albaricoques con azúcar, las pasas y un trocito de canela de tres en tres. Los cocemos al horno 15 min. a 180° C. Servimos sin hueso en su almíbar con una bola de helado de vainilla y el coulant.

COCA DE SARDINILLAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ACEITUNA NEGRA

Ingredientes

- *Tiras de pimientos del piquillo.*
- *Ajo.*
- *Hojas de albahaca.*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vinagre de jerez.*
- *Sardina marinada*
- *Tomate confitado.*
- *1 cucharada de tapenade.*
- *Hojas de rúcula.*
- *Queso parmesano*

Para la coca

- *100 g de harina*
- *20 g de agua*
- *20 g de manteca diluida*

Para la salsa tapenade

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

Elaboración

En un bol poner el ajo picado, 1 cucharada de tapenade, pimienta y sal, aceite y vinagre de jerez, las hojas de albahaca rotas, y las tiras de pimientos del piquillo partidos y sin las pepitas, añadir también los tomates confitados.

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

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

Decorar con lascas de parmesano.

Para la coca

Hacer un volcán, juntar resto de ingredientes moldear al gusto y pasar por sarten, 4 minutos por cada lado

Para la salsa tapenade

En batidora colocamos olivas negras, ajo, alcaparras sin rabo, anchoa, mitad del aceite de oliva y pimienta.

Triturar a velocidad media, añadir poco a poco el aceite de oliva restante.

Guardar en un tarro bien tapado en la nevera.



PATATAS RELLENAS DE PURÉ DE MELOCOTÓN Y SECRETO IBÉRICO

Ingredientes

- 300 gr. de secreto ibérico
- sal de escamas

Para las patatas rellenas con puré de melocotón

- 2 patatas nuevas medianas
- ½ melocotón
- ½ cebolla morada
- aceite de oliva virgen extra
- 20 gr. de mantequilla (una nuez)
- ½ cucharadita de cúrcuma
- sal y pimienta negra

Elaboración

Lavamos las patatas y las cortamos a la mitad, con ayuda de un sacabolas o vaciador de verduras, sacamos todo el interior de la patata, nos tendrá que quedar una especie de cuenco de patata. Reservamos el interior de la patata.

Colocamos las patatas en un recipiente para el horno, salpimentamos y embadurnamos cada mitad de patata con aceite de oliva.

Precalentamos el horno a 200°C e introducimos el recipiente durante 20-25 minutos aproximadamente, para comprobar que están hechos, pinchamos con un cuchillo y esté tendrá que entrar en la patata sin resistencia.

En una cazuela a fuego medio rehogamos la cebolla con aceite de oliva, pelamos el melocotón y lo troceamos, añadimos a la cazuela y dejamos rehogar 2 minutos más.

Echamos el interior de las patatas que hemos reservado, cubrimos con agua caliente y dejamos hervir durante 18 minutos aproximadamente.

Escurrimos bien la patata, la cebolla y el melocotón, pasamos por el pasapurés, añadimos la cúrcuma, la mantequilla y mezclamos bien, lo pasamos nuevamente pero esta vez por un colador o chino para que quede más fino, ponemos a punto de sal y reservamos caliente.

Salpimentamos el secreto y ponemos a calentar una sartén a fuego medio, lo marcamos durante 2 o 3 minutos por cada lado. Retiramos y dejamos reposar antes de filetearlo.

Montaje

Rellenamos las patatas con el puré de melocotón y encima colocamos el secreto ibérico ya fileteado, por último, sazonamos el secreto ibérico con la sal de escama



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE QUESO VASCA

Ingredientes

- *1 kg de queso fresco de untar*
- *1/2 l de nata 35% de grasa.*
- *400 gr de azúcar*
- *3 huevos grandes*
- *15 gramos de harina o una cucharada sopera*

Elaboración

Precalentamos el horno a 220 grados y forramos un molde con papel.

Metemos todos los ingredientes en un recipiente o robot y mezclamos.

Lo ponemos en el molde e introducimos al horno 40-45 minutos con calor arriba y abajo.

Ha de salir del horno casi líquido por dentro, según vaya enfriando irá cuajando.



La mejor formación
está en la calidad

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 70º 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

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



La mejor formación
está en la calidad

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 adquiriera 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.



CHURROS DE PATATA, PARMESANO Y MOSTAZA EN SALSA DE QUESO AZÚL

Ingredientes

- *½ Kg de patata agria*
- *1 yema de huevo*
- *50 gr de maicena*
- *20 gr de parmesano rallado*
- *1 C.S. de mostaza de Dijon*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*

Para la Salsa de queso

- *1 nuez de mantequilla*
- *½ cuña de queso azul*
- *Crema de leche para montar*
- *Sal*

Elaboración

Hacer el puré de patatas, secar bien, que quede un poco seco desde el inicio, añadir la yema de huevo, el queso parmesano rallado y la mostaza, mezclar bien, condimentar, rectificar al gusto y reservar en manga pastelera con boquilla estriada para que espese la masa.

Preparar una sartén con aceite de girasol y freír los churros con cuidado de que no se rompan.

Para la Salsa de queso

Poner a cocinar en un cazo los ingredientes en el orden indicado, primero la mantequilla, derretir, añadir el queso y cocinar un instante, añadir la crema de leche, diluir el queso en la preparación, ligar la salsa, condimentar, rectificar y reservar.

Presentar los curros en falsa rejilla de freidora junto con un bol de salsa de queso azul.



La mejor formación
está en la calidad

SUPREMA DE SALMÓN AL VINO BLANCO CON PIEL DE ALGA NORI Y SU GUARNICIÓN DE VERDURITAS

Ingredientes

- *1 suprema de salmón p.p.*
- *Mantequilla*
- *C/S de vino blanco seco de mesa*
- *Crema de leche para montar*
- *3 ajos tiernos*
- *1 manojo de espárragos verdes*
- *Sal y pimienta en grano*
- *1 hoja de alga nori*

Elaboración

Retirar la piel de la suprema de salmón, recortar un trozo de alga nori del mismo tamaño que su piel. Colocar la piel en el plato de presentación.

Poner a cocinar a fuego suave en una sartén con una nuez de mantequilla, cuando este en su punto, girar el salmón y continuar cocción, añadir vino blanco, reducir, añadir crema de leche, retirar el salmón y llevar al plato sobre la piel de alga nori, ligar la salsa en la sartén y napar el salmón cuando esta tenga la textura adecuada.

Pelar y cortar los tallos de los ajos tiernos, cocinar a fuego suave, añadir el resto del ajo cortado el tallo en dos, cocinar junto, cuando esté en su punto retirar y utilizar como guarnición.

Cocinar la parte madura de los espárragos en sartén, añadir a la guarnición del salmón.



La mejor formación
está en la calidad

CHUPITO FRÍO DE PURÉ DE SANGRIA DE VERANO

Ingredientes

- *½ litro de vino tinto de mesa*
- *1 melocotón grande de viña*
- *Piel de limón*
- *Piel de naranja*
- *¼ de naranja con pulpa y piel*
- *1 rama de canela*
- *150 gr de azúcar*
- *150 gr de frutos rojos*
- *1 bandeja de menta*
- *1 bolsa de hielo pilé*

Elaboración

Poner todos los ingredientes en un cazo a cocinar a fuego suave durante unos minutos para diluir el azúcar y amalgamar todo. Retirar del fuego, Separar elementos duros y llevar el resto a una batidora para licuar los elementos que podamos, licuar y, si se desea, colar. Reservar en un recipiente en el congelador.

