



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.

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

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 girasol

Para la salsa tartara

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

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Poner el lomo en una bandeja y cubrir con sal.

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

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

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

Escurrir sobre papel secante.

Para la salsa tartara

Hacer una mayonesa batiendo el huevo, la mostaza, las anchoas, el zumo de medio limón y la sal.

Emulsionar con aceite hasta que quede una mayonesa espesa.

Añadir las alcaparras, el pepinillo y la clara de huevo duro picada.

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



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

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

Para las cerezas

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

Elaboración

Para la crema

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

Para las cerezas

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

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



TIGRES CON GUACAMOLE Y BLOODY MARY

Ingredientes

- 25 de mejillones
- 2 aguacates
- 1/2 cebolla tierna
- 2 tomates rojos
- Cilantro
- Lima
- Sal
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Nachos
- Quicos

Para el Bloody Mary

- 1kg de tomates pera rojos
- 1 dl de vodka
- 2 ramas de apio
- 10 cubitos de hielo
- 1 limón exprimido
- Salsa perrins 4 golpes
- Tabasco
- Sal pimienta

Elaboración

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien.
Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.
Cando empiece a hervir remover y dejar cocer hasta que se abran.
Sacar la concha vacía y colocar la otra en una fuente reservada en frío.
Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado.
Sumergirlos en agua fría. Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos.
Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.
Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante o tenedor.
Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos y guardamos tapado con film a ras de piel.
Picar unos quicos y unos nachos, para conseguir como un pan de rebozar.
Rellenar los mejillones con guacamole. Antes de servir cubrimos de picada de quicos y nachos.

Para el Bloody Mary

Escaldamos los tomates con agua hirviendo durante 15 segundos.
Los escurrimos y los sumergimos en un cuenco con agua fría para parar la cocción.
Pelamos los tomates, sacamos las semillas y trituramos.
En un vaso mezclador añadimos hielo, enfriamos el recipiente volteando los hielos en el interior.
Sacamos el exceso de agua fundida y añadimos el vodka y el jugo de tomate.
Removemos para enfriar con cuchara o agitador.
Añadimos limón, el licuado del apio, la salsa perrins, el tabasco, sal y un poco de pimienta.
Mezclamos removiendo con la cuchara.
Servimos el bloody Mary en un chupito sin los cubitos.



SOLOMILLO DE CERDO A LA SAL CON SANFAINA DE FRUTAS DE VERANO

Ingredientes

- 600 gr de solomillo de cerdo
- Hierbas aromáticas
- 1 kg de sal gorda
- 1 clara+ 30gr de agua
- Sal

Para la sanfaina

- 1/4 de melón
- 1/4 de sandia
- 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 con sal y aceite.
Juntamos el tomate triturado, reducimos.
Añadimos la berenjena cortada a daditos.
Pelamos la sandia 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. Dejamos reposar.

Aliñar el solomillo de cerdo con pimienta y hierbas aromáticas.
Mezclar la sal gorda con una clara batida y agua.
Cubrir el solomillo de sal y clavar una sonda para medir la temperatura interior.
Ponemos al horno y cocemos hasta que la temperatura de centro llegue a 80° C.
Sacamos de la costra de sal y loncheamos.
Acompañamos con la sanfaina de frutas.



La mejor formación
está en la calidad

OMBLIGOS DE QUESO CON CEREZAS

Ingredientes

- 450 gr. de queso Philadelphia
- 100 gr. de yogur natural
- 150 gr. de leche condensada
- 5 huevos
- 50 gr de maicena
- 1 c.s. de levadura química
- Ralladura de un limón
- Vainilla
- 20 cerezas
- 200gr de galletas
- 100 gr. de mantequilla

Elaboración

Picamos la galleta con la mantequilla en la thermomix.

Descorazonamos las cerezas.

Batimos todos los ingredientes del relleno de queso con el minipimer.

Estiramos la galleta y la mantequilla mezcladas al fondo de un molde y lo rellenamos con la crema de queso sin que llegue a cubrir las cerezas que repartiremos por la tarta.

Cocemos al horno 40 min. a 180°C .

Cortamos la tarta a cuadrados que al subir forman ombligos alrededor de la cereza.

Podemos servir con un poco de nata montada.



COUS COUS AL CURRY CON UVAS PASAS, MANZANA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 150 gr. de cous cous
- 300 cl de caldo de pollo
- C/S de curry, cúrcuma u otras especies
- ¼ de pimiento rojo
- ½ cebolla
- ¼ de calabacín
- ½ zanahoria
- 1 manzana Golden
- C/S de uvas pasas
- 1 vaso de vino dulce
- C/S de almendras y avellanas tostadas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Poner a macerar las uvas pasas en el licor dulce, reservar.

Majar en un mortero los frutos secos procurando que queden enteros.

Nacarar el cous cous y reservar en un bol.

Poner el caldo a hervir y escaldar el cous cous, remover con cuidado, tapar con un trapo, dejar reposar y remover con cuidado otra vez.

Dejar que el cous cous coja su punto, añadir las especias y poner al punto de sal.

Cortar todas las verduras en daditos pequeños y cocinar en una sartén a fuego suave, condimentar.

Añadir la manzana troceada.

Añadir también los frutos secos en menor cantidad.

Añadir ahora el cous cous, cocinar todo y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

MUSLO DE POLLO A LA GRIEGA CON LIMÓN Y OLIVAS NEGRAS

Ingredientes

- 2 muslos de pollo
- 1 limón
- 4 clavos de olor
- Olivas negras
- 4 cebollas medianas de Figueras
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Poner a macerar el limón con el clavo de olor en aceite de oliva durante 24 h.
Retirar el limón y cortar a ¼.

Cortar el pollo, condimentar y dorar a fuego medio en una cazuela, reservar.
Añadir la cebolla y a media cocción añadir los gajos de limón, finalizar la cocción.
Devolver el pollo, cubrir la preparación con agua y cocinar.
Añadir olivas y continuar la cocción hasta que el pollo esté en su punto.