Presentar en vasitos de consumo con su pajita, colocados en un recipiente hondo, con hielo pilé decorado con hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

BACALAO “DOURADO” EXPRESS

Ingredientes

- *1 cebolleta grande*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cayena*
- *400 g. de bacalao desmigado*
- *1 bolsa de patatas paja*
- *4 huevos*
- *perejil picado*
- *aceite de oliva y sal*

Elaboración

Poner el bacalao en una fuente y meter al microondas 4 mm a 750W. Una vez hecho romperlo con un tenedor
En un sauté pochar la cebolleta picada, el ajo picado, cayena y sal.
Añadir al sofrito el bacalao junto con los jugos que este haya soltado y ligar.
Incorporar las patatas fritas, revolver para que se impregne bien de los jugos.
Batir los huevos con sal y perejil, cuajar el bacalao sin que se seque.



La mejor formación
está en la calidad

VERDEL EN ESCABECHE CON VINAGRETA TEMPLADA DE TOMATE

Ingredientes

- 3 verdes
- Sal gorda

Para el escabeche

- 150 ml. de aceite (mezclado oliva con girasol)
- 50 ml. de vinagre de jerez
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- Granos de pimienta negra

Para la vinagreta de tomate

- 2 tomates de ensalada
- 6 c.s. del escabeche
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiamos los verdes, sacamos los lomos y desespinamos. Cubrimos los lomos con sal gorda y los metemos en la nevera durante 10 minutos. Pasado este tiempo, retiramos la sal y limpiamos con agua fría. Secamos cada lomo con papel de cocina y reservamos.

Para el escabeche

Cortamos la verdura en juliana y las colocamos en una cazuela con la mezcla de los aceites. Rehogamos hasta que la cebolla quede transparente, añadimos los granos de pimienta, la hoja de laurel y el vinagre. Sumergimos los lomos de verdel en el escabeche y cocinamos a fuego medio durante 2 minutos aproximadamente. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez frío metemos en la nevera tapado con papel film durante al menos 24 horas.

Para la vinagreta de tomate

Limpiamos, pelamos, desepitamos y cortamos en daditos los tomates. Colocamos el tomate en un cazo junto con las 6 cucharadas del escabeche. Templamos en el fuego.

Montaje

Sacamos del escabeche los lomos y escurrimos la verdura. En un plato colocamos la verdura del escabeche como base, encima 1 o 2 lomos de verdel y acabamos salseando con un poco de la vinagreta de tomate.

Acompañar con una mezcla de brotes de lechugas.



La mejor formación
está en la calidad

GELATINA DE FRESA CON MOUSSE DE CREMA

Ingredientes

- 200 ml de agua
- 40 gr de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 50 ml de zumo de fresas
- 100 gr de fresas

Para la Mousse de crema

- 300 ml de crema de leche
- 75 ml de leche
- Una rama de canela
- 1 cáscara de limón y de naranja
- 75 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 gr de maicena

Para el Merengue

- 3-4 de clara de huevo
- 50 gr de azúcar

Elaboración

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar. Llevamos a ebullición, apagamos el fuego, incorporamos el zumo de fresas, mezclamos e incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colocamos en las copas de servicio y añadimos las fresas partidas por la mitad o cuartos en función del tamaño.

Colocar en frío para que cuaje.

Para la Mousse de crema

Llevamos a ebullición la mitad de la nata con la leche y los aromas.

Aparte mezclamos las yemas de huevo, con el azúcar y la maizena. Vertemos la preparación anterior sobre la mezcla de huevo, removemos bien y volvemos a colocar al fuego.

Llevamos a ebullición removiendo con lengua y apagamos cuando espese.

Añadir el resto de nata poco a poco y mezclar.

Colocar en sifón y cargar con el N2O. Dejar reposar unas 4 horas en frío antes de usar.

Para el Merengue

Montamos las claras de huevo con el batidor eléctrico, a medio montar añadimos la mitad del azúcar y al final de montaje la otra mitad.

Colocar en manga y mantener en frío hasta pase.

Colocar la espuma sobre las fresas y acabar de decorar con el merengue.

Espolvorear con cacao en polvo y unas fresas laminadas



SALMOREJO DE FRESAS Y PIQUILLOS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Abrir los huevos de codorniz y ponerlos en un bol.

Poner agua a calentar y cuando llegue a ebullición verter el vinagre de manzana y remover hasta que se forme un remolino.

Incorporar los huevos uno a uno y cocinarlos durante un minuto.

Sacarlos del agua y ponerlos en agua fría.

Cortar las fresas en brunoise, el pimiento en juliana y el tomate pelado y sin pepitas en brunoise.

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



La mejor formación
está en la calidad

CROQUETON DE PULPO A LA GALLEGA CON ALLIOLI DE PIMENTON

Ingredientes

- *1 pata de pulpo cocido*
- *½ kg. de patatas (2 o 3 patatas medianas)*
- *1 cucharadita de pimentón dulce y picante*
- *1 o 2 cucharadas soperas de leche*
- *Sal y aceite de oliva*
- *2 huevos*
- *Pan rallado*

Elaboración

Lavamos y cocemos suavemente las patatas con piel en agua con sal durante 25-30 minutos evitando que se rompan. Escurrimos y pelamos. Las pasamos por un pasapurés sin utilizar túrmix ya que quedarían de textura gomosa. Añadimos el pimentón, la leche y una pizca de sal. Mezclamos y reservamos.

Picamos el pulpo en daditos pequeños y se lo añadimos al puré de patatas junto con un chorrito de aceite de oliva, el pimentón y la leche. Ponemos a punto de sal y mezclamos. Tapamos y reservamos.

Formamos bolas con pequeñas porciones de la mezcla.

Pasamos las bolas por pan rallado, seguidamente por huevo batido y acabamos pasándolas otra vez por pan rallado.

Freímos en abundante aceite caliente durante un minuto aproximadamente.

Sacamos a papel de cocina para quitarles el exceso de grasa.

Acompañamos las bolas con un trozo de pulpo cocido y marcado a la plancha



La mejor formación
está en la calidad

SMOOTHIE DE FRESAS Y ALBAHACA FRESCA

Ingredientes

- *Hojas de albahaca*
- *200 g de fresas limpias*
- *Vinagre de PX*
- *1 yogur natural*
- *200 ml. de leche*
- *1 c/c de miel*

Elaboración

Juntar todos los ingredientes en la batidora y triturar

Si queremos que esté frío, añadir una cucharada de hielo en escamas.



STEAK TARTAR DE PATO CON PATATAS SOUFLE Y CREMA DE PERAS ASADAS

Ingredientes

- 1 magret de pato.
- ½ media cebolla dulce.
- 50gr de alcaparras.
- 50gr de pepinillos.
- 50gr de champiñones.
- 2 huevos.
- Salsa de soja.
- Salsa inglesa.
- Mostaza de Dijon.
- Chile.
- Aceite de oliva/ sal.
- Perejil.