HELADO DE YOGUR GRIEGO CON LECHE DE COCO, MIEL Y NUECES

Ingredientes

- *3 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar blanco*
- *1 yogur griego*
- *1 lata de leche de coco*
- *500 gr. de nata para montar*
- *Miel*
- *C/S de nueces troceadas*

Elaboración

Hacer un sabayón con las yemas de huevo y el azúcar, retirar del fuego, cambiar de recipiente, reservar.
Añadir el yogur griego y la crema de la leche de coco, mezclar bien con suavidad.
Montar la nata y añadir a la preparación anterior
Verter esta preparación en manga pastelera con boquilla estrellada.
Vaciar en vaso o copa de servicio y llevar a abatidor para que coja frío.

Retirar del abatidor, añadir miel y nueces troceadas por encima.



CANELONES DE VERANO

Ingredientes

- 16 lonchas de jamón dulce
- 3 patatas
- 4 zanahorias
- 300 gr judías verde
- 3 huevos duros
- 2 latas atún
- Azúcar

Para la Mayonesa

- 1 Huevo
- 160 ml aceite oliva suave
- Gotas limón
- Sal

Elaboración

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

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

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



La mejor formación
está en la calidad

FIDEUA MARINERA

Ingredientes

- 400 g fideos n1
- 1 sepia grande
- 430 gr gambas peladas
- 200 gr carne de mejillón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 1 ½ fumet de pescado

Elaboración

Preparar todos los ingredientes, cortar la sepia a dados , las verduras en brunoise y el ajo picado.

Hornear los fideos a 120º mezclando de vez en cuando hasta que estén dorados

En la paella, marcar la sepia, agregar las gambas y los mejillones sofreír 2 min y reservar

En el mismo aceite sofreír los pimientos y la cebolla, cuando coja color agregar el tomate y finalmente el ajo.

Agregar el marisco, mezclar y agregar los fideos.

Seguidamente añadir el caldo caliente cocer 12 min y los últimos 4 en el horno.

Se puede acompañar con all i oli al servir



HELADO DE GALLETAS MARIA CON CARQUIÑOLIS

Ingredientes

Para los carquiñolis

- 350 gr harina floja
- 50 gr harina almendra
- 2 huevos
- 7.5 gr levadura royal
- 1/2 cc canela en polvo
- 60 ml aceite girasol
- 200 gr azúcar
- 125 gr almendras con piel
- Ralladura limón
- Ratafia

Para el helado de galletas

- 150 gr galletas maria
- 300 ml leche
- 200 ml nata
- 75 gr azúcar
- 15 gr miel
- 2 yemas

Elaboración

Remojar las almendras enteras con la ratafia.

Tamizar la harina y poner en un bol junto con la canela, levadura, el azúcar y la ralladura limón, mezclar.

Agregar el aceite y amasar, integrar los huevos de uno en uno y finalmente las almendras escurridas.

Hacer tiras y poner en papel sulfurizado, reservar en frío 30 min

Hornear 180° 20 /25 min y cortar a rodajas antes de que se enfríen.

Para el helado de galletas

En un cazo poner a calentar la nata líquida, el azúcar y la miel sin que llegue a hervir (80°). Retirar del fuego.

Triturar las galletas con la leche y las yemas de huevo, agregar a la nata líquida y volver al fuego, remover continuamente y sin que llegue a hervir hasta espesar. Enfriar y llevar a la mantecadora

Acompañar los carquiñolis con una bola de helado.



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.



HUEVOS ROTOS CON BACALAO, CEBOLLA CARMELIZADA Y PATATAS PAJA

Ingredientes

Para el bacalao confitado

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

Para las patatas paja

- 3 patatas
- Aceite de girasol

Para el sofrito

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

Acabados

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

Elaboración

Cortamos las patatas finamente, como las patatas paja y las freímos en una sartén con aceite. Escurrimos y reservamos.

Rehogamos la cebolla en una sauter con aceite de oliva. Una vez bien rehogada añadimos el oporto y la dejamos caramelizar.

Aparte, confitamos el bacalao en aceite dos dientes de ajo y una guindilla. Una vez confitado, lo desmenuzamos en lascas y reservamos.

En una sartén con abundante aceite freímos los huevos, dejándolos crudos, los vamos poniendo encima de las patatas, la cebolla y el bacalao.

En el momento de servir rompemos los huevos y servimos acompañado de aceite de aceitunas.



MACERADO DE FRUTAS EN SANGRIA DE VERANO

Ingredientes

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

Para la Fruta

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

Elaboración

Elaborar una sangría con los ingredientes indicados, añadir cubitos de hielo si se desea enfriar más deprisa, guardar en nevera.

Pelar y cortar las frutas a cubos, gajos o cuartos y macerar en la sangría preparada anteriormente.

Reservar en nevera durante unas horas para enfriar.

Colar la sangría y guardar en frío, reservar las frutas para presentar como macedonia.

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



NAVAJAS Y ENSALADA DE CALABACIN CON QUESO FETA

Ingredientes

- *Un manojo de navajas*
- *2 ajos*
- *Perejil*
- *50 gr Mantequilla*
- *2 c.s de pan rallado*

Para la Ensalada

- *4 calabacines*
- *1 cebolla*
- *10 champiñones*
- *Hierbas aromáticas*
- *Queso feta*
- *50 gr nueces*
- *Aceitunas*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre de manzana*

Elaboración

Depurar las navajas sumergiéndolas en agua y sal. Escurrir y secar.
Pasar por la plancha con un chorro de aceite hasta que se abran.
Sacar la concha sin carne y colocarla llena en una fuente de horno.

Picar los ajos con el perejil y añadir a la mantequilla con sal.
Poner un poco de mantequilla en cada navaja.
Aliñar con pimienta, espolvorear pan rallado y gratinar 5 min.

Para la Ensalada

Cortar el calabacín a daditos, los champiñones a gajos y la cebolla a juliana.
En una sartén ancha poner todos los vegetales y sin aceite saltear levemente para enternecer las fibras pero conservar el máximo de vitaminas.
Agregar unas gotas de vinagre.
Aliñar con hierbas, sal y aceite de oliva.
Desmenuzar la feta y las nueces.
Añadir las olivas.



BONITO ENCEBOLLADO CON ALCAPARRAS Y ACEITUNAS

Ingredientes

- *600 gr de Bonito*
- *10 cebollas*
- *Laurel*
- *Tomillo*
- *Copa de vino blanco*
- *3 c.s de alcaparras*
- *Aceitunas*
- *Espaguetis*
- *Ajo*
- *Guindilla*
- *Harina*

Elaboración

Cortamos el bonito a dados. Los salamos y pasamos por harina.

Los freímos en una cazuela con aceite de oliva.

Escurrimos y en el mismo aceite pochamos la cebolla cortada a juliana junto con el laurel y el tomillo.

Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos una copa de vino blanco dejamos reducir 5 min min.

Añadimos las aceitunas y las alcaparras.

Cocinamos 5 min mas ponemos el bonito con la cebolla y dejamos cocer todo junto 3 min.

Apagamos el fuego y dejamos reposar.

Acompañamos con unos espaguetis salteados con aceite de oliva, sal ajo y guindilla.



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE TERCIOPELO DE FRESA

Ingredientes

- 500gr. de fresas
- 3 naranjas
- Menta
- 5 c.s. de miel

Para el Brownie

- 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.

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

Pelar y limpiar las fresas.
Triturarlas con el minipimer junto con la menta, la miel y el zumo de las naranjas.
Pasar por el chino para quitar las pepitas y enfriar.



AGUACATE CON SALPICÓN DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 1 aguacate
- 8 colas de langostinos
- C/S de palitos de cangrejo
- C/ de pimiento del piquillo
- 1 cebolla tierna mediana
- 2 huevos duros
- 35 gr de alcaparras
- 3 pepinillos en vinagre
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- Sal y pimienta

Para la Mayonesa

- 1 huevo
- Aceite de girasol o de oliva suave
- ½ d. de ajo
- C/S de vinagre de manzana

Elaboración

Hacer una mayonesa ligera con los ingredientes indicados.

Cortar el aguacate y reservar.

Hacer una vinagreta con el aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta. Reservar.

Hervir durante tres minutos las colas de los langostinos en agua con sal. Cortar en rodajas y reservar.

Picar el pimiento del piquillo, la cebolla tierna, la clara del huevo duro, las alcaparras, el pepinillo, el perejil, reservar en un bol de vidrio todo mezclado y condimentado con la vinagreta.

Añadir los langostinos y rayar la yema de huevo por encima



ARROZ NEGRO CON LACTONESA Y HUEVO POCHE

Ingredientes

- 80 gr / 100 gr p.p de arroz
- Una sepia
- 1 cebolla mediana
- 200 gr de tomate triturado
- Pimentón rojo dulce
- Tinta de sepia o calamar
- Vino blanco seco
- 1 manojo de ajos tiernos
- Fumet
- 1 huevo
- C/S de Vinagre de manzana
- Sal

Para la Lactonesa

- Leche entera
- Aceite de girasol
- Ajo
- Vinagre de manzana
- Sal

Elaboración

Elaborar una lactonesa con todos los ingredientes. Reservar.

Calentar el agua con el vinagre en un cazo pequeño hasta el punto previo de ebullición, verter el huevo con cuidado, cocinar, retirar y reservar.

Pelar, dorar ajo tierno y reservar.

Dorar en una paella la sepia troceada y retirar.

En ese mismo aceite hacer un sofrito de cebolla, pimentón dulce y tomate.

Añadir de nuevo el pescado o marisco, añadir el arroz y nacarar.

Mojar el arroz con el fumet caliente, desleír la tinta con el vino blanco y añadir al arroz, añadir una picada de ajo y perejil picado. Cocinar hasta que el arroz éste en su punto



BUÑUELOS ANISADOS RELLENOS DE COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

- 175 gr de agua
- 75 mantequilla
- 100 gr harina
- 3 huevos
- Raspadura de naranja
- Licor de anís
- Aceite de girasol
- Azúcar glas
- C/S de compota de manzana

Para la Compota

- 1 manzana Golden
- Una décima parte de su peso de mantequilla
- Un poco de vino blanco seco
- 1 c.c de azúcar
- Una pizca de canela en polvo

Elaboración

Hervir el agua junto con la mantequilla, escaldar la harina y ligar una masa.
Añadir los huevos de uno en uno e ir incorporándolos..

Añadir la raspadura de naranja, el licor de anís y la compota de manzana.
Freír en aceite de girasol. Reservar

Para la Compota

Pelar, retirar pepitas y cortar la manzana, poner en un cazo junto con la mantequilla, el azúcar y el vino blanco cocinar hasta obtener una compota.
Añadir la canela en polvo. Reservar



La mejor formación
está en la calidad

BRAZO DE PATATA Y ATÚN

Ingredientes

- *1 kg. Patatas*
- *4 huevos*
- *4 barritas de surimi*
- *2 latas de atún*
- *1 cebolleta tierna*
- *1 lata de olivas*
- *1 bote pimientos piquillo*
- *Mayonesa*
- *254 gr. mantequilla*

Elaboración

Lavar y cocer las patatas con piel 15 min aprox y dejar enfriar

Cocer los huevos con sal 12 min.

Pelar y chafar las patatas con un tenedor, añadir sal y la mantequilla.

Extender la patata encima de papel film.

Picar todos los ingredientes muy finos (reservar un poco de cada sin picar para decorar el brazo) agregar 2 cucharadas de mayonesa, el atún y extender sobre la base de patata.

Enrollar y enfriar en nevera, acabaremos de decorarlo con lo que hemos reservado y la mayonesa restante.



PIZZA DE JAMÓN Y GORGONZOLA

Ingredientes

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

Elaboración

En un bol grande introducimos la harina de trigo.

Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa.

Con una cuchara hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua.

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

Añadimos el aceite y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa.