Para las patatas soufflé.

- 200gr de patatas agrias o viejas.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Para la Crema de peras asadas.

- 3 peras conferencia.
- Mantequilla.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Elaboración

Limpiamos el magret y reservamos en frio en un baño de agua/sal (10%)

Cortamos todos los ingredientes en brunoise; salteamos los champiñones y mezclaremos con el resto.

En un bol pondremos las dos yemas y con varillas las montaremos añadiendo aceite de oliva en hilo, mezclaremos con todos los ingredientes y reservaremos.

A última hora cortaremos la carne también en brunoise y la añadiremos al resto, rectificaremos de sabor, con la soja, la inglesa, la mostaza, el chile, aceite, sal y perejil picado, acabaremos con una pizca de limón exprimido.

Para las patatas soufflé.

Cortaremos las patatas en forma rectangular y las pasaremos por la mandolina, a unos 2 a 3 ml, prepararemos dos sartenes, una fuego suave 120° aprox, y otra a 180° aprox. tiraremos 1 a 1 en la primera sartén de 4 a 5 min sin que cojan color y de seguida a la otra hasta que se doren y suban., las pondremos en papel absorbente y reservaremos.

Para la Crema de peras asadas.

Pelaremos las peras y las pondremos al horno 5min a 200°, las pieles y pulpa las pondremos a reducir con agua en un cacito pequeño con una pizca de azúcar, hasta que reduzca y tome consistencia, turmizaremos las peras, la reducción, un poco de mantequilla fresca, sal y emulsionaremos con aceite de oliva. Reservaremos en manga.

Acabado.

Montamos el tartar con un aro y pondremos de guarnición las patatas soufflé con puntos de salsa de pera.

ROLLITOS DE LENGUADO AL PESTO, CON MUTABAL Y TARTAR DE TOMATE

Ingredientes

- 4 filetes de lenguado.
- Mantequilla.

Para el Pesto.

- 50gr hojas de albahaca fresca.
- 100gr de aceite de oliva suave.
- 100gr de granna padanno rallado.
- 50gr de piñones.
- 2 dientes de ajo.
- Sal.

Para el Mutabal.

- 2 berenjenas grandes
- Zumo de 1 limón.
- 4 cucharadas de tahina
- 2 cucharadas de yogurt natural
- Sal
- Perejil fresco picado

Para el Tartar.

- 300gr de tomate. T.p.m
- 1 cucharada de mostaza.
- Una pizca de salsa perrins.
- Una pizca de salsa hp.
- Una pizca de salsa de chile.
- Orégano seco.
- 25 gr de néctar de tomate.
- Sal.

Elaboración

Hacer un rollito con cada filete de lenguado y pincharlo con un palillo de brocheta. Salpimentar y poner un poco de mantequilla encima. Reservar.

Tostar un poco los piñones, y sofreír los ajos, pondremos todos los ingredientes en un vaso alto y pasaremos por túrmix. Reservaremos.

Asamos las berenjenas al horno a 230°, cuando estén partimos por la mitad y vaciamos con cuchara para sacar su carne, la pondremos en un bol, junto a la tahina, el yogurt, el zumo del limón y la sal, le daremos unos golpes de túrmix y espolvorearemos con perejil picado. Reservar.

Ecurrir el tomate t.p.m , una vez perdida toda el agua, lo pondremos en un bol junto con todos los ingredientes, rectificaremos de sabor. Reservaremos.

Pintaremos los rollitos con el pesto y hornaremos a 200° 5 min, presentaremos en el plato junto a un timbal de tartar y mutabal, decoraremos con el resto de pesto.

SORBETE DE MANZANA ASADA, ESPUMA DE YOGURT Y GRANIZADO DE VINO TINTO

Ingredientes

Para el Sorbete de manzana asada

- 500 gr puré de manzana asada
- 15 gr de zumo de limón
- 120 gr azúcar normal
- 50 gr glucosa
- 120 gr agua

Para la Espuma de yogurt

- 250 gr de yogur natural griego
- 100 gr de nata doble
- 75 gr de azúcar glass
- Zumo de ½ limón
- ½ hoja de gelatina

Para el Granizado de vino tinto

- 1 rama de vainilla abierta
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 325 gr de vino tinto.
- 1 naranja en zumo
- 1 limón en zumo

Elaboración

Para el Sorbete de manzana asada

Asaremos las manzanas reinetas, descorazonadas previamente, en el horno a 150° durante 30 minutos aproximadamente. A continuación, trituraremos la pulpa de la manzana y lo colaremos. Por otro lado, en un cazo al fuego, pondremos el azúcar, la glucosa y el agua, lo calentaremos hasta disolver los azúcares. Mezclaremos con el puré de manzana cuando atempere un poco y le añadiremos antes de turbinar el zumo de limón

Para la Espuma de yogurt

Disolver la gelatina en un poco de yogurt y a continuación mezclar todos los ingredientes siendo el zumo de limón el último en añadir. Llenar el sifón y cargarlo con 2 cargas de nitrógeno.

Para el Granizado de vino tinto

Templar a 60° C el azúcar y el agua con la vainilla abierta y rascada. Añadimos los zumos de naranja, de limón y el vino tinto. Retirar la rama de vainilla. Introducir en congelador y rascaremos cuando esté con un tenedor.

Montaje

Colocamos una base de granizado, encima una bola de sorbete y la espuma al lado.



CREMA DE BLOODY MARY CON PESTO ROJO Y COSTRONES

Ingredientes

- 1 cebollas moradas
- 1 dientes de ajo
- 1/2 cc pimienta cayena (al gusto)
- 80ml de ginebra
- 1kg de tomate rojo
- 1 cc azúcar
- 1 cc vinagre balsámico añejo
- 750cl caldo de ave
- 80ml crema de leche
- pimienta
- sal
- pan

Para el pesto rojo

- 100g tomate seco en aceite escurrido muy picado
- 50g queso parmesano
- 3 cs piñones
- 6 cs aceite de tomates seco
- 2 cs aceite de oliva

Elaboración

Precalentar horno a 180°C

En una sartén apoyamos la cebolla roja, el ajo, la pimienta cayena y cubrimos con aceite de oliva, sofreímos 4 minutos y agregamos los tomates partidos por la mitad con lo cortado hacia abajo, sazonomos con sal, pimienta y azúcar, rociamos con la ginebra y el vinagre balsámico, cocinamos a fuego fuerte 4 minutos hasta que empiecen a caramelizar, removemos bien y asamos 20-25 minutos.

Una vez asados, pasamos a cazuela y añadimos el caldo de ave, llevamos ebullición 5 minutos, agregamos la crema de leche cocinando 3 minutos más a fuego fuerte. Trituramos con el turmix hasta obtener una textura casi homogénea, pero con tropezones (podemos utilizar pasapurés).

Servir caliente con un poco de pesto y los costrones de pan fritos o salteados.

Para el pesto rojo

Tostar los piñones en una sartén hasta que se doren y reservarlos. Ponemos los tomates picados en un mortero y los machacamos hasta triturarlos. Sazonamos con un toque de sal, añadimos los piñones y machacamos hasta conseguir una consistencia de pesto. Agregamos el queso parmesano el aceite de oliva al hilo y suficiente cantidad de aceite de los tomates hasta conseguir una consistencia espesa.