Dejamos reposar durante unos quince minutos, que trabaje la levadura, a los quince minutos volvemos a amasar y reposar otros quince minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar diez minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, el jamón y el queso y los ingredientes que queramos a gusto

Horneamos unos 5 o 7 minutos a 250 grados



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE HOJALDRE Y CABELLO DE ANGEL

Ingredientes

- 500 kg harina (250 gr fuerza / 250 g floja)
- 27.5 g mantequilla + 350 para los pliegues
- 10 g de sal
- 280 ml agua tibia
- 1 lata cabello de angel
- Azúcar
- Almendras laminadas

Elaboración

En un bol hacer un volcán y añadir la harina tamizada, la sal y los 27.5 gr de mantequilla.

Amasar, agregar el agua en 2 o 3 veces y seguir amasando hasta obtener una bola (no amasar más de la cuenta para no dar elasticidad a la masa) reposar en nevera 15 min

Hacer un corte en la superficie de la bola para poder hacer una cruz, estirar la masa en 4 puntas, poner la mantequilla en el centro y cerrar para cubrirla.

Golpear la masa para ablandar la mantequilla y estirar en forma de rectángulo

Hacer un pliegue sencillo, reposar 15 min en nevera.

Volvemos a repetir operación ahora dando un pliegue doble y reposar 10 min frío y por último damos otro pliegue sencillo y dejar reposar la masa en frío ahora ya está lista para estirar en forma rectangular.

Cubrir la mitad de la masa de hojaldre con el cabello de ángel tapar con el resto de la masa

Pintar con huevo, añadir azúcar y almendras laminadas, cocer a 190 ° 20 /25 min



La mejor formación
está en la calidad

AJO BLANCO DE COCO CON LANGOSTINOS

Ingredientes

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

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 y guardar en el frigo.

Pelar los langostinos dejando la colita.

Mezclar el pankó con el coco rallado.

Pasar los langostinos por huevo y pankó.

Freír en aceite abundante y en tandas de 5 como máximo.

Servir un langostino con el ajoblanco y cebollino.



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 loncharlo.
En una paella con aceite caliente freír el plátano hasta conseguir unos chips doraditos.
Ecurrir en papel absorbente.

Pelar el mango y cortarlo en lonchas.
Hacer un alioli substituyendo el ajo por el jengibre.

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



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 añadir las poco a poco. Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear a 170°C durante 8-10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar. Cortar el bizcocho con aros y reservar.

Para la mousse

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

Montar las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen.

Añadir la ralladura de naranja y montar durante un minuto.

Montar las claras y reservarlas en nevera.

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

Mezclar el zumo frío con las yemas.

Cuando esté integrado añadir poco a poco la mezcla de nata y creme fraiche.

Incorporar las claras montadas.

Colocar el bizcocho en una bandeja y envolverlo con una tira de plástico.

Rellenar el molde con la mousse y dejar que endurezca en nevera.



PICA PICA DE VERANO

Ingredientes

Para los de jamón con queso

- 200 gr de queso ricotta
- 100 gr de jamón serrano
- Orégano
- Picos

Para los Huevos con mayonesa

- 5 huevos duros
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal, limón
- Sésamo negro
- 1 barra de pan

Para el Esgerrat de bacalao

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

Elaboración

Para los de jamón con queso

Batir el queso ricotta con el orégano y el jamón serrano cortado a daditos mini.
Rellenar un timbalet metálico con la farsa.
Retirar el cilindro y rodear la masa de queso con palitos haciendo una valla.
Atarlos con hilo de bramante. Decoramos con perejil.

Para los Huevos con mayonesa

Hervimos los huevos con agua durante 12 min. Los enfriamos bien sumergiendo en agua fría. Pelamos, extraemos las yemas y picamos las claras.
Preparamos una mayonesa y aliñamos las claras con mayonesa.
Cortamos el pan a rebanadas y servimos una cucharada de mayonesa de clara sobre cada rebanada.
Decoramos con sésamo negro y un chorro de aceite de oliva.

Para el Esgerrat de bacalao

Juntamos en un recipiente dos pimientos asados pelados y cortados a tiras, dos tomates pelados y cortados a dados y dos tomates rallados, media cebolla tierna cortada a juliana, aceitunas negras, aceite de oliva, bacalao desmigado.
Removemos bien para que se junten los sabores.



PASTEL DE CABRACHO CON VELOUTÉ DE MARISCO

Ingredientes

- 500 gr de cabracho
- 4 huevos
- 125 gr de nata
- 125 gr de salsa de tomate
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 10 langostinos
- 1 puerro
- 2 tallos de apio o hinojo
- 1 zanahoria

Para el roux

- 40 gr de mantequilla
- 40 gr de harina
- Eneldo o cebollino

Elaboración

Preparamos un sofrito de puerro y zanahoria picaditos. Añadimos el tomate, reducimos y añadimos el cabracho. Cocemos hasta que podamos sacar la piel y las espinas. Podemos triturar o dejar a trocitos. Rectificamos de sal y pimienta. Batimos el huevo como una tortilla, juntamos la nata y el sofrito de pescado. Rellenamos un molde de silicona i cocemos al baño maria a 180 °C durante una hora.

Preparamos un fumet de pescado con las espinas del cabracho, el puerro, el apio y la zanahoria. También podemos añadir las cabezas de langostino. Doramos y flambeamos con coñac. Añadimos 1 litro de agua y una Hoja de laurel. Hervimos 30 min.

Preparamos un roux de 40 gr de mantequilla por 40 de harina. Añadimos 1 litro del fumet colado y pasado por el chino. Adicionamos con un chorro de limón y cebollino o eneldo picado. Ligamos.

Servimos una rodaja de pastel de pescado napado con velouté. Marcamos los langostinos a la plancha y lo coronamos con un chorro de aceite.



PASTEL DE COCO Y ZANAHORIA CON SORBETE DE PIÑA

Ingredientes

- 230 gr. harina
- 6 gr. levadura royal
- 10 gr. bicarbonato
- 6 gr. canela
- 1 clavo; 1 grano de pimienta de Jamaica; 1 c.c. jengibre
- 175 gr. azúcar
- 150 gr. aceite de girasol o coco
- 4 huevos
- 250 gr. zanahoria rallada
- 125 gr. nueces
- 100 gr. de coco rallado

Para el Sorbete de Piña

- 500 gr. de zumo de Piña
- 200 gr de piña
- 50 gr prosorbet sosa
- Jengibre

Elaboración

Tamizar la harina con la levadura royal y el bicarbonato.
Montar por separado las yemas y las claras con la mitad de azúcar cada una.
Incorporar el aceite de girasol
Incorporar la harina, la zanahoria y el coco rallado.
Encamisar un molde de plum cake forrado de papel de horno.
Cocer al horno 30 min a 180°C.

Triturar la piña con el zumo y el jengibre y el prosorbet.
Pasar por la mantecadora.



TEMPURA DE AGUACATE CON SALSA ROMESCO PICANTE Y AIRE DE LIMON

Ingredientes

- 1 aguacate
- Cilantro picado
- 100 gr. de harina de arroz
- 50 gr. de harina de trigo
- ½ sobre de levadura química
- 50 gr de agua
- 50 gr de cerveza
- Sal y pimienta blanca
- Aceite de girasol

Para la Salsa Romesco

- 8 almendras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. ajo
- 2 ñoras
- 150 gr de tomate triturado
- Vinagre de manzana
- Perejil
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta

Para el Aire de limón

- 600 gr de agua de limón
- 3 gr. de lecite
- 3 gr. de sucro

Elaboración

Pelar y cortar a gajos gruesos el aguacate, condimentar con cilantro picado, sal y pimienta.
Preparar una masa de tempura con los ingredientes indicados, condimentar y reservar filmada en nevera.

Poner ñoras en remojo, retirar la pulpa y reservar agua de remojo.

Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar.

Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar muy fino, añadir tabasco al gusto, rectificar.

Hacer un agua de limón, mezclar con el resto de ingredientes, decorar con el aire y el cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

ATÚN ENCEBOLLADO CON ACEITE VERDE

Ingredientes

- *1 lomo de atún p.p.*
- *Unas hojas de albahaca*
- *Unas hojas de perejil*
- *Almendras o avellanas tostadas al gusto*
- *1/2 d. de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Una bandeja pequeña de tomates cherry*

Para la cebolla caramelizada

- *1/2 kg de cebolla en juliana*
- *Vinagre de manzana o similar*
- *Azúcar*
- *Sal*

Elaboración

Cocinar la cebolla en juliana a fuego suave, cuando esté en su punto añadir el azúcar y después el vinagre, rectificar y reservar.

En una sartén dorar el lomo de atún

Llevar al plato cubrir con la cebolla caramelizada y acompañar con el aceite verde y los cherry salteados.



La mejor formación
está en la calidad

FLAMBEADO DE BRIC DE PLÁTANO CON ALMENDRAS

Ingredientes

- *1 plátano*
- *Ralladura de lima*
- *C/S de almendra crocante*
- *1 bolsa de pasta bric o pasta filo*
- *Una nuez de mantequilla*
- *1 C.S de azúcar blanquilla*
- *C/S de ron*
- *C/S de azúcar glas*
- *1 terrina de helado de vainilla*

Elaboración

Pelar y cortar rodajas de plátano, rebozar con almendra crocante, envolver con pasta bric o filo, pintar con mantequilla y reservar.

En una sartén derretir mantequilla con azúcar, añadir la pasta bric o filo rellenas de plátano con almendras crocante, flambea con ron, evaporar y reservar
Espolvorear con azúcar glas.

Acompañar con una bola de helado de vainilla.



SALMOREJO

Ingredientes

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

Elaboración

Blanquear los tomates en agua.

Enfriarlos en agua con hielos y pelarlos.

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

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

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

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



SOLOMILLO DE CERDO AL OPORTO CON PARMENTIER DE PATATA

Ingredientes

- *3 solomillos de cerdo*
- *300 g patatas*
- *Oporto*
- *50g mantequilla*
- *50 g crema de leche*
- *Sal, pimienta*
- *2 cebollas moradas*

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en juliana.

En una reductora con aceite poner al fuego lento hasta caramelizar, mínimo 1h

Pelar y cortar las patatas en cubos y cocer 15/20 min escurrir.

En un bol poner las patatas, la crema de leche y la mantequilla salpimentar y triturar hasta obtener un puré clarito.

Reservar.

Marcar los solomillos enteros y reservar

Poner en una sartén el oporto y reducir hasta tener una textura de salsa.

Cortar el solomillo en rodajas y volver a marcar en la sartén. Agregar a la salsa de oporto

Montar el plato, acompañar con la cebolla caramelizada y la parmentier



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE SANT JOAN

Ingredientes

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

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada
- Azúcar escarchado

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla.

Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos.

Boleamos y formamos las cocas, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas.

Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones.

Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad.

Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox.

Depende del tamaño coca



LA CLÁSICA ESQUEIXADA DE BACALAO CON SU CRUJIENTE DE PAN

Ingredientes

- *Bacalao al punto de sal*
- *Cebolla tierna*
- *Olivada negra*
- *Tomate*
- *Pimiento morrón*
- *Oliva negra sin hueso*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta blanca*
- *1 chapata*

Para la lactonesa

- *Leche*
- *Aceite*
- *Ajo*
- *Wasabi*
- *Albahaca picada*

Elaboración

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

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

Reservar para el final la pulpa de un tomate, un poco de cebolla tierna picada y otro poco de olivada negra.

Cortar la chapata en rodajas y tostarlas al horno

Hacer una lactonesa con los ingredientes indicados

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

Decorar con olivas negras



La mejor formación
está en la calidad

PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL

Ingredientes

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

Elaboración

Limpia los calamares.

Pelarlos y quitarles las alas y las patas y el “plástico”.

Sacar la piel de la butifarra de perol y rellenar los calamares con la carne de las butifarras apretar y pinchar con un palillo para que la carne no se escape.

Semi-congelar para que sea más fácil cortar a rodajas finas de 0’5 a 1 cm.

Pinchar cada piruleta con un palillo o brocheta.

Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente.