La mejor formación
está en la calidad

COCOTTE DE SALCHICHAS CON HINOJO

Ingredientes

- *1 cebolla morada*
- *1 cc semillas de hinojo*
- *500g salchichas de cerdo*
- *8 huevos*
- *perejil*
- *50g queso parmesano*
- *mozzarella*
- *sal*
- *pimienta negra*
- *aceite oliva*

Elaboración

Precalentar grill

En una sartén antiadherente, apta para horno, añadimos aceite de oliva y rehogamos la cebolla cortada en juliana con las semillas de hinojo y una pizca de sal para que sude, pochamos durante 20-30 minutos hasta que quede ligeramente caramelizado. Mientras tanto retiramos la piel de las salchichas.

Una vez tenemos la cebolla pochada le añadimos la carne de la salchicha desmenuzada y doramos hasta que quede cocida. En un bol batimos los huevos salpimentados, le añadimos el perejil en ciselé y la mitad del parmesano. Vertemos la mezcla de los huevos sobre la carne, cocinamos a fuego lento 5 minutos hasta que quede prácticamente cuajado y retiramos del fuego.

Colocamos la mozzarella en rodajas, apoyamos el resto del parmesano y gratinamos 4 minutos al grill. Dejar enfriar, cortar y servir.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA TATIN DE PLÁTANO PICANTE

Ingredientes

- 80g mantequilla
- 1 rama de vainilla
- 1 cc pimienta rosa
- 1cc pimienta negra
- 110g azúcar
- 6-8 plátanos grandes
- 1 lámina de hojaldre

Elaboración

Precalentamos el horno a 200°C.

Pelamos los plátanos y cortamos en trozos de 4cms de grosor y reservamos.

Derretimos la mantequilla en una sartén tartera preparada para horno de 22-25 cms, añadimos la vaina de vainilla abierta con sus semillas, agregamos una tercera parte de la mezcla de pimientas machacadas y espolvoreamos el azúcar.

Colocamos los plátanos en círculos concéntricos con el corte hacia abajo para que queden a la misma altura. Espolvoreamos otro tercio de los granos de pimienta triturados y colocamos el disco a medida de la lámina de hojaldre sobre los plátanos, remetemos los bordes y le hacemos un agujero tipo volcán al hojaldre para que respire y no se bufe.

Colocamos la sartén al fuego medio-alto durante 3-4 minutos hasta que el azúcar se disuelva y caramelice, cuando empiece a oscurecer y salirse por los lados de la sartén, sacudimos la sartén para despegar la fruta y horneamos en 25-30 minutos. Dejamos reposar 10 minutos.

Desmoldamos sobre un plato, retiramos la vainilla y espolvoreamos el último tercio de pimienta por encima.



CANELÓN DE CEBOLLA CONFITADA CON TOMATE ALBAHACA Y NUECES

Ingredientes

- 15 laminas de lasaña
- Aceite de oliva
- Laurel

Para el Relleno de cebolla

- 8 cebollas de Figueres
- 4 c.s. de azúcar
- 4 c.s. de vinagre de jerez
- Laurel, pimienta, sal
- 8 tomates rojos
- 50 gr. de nueces
- albahaca
- Parmesano

Elaboración

Pelamos el tomate y quitamos las pepitas. Cortamos a dados y aliñamos con sal, un chorro de limón, nueces y albahaca. Cocer la pasta con abundante agua hirviendo sal y laurel. Tirar la pasta al agua de una en una como si fueras un crupier repartiendo cartas, para evitar que se peguen entre ellas. Removemos de vez en cuando y a los 15 min. Escurrimos y refrescamos con agua. Ponemos aceite a la pasta y la estiramos sobre un paño húmedo. Rellenamos los canelones con cebolla confitada y tomate. Los disponemos en un plato con un poco de verde y queso parmesano.

Para la cebolla confitada

Pochar 20 min. las cebollas cortadas a juliana con la olla tapada y a fuego moderado. Añadir el azúcar y el vinagre y cocer 15 min. mas.



La mejor formación
está en la calidad

PECHUGA DE POLLO CON ALBARICOQUES Y ACEITUNAS

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo con piel
- 1 l de salmuera 10% sal
- Pimienta de Sichuan
- 30 gr de aceite de girasol

Para las aceitunas

- 100 gr de aceitunas
- 750 ml de caldo de ave
- 1 vaso de vino rancio

Para el puré de albaricoques

- 200 gr de albaricoques

Elaboración

Ponemos el pollo en salmuera durante 1 h. Secamos el pollo y lo envasamos al vacío con un poco de pimienta de Sichuan. Cocemos a 65 °C durante 30 min.

Antes de servir marcamos la pechuga cocida 2 min por el lado de la piel y 30 segundos por el otro lado.

Servimos con unas gotas de aceituna y de albaricoque.

Para las aceitunas

Hervimos el vino con el fondo de ave hasta que quede ¼ parte. Colamos y añadimos las aceitunas negras sin hueso. Trituramos y pasamos por el chino.

Para el puré de albaricoques

Limpiamos los albaricoques. Los envasamos al vacío y los cocemos 20 min a 85°C.

Sacamos los huesos y trituramos.

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 sorbet 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 uno a uno sin dejar de batir. Incorporamos los kikos molidos con una espátula. Rellenamos un molde y lo cocemos a 180° durante 20 min.



La mejor formación
está en la calidad

KOKOTXAS DE MERLUZA CON BERBERECHOS

Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 150 g de aceite de oliva
- 300/400 g de kokotxas de merluza frescas
- 60 berberechos
- 100 ml de vino blanco
- Cebollino picado
- 1 punta de cayena fresca
- sal

Elaboración

Lavamos los berberechos en un bol con abundante agua, dejándolos en la nevera y cambiando el agua si es necesario.

Colocar el vino blanco en una cazuela amplia, llevar a ebullición y cuando hierva añadir los berberechos ya limpios o purgados, tapar y llevar al fuego justo hasta que se abran.

Con una araña vamos retirando los berberechos a una bandeja fría o un bol de cristal frío para parar la cocción, reservamos solo la carne.

Reducir el jugo hasta que han soltado los berberechos hasta que queden 2 cucharadas soperas. Reservar.

En una cazuela baja y amplia añadimos el aceite de oliva y los dientes de ajo picados, cuando el ajo empieza a dorarse añadir la cayena y las kokotxas frescas de merluza, cocerlas a fuego suave durante unos 5 minutos aproximadamente 2-3 minutos por cada lado.

Retiramos todo el aceite y colocarlo en un cazo para bajarle un poco la temperatura al aceite.

Ligar las kokotxas con este aceite, dando movimientos de vaivén hasta que forme el pil pil y a la vez verter el líquido de los berberechos que hemos reservado.

Una vez ligado añadir las carnes de los berberechos espolvorear con el cebollino picado y servir.



La mejor formación
está en la calidad

BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO A LA MIEL CON NUECES Y CHERRYS CARAMELIZADOS

Ingredientes

- *1 solomillo ibérico*
- *1 chorro grande de aceite de oliva*
- *2 cucharadas grandes de miel*
- *Nueces*
- *Cherry*

Elaboración

Limpiamos el solomillo, cortamos en dados, pinchamos en la brocheta, salpimentamos y marcamos en la plancha al gusto.