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

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



La mejor formación
está en la calidad

FINANCERS

Ingredientes

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

Elaboración

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave.

Una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 ° C.

Colarla inmediatamente y añadirla en tres veces a la mezcla de harina, azúcar, almendra y miel removiendo con unas varillas no batiendo.

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

Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier y cocer a 190 ° C. 14 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

TOMATES RELLENOS DE AGUACATE Y ATÚN CON MAYONESA DE ESPECIAS

Ingredientes

- *1 tomate rojo fuerte p.p.*
- *1 aguacate*
- *1 lata de atún en aceite de oliva*
- *1 bote pequeño de olivas verdes sin hueso*
- *½ cebolla tierna*
- *Sal y pimienta*

Para la Mayonesa de especias

- *1 huevo*
- *C/S de aceite de oliva suave*
- *½ d. de ajo*
- *1 C.S. de vinagre de manzana*
- *Especias al gusto*

Elaboración

Escaldar el tomate, repelar, vaciar, añadir sal y colocar boca abajo para que pierda líquido. Reservar.

Pelar, sacar pulpa y picar el aguacate, verter en un bol, añadir el atún desmigado, añadir las olivas verdes picadas, picar la cebolla y añadir también, aliñar y reservar.

Rellenar el tomate.

Elaborar una mayonesa con los ingredientes indicado.

Presentar el tomate relleno junto con la mayonesa por encima



La mejor formación
está en la calidad

SUPREMA DE SALMON CON SALSA TERIYAKI Y ENCURTIDO DE VERDURAS

Ingredientes

- *1 suprema de salmón fresco*
- *Alga Nori*

Para la Salsa teriyaki

- *150 ml de salsa de soja japonesa*
- *150 ml de sake*
- *Jengibre fresco rallado*
- *50 ml de azúcar*

Para el Encurtido de verduras

- *Verduras al gusto*
- *C/S de vinagre de manzana*
- *C/S de azúcar*
- *Una pizca de sal*

Elaboración

Lavar, pelar y cortar las verduras en juliana reservadas en un baño de vinagre, azúcar y sal durante el tiempo necesario.

Mezclar todos los ingredientes de la salsa, llevar al fuego y reducir a textura de salsa. Reservar.

Retirar la piel del salmón.

Recortar a igual tamaño el alga nori que reservaremos.

Cocinar la suprema de salmón en un sartén a fuego suave, apoyar el salmón sobre el alga nori, recortar.

Presentar en plato junto con la salsa teriyaki y el encurtido de verduras



La mejor formación
está en la calidad

MACEDONIA DE FRUTAS EN JUGO DE NARANJA Y MIEL

Ingredientes

- *1/4 kg de fresas*
- *1/4 melón*
- *1/2 piña*
- *1 melocotón en almíbar*
- *2 kiwis*

Para el Jugo

- *2 naranjas*
- *Miel*
- *Azúcar moreno*

Elaboración

Cortar la fruta en macedonia. Reservar en nevera

Preparar un jugo con los ingredientes indicados.

Presentar la fruta en un vaso, añadir la mezcla de zumo de naranja y miel.

Se puede añadir hielo escarchado por encima o decorar con hojas de menta, juliana de piel de naranja confitada, etc.



La mejor formación
está en la calidad

VICHYSOISE

Ingredientes

- 250 gr puerro
- 250 gr patatas
- 50 gr mantequilla
- ½ caldo de ave
- 100 ml crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpia y corta los puerros, utiliza solo la parte más blanca y corta en rodajas, sofré con la mantequilla a fuego lento sin que coja color.

Pela y corta en rodajas las patatas y saltea junto al puerro y seguidamente añade el caldo

Cocera 30 min., salpimenta y tritura, pasa por el chino

Agrega la crema de leche y vuelve al fuego hasta que empiece a hervir.

Enfría y sirve frío

Pica cebollino muy fino y espolvorea por encima.



PECHUGAS DE POLLO VILLAROY

Ingredientes

- *4 pechugas de pollo*
- *50 gr mantequilla*
- *400 ml leche*
- *80 gr harina*
- *Sal y pimienta*
- *Nuez moscada*

Para el rebozado

- *2 huevos*
- *Pan rallado*
- *Harina*
- *Aceite*

Elaboración

Salpimentar las pechugas y las hacemos en una sartén procurando que queden blancas. Reservar.

Hacer la bechamel, poner en un cazo la mantequilla y seguidamente la harina tamizada, cocer a fuego lento.

Cuando esté la harina, agregar la mitad de la leche tibia sin dejar de remover hasta que esté integrada, añadir el resto de leche y seguir removiendo.

Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.

Cuando esté espesa retirar del fuego. Reservar

Cuando la bechamel esté templada rebozar las pechugas en una bandeja con un papel de horno.

Enfriar en la nevera 1 h.

Una vez frío, pasar por harina, huevo y pan rallado.

Freír en aceite caliente.

Acompañar con patatas paja o una ensalada.



HELADO DE CHEESECAKE

Ingredientes

Para el helado

- 200 gr queso crema
- 175 gr azúcar
- 40 gr miel
- 300 gr nata montar
- 150 ml leche

Para el crunch galleta

- 8 galletas
- 1 cs azúcar
- 1 cs mantequilla

Para la mermelada fresa

- 1 bolsa fresas congeladas 1/2 g
- 250 gr azúcar
- 4 gotas de limón

Elaboración

Para hacer el crunch derretir la mantequilla, agregar el azúcar y las galletas trituradas, mezclar y reservar.

Para la mermelada, poner en un cazo las fresas, el limón y el azúcar, cocer 35/40 min removiendo de vez en cuando, cuando empiece a espesar apagar y enfriar.

En un cazo calentar la leche y deshacer el azúcar y la miel cuando esté integrado enfriar y reservar.

Poner el queso en un bol y batir hasta que quede una crema

En un bol batir la nata sin llegar a montar y agregar el queso.

Cuando esté fría la leche con el azúcar mezclar bien y poner en la mantecadora.

Cuando esté el helado ir agregando un poco de mermelada de fresa.

Servir en bols con el crunch de galleta y mermelada



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE MANGO CON TARTAR DE CRUDITÉS

Ingredientes

- 4 mangos.
- 500 g. de tomates.
- 1 cebolla tierna.
- Vinagre de Módena.
- Aceite de oliva.
- 1 zanahoria.
- 1 calabacín.
- 1 cebolla tierna.
- Albahaca.
- 2 tomates secos.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Pelar y trocear los mangos.

Escaldar los tomates durante 30 segundos, pelarlos, sacarles las pepitas y trocearlos.

Triturar los mangos con los tomates y la cebolla tierna troceada.

Emulsionar con el vinagre y el aceite. Salpimentar y mantener en nevera para que enfríe.

Cortar la zanahoria, el calabacín, los tomates secos y la cebolla tierna en brunoise.

Mezclarlos con el aceite y el vinagre.

Incorporar las hojas de albahaca picadas y salpimentar.



CARPACCIO DE TERNERA CON GUACAMOLE

Ingredientes

- 350 gr de entrecot
- 1 dl de salsa de soja
- 3 c.s de azúcar
- 1 dl de sake dulce
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 1 c.s. Ajo y jengibre rallado
- Cebollino

Para el Guacamole

- 250 gr. aguacate
- 1 c.c zumo de lima
- 60 gr. cebolla ciselé
- 60 gr. de tomate
- 1 c.c cilantro picado
- 1 u. chile picado (picante) al gusto
- Sal

Elaboración

Limpiar el entrecot de grasas y tendones.

Cortarlo en láminas muy finas.

Marinar con la mezcla de salsa de soja, azúcar, sake dulce, aceite de sesmo, jengibre y ajo.

Para el Guacamole

Mezclar todo, chafar de manera que queden trozos de aguacate. Rectificar de condimentación.

Montamos en un fuente unas quenelle de guacamole y apoyamos encima una lámina de ternera marinada.

Decoramos con germinados.



TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

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

Para el relleno

- 300gr de cerezas
- ½ limón
- 100gr. de azúcar
- 5c.s. de miel
- 5c.s de kirsh
- 3 huevos
- 50gr. de mantequilla.
- 2dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base

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

Para el relleno

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



CANELONES FRIOS RELLENOS

Ingredientes

- 25 placas de canelones
- 3 calabacines
- 3 cebollas
- 100 gr de pipas peladas
- 50 gr de queso parmesano
- 50 gr de aceitunas negras
- Albahaca
- 2 puerros
- 6 zanahorias
- 13 langostinos
- 100 gr de leche de coco
- 1 c.s de jengibre rallado.

Elaboración

Preparar un sofrito de cebolla picada y calabacín cortado a rodajas finas.
Dejamos cocinar hasta que el calabacín se beba su propio jugo.
Añadimos unas hojas de albahaca queso parmesano, pipas y trituramos levemente.

Rallamos las zanahorias, picamos los puerros, pelamos los langostinos.
Salteamos los langostinos con aceite. Los retiramos y en el mismo aceite pochamos el puerro.
Añadimos la zanahoria rallada y cocinamos 5 min.
Cortamos los langostinos a juliana y los integramos a la farsa.
Rustimos las cabezas de langostinos y les añadimos el jengibre rallado y la leche de coco. Pasamos por el chino

Cocemos las placas de canelón en agua hirviendo con sal y laurel.
Removemos con cuidado para que no se peguen entre sí.
Escurrimos y enfriamos con agua.

Rellenamos los canelones con las dos farsas.
Los de calabacín los decoramos con parmesano y aceite de albahaca y aceitunas.
El de zanahoria los salseamos con salsa de coco.



MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE PERAS DE SAN JUAN

Ingredientes

- *1 Magret de pato*
- *15 peras de San Juan*
- *100 gr de azúcar*
- *1 tomate rallado*
- *2 cebolla picada*
- *Especias; 1 anís estrellado, jengibre rallado, granos de pimienta, rama de canela.*
- *Vinagre de manzana*
- *400 gr Arroz largo basmati*
- *2 cebollas*
- *2 ajos*
- *Cardamomo*
- *Clavo*

Elaboración

Poner en una olla la cebolla picada y cocinar a fuego medio.
Cuando este transparente añadimos las especias y el tomate rallado.
Reducimos 5 min y añadimos el azúcar y las peras limpias. Cocer a fuego suave tapado.
Añadir el vinagre a los 10 últimos minutos de cocción. Más o menos 1 hora en total.

Marcar la piel del magret con cortes haciendo una rejilla. Ponerlo a punto de sal y pimienta.
En una sartén de hierro cocinamos a fuego suave durante 15 min la piel del magret boca abajo.
Vamos escurriendo la grasa que desprende la piel del magret.
Con un termómetro podemos comprobar que la temperatura interior no suba de 45ª C.
Antes de emplatar marcamos el magret por el otro lado.

Para el arroz pilaf marcamos preparamos un sofrito de cebolla, ajo y mantequilla.
Agregamos el arroz, el cardamomo y el clavo.
Ponemos una medida de arroz por 1 y media de caldo o agua caliente.
Tapamos el recipiente de cocción del arroz y sin destapar cocemos durante 15 min a fuego suave.



BEIGNETS CON SORBETE DE MELOCOTÓN

Ingredientes

- 530 gr harina
- 140 gr de leche
- 90 gr de agua
- 50 gr de azúcar
- 25gr de levadura
- 1 huevo
- 50 gr de mantequilla pomada
- 1 kg de melocotones de agua
- 50 gr de prosorbet

Elaboración

Ponemos la harina en un bol de amasadora con el gancho, añadimos la leche, la levadura diluida en agua tibia, el azúcar y el huevo. Amasamos hasta que todos los ingredientes estén integrados. Añadimos la mantequilla pomada y amasamos 10 min hasta que la masa quede lisa.

Dejamos levar en un bol enharinado, tapado con un paño, hasta que doble su volumen.

Amasamos levemente para extraer el aire del levado y estiramos la masa formando un cuadrado de 5 mm de grosor.