En una reductora echamos el aceite de oliva y la miel y a fuego medio reducimos unos diez minutos, en una sartén pondremos agua con azúcar y cuando empiece a coger un tono rubio añadiremos las nueces hasta caramelizarlas, retiramos a un papel de horno y reservamos

En otra sartén muy caliente echaremos los tomates cherry, cuando tengan unos puntos negros, retiramos del fuego añadimos azúcar y un poco de aceite, mezclamos y reservamos.

Terminar de hacer la carne, salsear y decoramos con la nueces y los cherrys



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISÚ DE ASTIGARRAGA

Ingredientes

- 2 huevos enteros.
- 160 g. de azúcar.
- 2 dl de nata montada.
- 450 g. de queso mascarpone.
- Puré de manzana asada.
- Galletas.
- Café expresso.
- Sagardo

Elaboración

Montar nata

Mezclar huevos con el azúcar y batirlos enérgicamente, añadir mascarpone e incorporar la nata montada. Reservar en frío

Hacemos 2 montajes:

1º.

Montaje de crema mascarpone en un bol y encima dos manzanas asadas normal.

2º

El tiramisú astigarragako tiramixúe. Montaje por capas de crema mascarpone y las manzanas trituradas en puré. Intercalar capas de galleta empapada en café, crema y puré; lo montaremos en un vaso y terminaremos con crema mascarpone y cacao en polvo



La mejor formación
está en la calidad

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 limpiándolo bien por dentro, escurrimos y salteamos en un wok o 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.



La mejor formación
está en la calidad

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 para quedarnos con las colas quitando el 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 y despepitamos, 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



La mejor formación
está en la calidad

NATILLAS DE CHOCOLATE CON NATA Y CÍTRICOS

Ingredientes

- *½ litro de leche*
- *1 rama de vainilla*
- *4 yemas de huevo*
- *180 gr de azúcar*
- *150 gr de cobertura de chocolate*
- *Unas cucharadas de agua*

Para la nata de cítricos

- *100 gr de agua*
- *100 gr de azúcar*
- *1 limón*
- *½ naranja*
- *½ pomelo*
- *1 dl de nata para montar*
- *2 claras montadas a punto de nieve*

Elaboración

Derretir el chocolate con el agua.

Hervir la leche con la vainilla.

Blanquear las yemas con el azúcar.

Verter la leche hirviendo sobre las yemas y remover bien. Añadir el chocolate derretido y mezclar.

Ponemos la mezcla al fuego hasta que llegue a 83°C. Rellenamos las copas y las ponemos a enfriar.

Para la nata de cítricos

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y las cortezas de los cítricos cortadas a juliana.

Montar la nata añadiendo poco a poco el almíbar en frío. Agregar las claras montadas a punto de nieve.

Reservar en un sitio frío.

Rellenar las copas de chocolate con la nata y decorar con las pieles de cítricos.



CREMA DE MELÓN CON SU GRANIZADO Y UN PINCHO DE LO MISMO AL CAVA EN GUARNICIÓN DE OBULATO

Ingredientes

- *1 melón tipo bollo o similar al punto de madurez*
- *Azúcar al gusto*
- *2 yogures griegos*
- *1 botella de cava brut nature*
- *Hojitas de menta*
- *Pincho*
- *5 lonchas de jamón serrano*
- *Hojas de menta*
- *Agua y azúcar*
- *Obulato*

Elaboración

Abrir el melón, repelar semillas, cortar una parte a triángulos y reservar.

Retirar el resto de la pulpa del melón y llevar a vaso de turmix, triturar, añadir la cantidad suficiente de yogur y mixar, rectificar dulzor añadiendo azúcar si fuera necesario, mixar de nuevo, reservar una parte en un vaso de cristal, llevar el resto a la nevera y la parte reservada al congelador.

Remover cada 5 minutos la parte reservada en congelador para formar cristales de hielo.

Poner las bolas grandes de melón en una bolsa de vacío, añadir cava, sellar para impregnar 2 veces. Reservar sellado.

Hacer un almíbar ligeramente denso con el agua y el azúcar, reservar. Picar el jamón a trocitos pequeños, reservar. Untar el obulato con el azúcar y el jamón, unir i llevar al horno muy poco rato.

Presentar en copa o vaso la crema de melón con el granizado del mismo y las bolas de melón entrecruzadas con lonchas de jamón serrano y una hoja de menta, acompañado todo del obulato.



La mejor formación
está en la calidad

SANDWICH ABIERTO DE BEICON, QUESO BRIE Y PERA ASADA AL VINO BLANCO CON ENSALADA DE ESCAROLA

Ingredientes

- *Rebanadas de pan de molde o de hamburguesa*
- *Mantequilla pomada*
- *1 cortes de beicon*
- *1 cuña de queso brie*
- *1 pera*
- *C/S de azúcar*
- *Vino blanco seco de mesa o sidra*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Mezcla de lechugas*
- *Dados de beicon*
- *Dátiles*
- *Nueces*
- *Miel*

Elaboración

Pomar bien la mantequilla, untar una de las caras del pan de molde o de hamburguesa y reservar un momento.

Pelar la pera, cortar en la forma y grueso indicado, poner en una sartén con un poco de azúcar y mantequilla durante un momento, cocinar los cortes de pera medio minuto, desglasar con un poco de vino blanco seco, retirar y reservar pera.

Cortar el queso brie y dejarlo a punto.

Retirar la parte dura del beicon, cocinar en una sartén, retirar el exceso de grasa, marcar las rebanadas de pan de molde en esa misma sartén, colocar el beicon en el pan, el queso brie cortado en lonchas y la pera caramelizada, tapar de nuevo con una rebanada y colocar en el plato.

Cocinar en una sartén las nueces untadas con un poco de miel, pasar los dados de beicon por la misma sartén, lavar y acondicionar el mezclum de lechugas, sacar el hueso de los dátiles, montar una pequeña ensalada en el plato de presentación.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA RÁPIDA DE QUESO MASCARPONE Y MANGO

Ingredientes

- *1 paquete de galletas María*
- *Mantequilla pomada*
- *Azúcar*
- *2 bandejas de queso mascarpone*
- *1 mango maduro*
- *TPT de agua y ron*
- *C/S de azúcar*
- *1 rama o esencia de vainilla*
- *1 clavo de olor*
- *Canela en rama*
- *Azúcar*
- *Azúcar moreno.*
- *1 bandeja de moras o de frambuesa*

Elaboración

Pomar la mantequilla y reservar fuera de la nevera, poner las galletas en un vaso de Turmix y triturar, llevar a un bol estos ingredientes, añadir azúcar al gusto, mezclar bien. Utilizar como base de un molde de aro del tamaño deseado. Rellenar el molde con base de galleta con el mascarpone escurrido de suero.

Preparar un almíbar de agua, ron y azúcar acompañado de las especias, cortar el mango de la forma pertinente para utilizarlo como tapa del queso mascarpone, infusionar en el almíbar.

Reducir el almíbar a textura de salsa y reservar.