Cortamos la masa a cuadrados de 5 cm de lado y los colocamos sobre cuadrados de papel de horno previamente cortados. Dejamos levar una segunda vez 20 min. Procuramos dejarlos en un espacio sin corriente de aire o tapados.

Preparamos una paella con aceite y freímos los beignets primero por un lado y luego por el otro.

Los escurrimos y espolvoreamos azúcar glas por encima.

Pelamos los melocotones y los trituramos junto con el prosorbet. Ponemos a la mantecadora.



ENSALADA ALEMANA

Ingredientes

- 900 gr de patatas
- 5 salchichas ahumadas (de cerdo o de mezcla de vacuno y cerdo)
- 1/2 cebolla morada finamente picada
- 12 pepinillos agri dulces pequeños cortados en daditos
- 1 cucharada colmada de alcaparras
- 4 cucharadas colmadas de mayonesa
- 4 cucharadas colmadas de nata o crema de leche ligera
- 1 cucharada rasa de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollino fresco para decorar (opcional)

Elaboración

Lavamos las patatas y las ponemos a cocer enteras con su piel hasta que estén suaves pero firmes
Retiramos las patatas y las enfriamos en agua helada para pelar mejor.
Cortaremos en rodajas de ½ cm o en macedonia.

Mientras asamos las salchichas a la plancha enteras y posteriormente cortamos en trozos de 1 cm y reservamos

Preparamos el aderezo mezclando la mayonesa con la nata y la mostaza. Salpimentamos al gusto.
Reservamos en frío hasta pase

Cortamos las verduras y encurtidos en macedonia

Echamos en una ensaladera grande las patatas cortadas en cubitos, agregamos las verduras picadas, los encurtidos y las salchichas asadas. Mezclamos bien y servimos inmediatamente bien fría



La mejor formación
está en la calidad

POLLO CON CHERMULA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 c. De pimentón dulce
- 1 c.c. de comino
- 40 gr. de aceite
- 40 gr de vinagre blanco
- Cilantro fresco y perejil fresco
- Sal, pimienta

Guarnición

- Tomate cherry
- Espárragos verdes

Elaboración

Prepararemos la Chermula picando el perejil y el cilantro en una mano de mortero junto con los dientes de ajo escaldados, el comino, la sal y la pimienta. Mojaremos con el vinagre y añadimos el aceite al hilo emulsionando.

Limpiaremos las pechugas de pollo de piel y cartílagos y cortaremos en dados de 2 * 2 cm.

Ensartaremos en una brocheta humedecida.

Marinaremos las pechugas de pollo

Al pase

Marcamos los lomos unos 3 minutos y acompañamos de los tomates cherry salteados con los espárragos



CREMA DE LIMON Y CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

- 300 ml de nata
- 100 gr de chocolate blanco
- 1 yogurt
- 75 azúcar glas
- 1 ralladura de limón
- Zumo de 2 limones

Para las cerezas

- 50g azúcar
- 150 gr de cerezas
- Piel de limón
- Piel de naranja
- Rama de canela

Elaboración

En un cazo hervir la nata a fuego lento junto con el azúcar glas.

Retirar del fuego y agregar el chocolate blanco troceado, el zumo de limón y la ralladura.
Volver al fuego 2 min mas, retirar y agregar el yogurt. Mezclar

Repartir en vasitos, tapar con film y enfriar.

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y cocer en un poco de mantequilla unos 10 minutos con los aromas. Agregar el azúcar y mantener al fuego hasta que caramelize.

Retirar y enfriar.

Servir sobre la crema una vez frías



GAZPACHO DE SANDÍA

Ingredientes

- 300 g sandía limpia
- 300 g tomate maduro
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 100 g pan duro
- 15 ml vinagre de manzana
- 25 ml aceite de oliva
- sal

Para el picadillo

- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- Dados sandía
- Dados de pan tostado

Elaboración

Limpiar y cortar a dados todas las frutas y verduras

Poner el pan cortado a rebanadas en remojo en agua

Blanquear el diente de ajo.

En un bol agregar todos los ingredientes junto con el vinagre y el aceite. Triturar

Pasar por el chino y enfriar.

Realizar el picadillo haciendo dados muy pequeños con los pimientos

Servir muy frío y decorar con los picatostes y verduras picadas



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL FRIO DE SALMÓN

Ingredientes

- 500 g de salmón fresco
- 1 sobre salmón ahumado
- 2 zanahorias
- 1 cebolla fresca
- 150 g langostinos
- 2 huevos
- 200 ml nata para montar
- 5 láminas gelatina
- Mayonesa
- Sal

Elaboración

Poner en remojo las hojas de gelatina
Pelar y limpiar los langostinos, saltear en sartén y reservar.
Cortar el salmón a dados y saltear y reservar
En la misma sartén rehogar la cebolla cortada a dados y la zanahoria.

Picar el salmón y los langostinos, reservando 2 o 3 para decorar.
Calentar $\frac{1}{3}$ de la crema de leche para disolver la gelatina
En un bol batir los huevos junto con la crema de leche, el salmón, langostinos y las verduras
Mezclar bien y poner en un molde rectangular o flaneras. Enfriar.

Desmoldar y decorar con el salmón ahumado, la mayonesa y langostinos.



La mejor formación
está en la calidad

SEMIFRÍO DE FRUTOS DEL BOSQUE

Ingredientes

- 350 g *frutos del bosque congelados*
- 4 *claras huevo*
- 100 g *azúcar*
- 2 ml *vainilla*
- *Ralladura limón*
- 200 ml *nata para montar*
- 2 *yogurt griego*
- 2 *hojas gelatina*

Elaboración

Poner la gelatina en remojo

Montar las claras de huevo con la mitad de azúcar

Limpia las varillas y montar la nata (reservar 50 ml para deshacer gelatina) con el resto de azúcar, la ralladura de limón.

Añadir el yogurt.

Agregar las claras con movimientos suaves y de abajo arriba, añadir los frutos rojos

Deshacer la gelatina, la de crema de leche reservada y añadir a la crema.

Preparar un molde rectangular, rellenar y enfriar min 6h