Montar tapa del mascarpone al pase, para que no licue el queso mascarpone.
Espolvorear con azúcar moreno y quemar con soplete.

Decorar finalmente el plato poniendo encima de cada pastelito una mora o una frambuesa.



BRANDADA FRÍA DE BACALAO

Ingredientes

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

Para el aceite verde

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

Elaboración

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

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

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

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

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

Para el aceite verde

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

Al pase

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

LOMO A LA SAL CON SALSA TARTARA Y CHIPS DE YUCA

Ingredientes

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

Para la salsa tartara

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

Elaboración

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 fríen 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.



La mejor formación
está en la calidad

PARAGUAYOS EN DAIQUIRI

Ingredientes

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

Elaboración

Partir los paraguayos y quitarle el hueso.

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

Servimos en vaso tipo Martini.

SARDINAS MARINADAS CON AJO BLANCO DE MELON Y GRANIZADO DE ALBAHACA

Ingredientes

- 500gr de filetes de sardinas.
- 200gr de sal
- 200gr de azúcar.
- Hierbas provenzales.
- Pieles de naranja y limón

Para el granizado de albahaca

- 100gr de albahaca fresca.
- 200gr de agua.
- 50gr de azúcar.
- 1 hoja de gelatina
- 1 lima.

Para el ajo blanco de melón.

- 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
- 100 gr. de jamón serrano
- 2 huevos duros.
- Menta fresca.
- Sal /pimienta
- Ron añejo.

Elaboración

Cubrir los filetes con la mezcla de sal, azúcar, hierbas y pieles un mínimo de 30 min, una vez transcurrido el tiempo lavar las sardinas en agua fría, secar y reservar.

Para el granizado de albahaca

Escaldar la albahaca en agua salada, 10 seg., enfriar con agua hielo, mezclar las hojas con el agua de cocción y triturar. Pondremos a cocer el agua de albahaca y el azúcar, hasta que esta se disuelva, añadimos el zumo de lima, dejamos atemperar e integramos la gelatina. Ponemos la mezcla a congelar. Rallaremos con un tenedor para hacer el granizado.

Para el ajo blanco de melón.

Escaldar el ajo en agua hirviendo. Triturar el melón, el aceite, el agua, los ajos, la sal y las almendras peladas. Probamos y rectificamos de sal si es conveniente.

Montaje

Hacemos una brunoise de melón, aliñada con sal/pimienta,ron y menta, encima ponemos las sardinas, decoraremos con el granizado y verteremos el ajo blanco con jarra.



CALAMARES RELLENOS DE ESCALIBADA, CON MERMELADA DE TOMATE Y OLIVADA VERDE

Ingredientes

- Calamares frescos.
- 1 tomate maduro.
- 1 berenjena.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla dulce.
- Sal/pimienta.
- Aceite de oliva.

Para la mermelada de tomate.

- 300gr de tomate maduro.
- 150gr de agua.
- 60gr de azúcar.
- Zumo de 1 limón.
- c.c de salsa de soja.
- Albahaca fresca
- Sal/pimienta.

Para la Olivada verde

- 150gr Aceitunas verdes sin hueso,
- Tomates secos en aceite
- Aceite de oliva
- Zumo de naranja, 3 cucharadas
- 12 Anacardos tostados
- Pimienta.

Elaboración

Limpiar los calamares y reservar junto con los tentáculos.

Pondremos la verdura en bandeja de horno con una pizca de aceite, la cebolla cortada por la mitad y el tomate con un corte en cruz, tostaremos a 200º, controlando las distintas cocciones de cada verdura, retiraremos, limpiaremos de piel y pepitas, cortaremos en brunoise y reservaremos

Rellenaremos bien los calamares con la brunoise de escalibada. Reservaremos en frío.

Para la mermelada de tomate.

Prepararemos el tomate T.p.m , y lo rehogaremos ligeramente en un cazo, añadiremos el resto de ingredientes y dejaremos reducir hasta textura mermelada, rectificaremos de sabor.

Pasaremos por túrmix todos los ingredientes de la olivada hasta que quede una pasta homogénea.

Montaje

Marcar los calamares a la plancha por los dos lados, pondremos una base de mermelada y encima los calamares pintados con la olivada verde.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE PIÑA Y LIMA, FRUTA IMPREGNADA AL RON Y GRANIZADO DE MANDARINA

Ingredientes

- 200gr de piña natural.
- 300gr de agua.
- 150gr de azúcar.
- 2 limas.
- 50gr de ron.

Para la Fruta impregnada.

- 200gr de agua.
- 125 de azúcar.
- ½ limón.
- 100gr de ron.
- 150gr de sandía
- 150 gr de melón
- 150gr de piña.

Para el Granizado.

- 500gr de zumo de mandarina.
- 100gr de dextrosa.
- 100gr de glucosa.
- 3 pieles de mandarina rallada.
- 4 hojas de gelatina.

Elaboración

Pondremos a cocer el agua y el azúcar esperamos que se disuelva y añadimos la piña troceada en mirepoix, la cocinamos unos minutos, añadimos el zumo de las limas y el ron, le damos unos minutos más. Trituramos, colamos y reservamos en frío.

Para la Fruta impregnada.

Pondremos a cocer el agua con el azúcar, cuando esté disuelto lo dejamos atemperar y añadimos el zumo de limón y el ron. Reservamos en frío y lo dejamos reposar 1 hora. Cortamos la fruta a cuadrados de 1cm por 1 cm. Pondremos el almíbar de ron en una bandeja y colocaremos los dados de fruta, lo pondremos en la envasadora de vacío y de daremos a envasar 3 veces dejando que el almíbar penetre al máximo en la fruta. Retiraremos la fruta y la reservaremos en frío.

Para el Granizado.

Hervir una parte del zumo con la dextrosa y la glucosa, añadir la ralladura de mandarina y tapar 5 min para infusionar fuera del fuego. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y el resto del zumo. Colamos y enfriamos. Pondremos a congelar en el abatidor.

Montaje

Pondremos de base la fruta impregnada, encima el granizado y decoramos con la sopa.



CARPACCIO DE POLLO CON TZATZIKY DE REMOLACHA

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 50 ml de aceite
- 50 ml de vinagre
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 50 gr de azúcar moreno
- 4 tomates rojos
- 80 gr de ketchup
- 1 c. de harina
- 1 c.c.de comino
- 1 c. de mostaza de Dijon

Para el Tzatziky

- 1 c.c.de comino
- 2 remolachas cocidas
- 1 yogur
- 1 c.s.de menta picada
- Zumo de 1/2 limón
- 1 nabo
- 8 rabanitos

Elaboración

Limpiar las pechugas y marcar a la plancha fuerte 6 minutos. Retirar, salpimentar, envolver en film y congelar.

Cortar el puerro en aros y rehogar con el aceite 10 minutos. Añadir el tomate TPM, seguir cocción 5 minutos y añadir el azúcar y el vinagre. Seguir cocción 15 minutos.

Retirar y turmizar con el resto de ingredientes. Reservar en frío hasta pase.

Para el Tzatziky

Cortar la remolacha en macedonia.

Añadir el rábano y el nabo rallados.

Espolvorear con el comino molido y refrescar con el limón y la menta picada. Salpimentar y mezclar.

Añadir el yogur y mezclar con cuidado.

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Montaje

Colocar una ligera base de salsa de tomate. Filetear bien fina la pechuga y colocar encima cubriendo el plato.

Regar con un poco de aceite y decorar en el centro con el tzatziky.

Decorar con unas hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

HAMBURGUESA DE SALMON AL PESTO

Ingredientes

- *Pan de molde*
- *Mantequilla*

Para la hamburguesa

- *400 gr de salmón fresco congelado*
- *2 c.s.de pesto rojo*
- *1 huevo*
- *40 gr de miga de pan*
- *2 cebollas tiernas*
- *Tallos de espárrago verde*
- *Rulo de queso de cabra*

Para el pesto rojo

- *100 ml de aceite de oliva*
- *1 c.s.de zumo de limón*
- *Sal y pimienta*
- *30 gr d nueces*
- *20 gr de parmesano*
- *1 diente de ajo escaldado*
- *6 tomate secos*

Para las yemas de espárragos verdes

- *30 ml de aceite de oliva*
- *10 ml de vinagre de Módena*
- *1 c.c.de mostaza de Dijon*

Elaboración

Para la hamburguesa

Colocamos todos los ingredientes menos la cebolla y los espárragos en un triturador y picamos 30 segundos. Añadimos la cebolla ciselée y los tallos en brunoise. Formamos las hamburguesas del tamaño del queso de cabra y refrigeramos hasta pase.

Elaboración esparrago

Escaldamos los espárragos y reservamos las yemas y cortamos los tallos en brunoise

Turmizamos el conjunto de ingredientes del pesto, añadimos el aceite al hilo. Emulsionar

Montaje

Troquelar el pan del tamaño del queso de cabra.

Marcamos la hamburguesa plancha al gusto.

Colocamos sobre el plan, encima una lámina fina de queso de cabra

Salteamos las yemas de espárragos 1 minuto a la sartén y añadimos el vinagre y la mostaza.

Reducimos 1 minuto hasta obtener una glasa, colocar encima



La mejor formación
está en la calidad

BRIOX Y SORBETE DE REMOLACHA

Ingredientes

- 250 gr de briox
- 100 gr. de mantequilla
- 1 c. de canela
- 50 gr de azúcar moreno
- 200 gr. de remolacha
- 50 gr de azúcar blanco
- 1 rama de vainilla

Para el sorbete de remolacha y cerezas

- 100 gr de agua
- 200 gr de remolacha
- 200 gr de cerezas sin hueso
- 50 gr de pro sorbet
- 90 gr de azúcar
- 2 gr de ácido cítrico

Elaboración

Deshacer el briox hasta obtener migas. Freír las migas y la canela con la mantequilla hasta que resulten doradas y crujientes. Luego añadir el azúcar moreno y cocer unos segundos más.

Aparte cocer la remolacha cortada en macedonia con el azúcar hasta que formen una pulpa gruesa pero no puré, añadiendo el azúcar necesario hasta que quede al gusto (podemos aromatizar de alguna manera).

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

Llenarlos con una base migas y posteriormente la remolacha terminando siempre con una base de migas. Enfriar tapados varias horas en la nevera.

Para servir, pasar un cuchillo por los laterales con cuidado de no romper las migas y volcar en un plato, retirando el papel sulfurizado, acompañando con el sorbete

Para el sorbete de remolacha y cerezas

Deshuesamos las cerezas y caramelizamos con el azúcar unos 10 minutos al fuego.

Retiramos, cortamos la remolacha en macedonia y mezclamos con el resto de componentes en una tritadora

Dejar reposar en frío toda la noche.

Mantecar al día siguiente



La mejor formación
está en la calidad

CREMA FRIA DE ESPÁRRAGOS CON GELÉ DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 manojos de espárragos
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1/2 zanahoria
- 1 patata pequeña
- 1l de agua
- 2 c.s. de aceite de oliva

Para el gelé de almendras

- 250 ml de agua
- 50 gr almendra marcona cruda puesta en remojo.
- ½ hoja de gelatina
- 1 gr. de agar agar
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Cortar las puntas de los espárragos y reservar. Cortar unas rodajitas finísimas de espárrago y reservar. Pelar la parte más dura del espárrago y cortarlo. Cortar la cebolla, el puerro, la zanahoria y la patata. Cocer todas las verduras a fuego suave con un chorrito de aceite. Antes que tome color añadir un 1/2l de agua. Cocer 30 min. Triturar y pasar por el chino. Añadir un poco de hielo para enfriar rápidamente. Cocemos en agua y sal las puntas de los espárragos.

Para el gelé de almendras

Triturar la almendra remojada junto con el agua. Pasar por un colador muy fino. Extraer 150 ml de agua de almendras. Llevar a ebullición 1 min con el agar agar. Añadir la gelatina remojada sal y pimienta. Ponerlo en una bandeja plana y dejarlo reposar en un sitio fresco. Cuando esté cuajado cortar a dados.

Acabamos el plato con las puntas de los espárragos, la crema y los dados de almendra. Aliñamos con rodajas de espárrago, sal maldon, aceite de oliva y cebollino.



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE CON PERAS DE SANT JOAN Y JENGIBRE

Ingredientes

- 240 gr. Chocolate de cobertura
- 180 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- ¼ c.s. de levadura royal
- 100 gr. de nueces
- Aroma de vainilla.

Para las peras

- 10 peras de Sant Joan
- 1 c.c. de jengibre rallado
- 2c.s. de azúcar
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Poner las peras limpias con un poco de agua, el azúcar y el jengibre. Tapar la olla y bajar el fuego dejar que sude. Servir un trozo de pastel con una pera picante.



La mejor formación
está en la calidad

SALTIMBOCCA DE ATÚN

Ingredientes

- 4 lomos de atún
- 24 lonchas finas de tocineta ibérica
- 2 cebollas tiernas
- 1 ramillete de salvia fresca
- 100 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo con piel
- 1 pizca de harina
- 1 dl. de vino dulce tipo Marsala (en su defecto vino blanco, cointreau)
- Sal y pimienta

Elaboración

Partir cada lomo de atún en 3 o 4 bastones largos y anchos, salpimentarlos.

Colocar 4 grupos de 6 lonchas de tocineta fina estiradas.

Sobre la tocineta, colocar los bastones de atún, la cebolleta pochada y hojas de salvia crudas.

Cerrar cada paquete formando un “envoltini” cilíndrico con tocineta bien prieta.

Poner una sauté a fuego suave con mantequilla, aceite y los dientes de ajo aplastados.

Dorar los paquetes suavemente, rociando con una cuchara, durante unos minutos evitando que se sequen. Reservar

En la grasa del sauté añadir unas hojas de salvia, harina y vino, reducir.

Bajar el fuego, añadir una pizca de mantequilla y remover para ligar una salsilla.

Devolver los paquetes de atún al sauté, pimentar, dar unas vueltas y servir.



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE CEREZAS

Ingredientes

- 500 g de tomates pera
- 250 g de cerezas
- 50 g de pimientos rojos
- 50 g de cebolla
- 20 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 200 ml de agua (aprox.).

Elaboración

Limpiamos toda la verdura y la troceamos. En un vaso de batidora trituramos todo junto o bien por partes. Mezclamos todos los ingredientes, añadimos el vinagre y el aceite. Terminamos de triturar y mezclar. Pasamos por un chino todo junto y lo dejamos enfriar. Servimos bien fresquito

Se puede acompañar con anchoa, pistacho y aceite de albahaca



La mejor formación
está en la calidad

FLAMENQUIN DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA DULCE DE TOMATE

Ingredientes

- *Lonchas de jamón dulce*
- *Queso en lonchas*
- *Frankfurt*
- *Harina (Opcional)*
- *Huevo*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*

Para la Salsa dulce de tomate

- *Tomate triturado*
- *Azúcar moreno*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Poner lonchas de queso sobre las lonchas de jamón dulce, enrollar con ellas el frankfurt, pasar por harina, huevo y pan rallado, freír en aceite bien caliente. Reservar.

Para la Salsa dulce de tomate

Sofreír el tomate, añadir azúcar moreno hasta obtener un sabor y textura al gusto.

Se puede acompañar de una rebanada de pan inglés aplanada con rodillo.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA FRÍA DE LIMÓN Y CRUMBLE DE CÍTRICOS

Ingredientes

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

Para el Crumble de cítricos

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

Elaboración

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

Para el Crumble de cítricos

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

Dar forma de butifarra y enfriar

Rallar en crumble con rallador grueso sobre bandeja de horno y hornear a 180 °C unos 15 minutos, moviendo la galleta varias veces para evitar que se queme. Retirar y dejar enfriar.

Colocar en la base del plato y añadir la crema. Decorar con una hoja de menta.



La mejor formación
está en la calidad

TRIFLE DE BACALAO CON MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS, MUSELINA VERDE Y REBANADAS DE PAN TOSTADO

Ingredientes

Para la mermelada de pimientos rojos

- 200 gr. de pimientos del piquillo
- 30 gr. de azúcar moreno
- C/S de vinagre de manzana
- Sal

Para la brandada

- 250 gr de bacalao desmigado y al punto de sal
- 2 d. de ajo
- Pimienta en grano
- 1 hoja de laurel
- Aceite de girasol
- Un poco de cayena en polvo
- Pimienta molida
- Crema de leche
- Sal (en caso de necesidad)

Para la muselina verde

- C/S de perejil
- C/S de albahaca
- 1 d. de ajo
- 10 almendras o avellanas tostadas

Elaboración

Para la mermelada de pimientos rojos

Poner a cocinar los pimientos cortados a tiras en una sartén, añadir el azúcar moreno y caramelizar, añadir la cantidad suficiente de vinagre para equilibrar, condimentar, llevar a vaso de Túrmix y mixar, volver a verte en sartén y darle un poco de calor para amalgamar. Rectificar.

Para la brandada

Poner a confitar el bacalao junto a sus ingredientes en un cazo con aceite durante 6 minutos aproximadamente, retirar el bacalao, reservar el aceite, llevar el bacalao a vaso de túrmix junto con un poco de ajo y aceite del confitado y preparar la brandada, añadir la cantidad de crema de leche necesaria para obtener un buen sabor y color, rectificar y reservar

Para la muselina verde

Preparar un aceite verde, aprovechar este aceite para hacer una lactonesa del mismo color, llevar a la parte superior del recipiente de bacalao y la mermelada, glasear en el horno para comer en caliente.



La mejor formación
está en la calidad

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO CON MANZANA ENVUELTA EN BEICON Y COMPOTA DE CIRUELAS

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *2 manzanas tipo Golden*
- *1 sobre de beicon*
- *Aceite de girasol*
- *Perejil*
- *Sal y pimienta*

Para la compota de ciruelas pasas

- *¼ de litro de vino de oporto*
- *2 CR de azúcar*
- *1 bandeja de ciruelas pasas*

Elaboración

Limpiar de grasa el solomillo de cerdo, cortar a dados, pelar y cortar la manzana al mismo tamaño, envolver la manzana con el beicon. Ensartar el cerdo y la manzana con el beicon en un picho de brocheta, llevar a la sartén ligeramente caliente untada en un poco de aceite de oliva, cocinar a fuego suave, retirar cuando esté al punto, condimentar.

Para la compota de ciruelas pasas

Poner el vino de oporto en un recipiente junto con el azúcar, añadir las ciruelas pasas libres de hueso, dejar en remojo durante un par de horas, retirar las pasas, llevar a un vaso de túrmix, añadir una parte del Oporto de remojo y mixar bien hasta obtener una especie de compota. Rectificar y reservar.

Servir la brocheta en plato rectangular decorado con un poco de perejil picado, acompañar con la compota en recipiente aparte con cucharilla de servicio.

Con el Oporto sobrante se puede elaborar una salsa para acompañar la brocheta.



La mejor formación
está en la calidad

BOLSITA DE CREP RELLENO DE CEREZAS CON MERMELADA DE NARANJA Y MIEL

Ingredientes

- 100 gr de harina tamizada
- 250 gr de leche
- Cacao en polvo (Opcional)
- Mantequilla derretida
- 1 huevo
- Una pizca de sal

Para el relleno de cerezas

- 1 magdalena de tamaño mediano
- 1 bandeja de cerezas
- 2 CS de agua
- 1 lima
- Azúcar
- 1 bric de crema de leche para montar

Para la salsa de mermelada de naranja y miel

- Mermelada de naranja o similar
- C/S de miel
- Azúcar

Elaboración

Mezclar ingredientes en un bol, remover para formar una masa ligeramente densa.
Verter en sartén de crepes, cocinar y reservar.

Poner las cerezas en un cazo a cocinar junto con el agua, un poco de azúcar blanquilla y ralladura de lima, cocinar a fuego suave, remover y formar una compota, retirar del fuego y dejar enfriar.

Cortar rodajas de magdalena. Montar la nata a punto de nieve.

Mezclar un poco de mermelada de naranja con la miel, emulsionar hasta obtener una textura de salsa, reservar.



La mejor formación
está en la calidad

BLINIS DE QUESO DE CABRA CON FOIE Y MANZANA

Ingredientes

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

Para los blinis

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

Elaboración

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

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

Para los blinis

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

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

Montaje

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



La mejor formación
está en la calidad

CHIPIRONES EN SU TINTA

Ingredientes

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

Elaboración

Limpiar los chipirones y reservar las aletas y las patas.

Picar un diente de ajo y dorarlo. Incorporar una cebolla cortada en juliana y rehogarla durante 20 minutos. Añadir las aletas y las patas picadas y cocinarlas junto con la cebolla durante 5 minutos. Salpimentar y rellenar los chipirones. Reservar.

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

Cuando el tomate esté seco incorporar la harina. Cocinar durante 3-4 minutos y recuperar con el vino blanco. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el caldo de pescado con la tinta.

Cocinar unos minutos e incorporar los chipirones. Mantenerlos durante 10 minutos a fuego suave y rectificar de sal y pimienta



La mejor formación
está en la calidad

ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN

Ingredientes

- *0'5 l de helado de nata medio derretido*
- *3 cuajadas de leche de oveja*
- *1 pizca de leche*
- *opcional, baileys o frangélico o licor de avellanas*
- *opcional, 1 pizca de miel*

Elaboración

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