



TOSTA DE LOMO DE BUEY

Ingredientes

- 400 gr de lomo de buey cortado en filetes
- 15 bayas de enebro
- 1 c.c.de ginebra
- 2 c.s.de pimienta negra
- 1 c.c. de café descafeinado
- 10 gr de pimienta de Jamaica
- Pizca de sal
- 1c.c.de pimentón agridulce
- 1 cebolla

Para la Guarnición

- 100 gr de rucola
- 100 gr de moras
- 250 gr de setas variadas
- 1 Barra de pan
- 2 cs.de aceite de oliva
- 3 c.c.de miel
- 1 c.c.de mostaza de estragón
- 2 c.c.de vinagre blanco
- Sal y pimienta
- 30 gr de mantequilla
- Zumo de 1/2 limón

Elaboración

Tostar las especias y majar a mano de mortero.
Añadir la cebolla ciselée, el café y la ginebra.
Pintar la carne con la preparación y dejar reposar 2 horas en frío.

Para la Guarnición

Fundir la mantequilla y rehogar las setas unos 5 minutos.
Incorporar el resto de ingredientes menos la rucola y mantener a fuego suave hasta que las moras desprendan su jugo.
Retirar y dejar enfriar

Al pase

Cortar el pan en rebanadas y tostar.
Asar la carne al gusto a fuego fuerte y disponer sobre la tosta de pan
Cubrir con la salsa y la rucola

Servir de inmediato.



POLLO MARINADO

Ingredientes

- 600 gr de pechuga de pollo
- 200 gr de espárrago verde
- Queso cheddar
- 6 dientes de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 40 gr de cebollino picado
- 4 cebollas rojas
- 20 gr de cilantro
- 1 c.c. de pimentón dulce
- Zumo de 2 limones
- 1 naranja
- 1 c.s. de tomate concentrado
- Sal y pimienta
- 40 gr de TPT

Elaboración

Limpiar las pechugas y cortar en cubos de 2 cm.

Escaldar el ajo 2 minutos en agua, parar cocción y triturar con el aceite.

Cubrir las pechugas con esta preparación.

Partimos los espárragos y escaldamos 1 minutos.

Paramos cocción y reservamos en un poco de aceite hasta pase

Aparte cortaremos la cebolla en juliana y mezclaremos con el cebollino y el cilantro picado fino, el zumo de limón y naranja, el tomate concentrado, el pimentón, sal y pimienta.

Mezclar con cuidado y añadir el TPT hasta corregir acidez.

Refrigerar hasta pase

Al pase

Macar el pollo en sartén bien caliente unos 4/5 minutos, añadiendo los espárragos en los últimos minutos

Disponer en el plato, regar con la preparación anterior bien fría y decorar con unas lascas de queso cheddar.



DELICIAS AFRODISIACAS

Ingredientes

- 30 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar lustre
- 3 huevos
- Ralladura de ½ limón
- ¼ kg de harina floja
- Pizca de sal
- 2 c de canela
- 2 clavos molidos
- 1 c.c.de nuez moscada
- 1 c.c. de pimienta negra
- 250 gr de limón confitado
- 2 c.c.de cardamomo molido
- 1 c.c.de semilla de anís

Para el Acabado

- 175 gr de azúcar lustre
- 20 ml de leche

Elaboración

Cremar la mantequilla ablandada con el azúcar. Incorporar las yemas de huevo y el limón rallado.
Tostar las semillas y majar en el mortero.
Tamizar la harina y mezclar con especias.
Añadir con lengua a la preparación anterior
Cortar el limón confitado en brunoise y agregar
Montar las claras a punto de nieve e incorporar en tercios.

Dejar reposar tapado en frío 1 hora
Se recubren con el glaseado y se hornean a 200 C unos 8 a 10 minutos.

Para el glaseado.

Batir el azúcar con la leche hasta obtener una masa fina y pegajosa.



GYOZA DE PIES DE CERDO Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- *Langostinos*
- *4/2 de pie de cerdo deshuesado*
- *1 cebolla tierna*
- *Jengibre*
- *10 hojas de Cilantro*
- *4 c.s. de salsa de soja*
- *1 c.s. aceite de sésamo.*
- *200 gr de harina*
- *100 ml de agua caliente.*
- *Maizena*

Elaboración

Recocer los pies de cerdo con agua, salsa de soja, azúcar y jengibre durante 10 min. Deshuesar y picar a cuchillo. Picar langostinos, cebolla tierna, cilantro, y rallar jengibre. Juntar los pies con el resto de picadillo.

Colocar la harina en un bol, añadir poco a poco agua caliente mientras removemos con unos palillos. Amasamos hasta obtener una masa lisa durante 10 min. Dejamos reposar la masa 30 min tapada con film.

Formar 20 bolitas con la masa y formar unos círculos de 6 cm de diámetro. Rellenamos los círculos con el relleno y los cerramos con unos pliegues de unión. Los cocemos en una paella con un chorrito de aceite. Cuando estén tostaditos de la parte inferior, ponemos ½ vaso de agua y tapamos. Dejamos cocer 5 min a fuego suave.

Servimos las gyozas con un bol de salsa de soja con unas gotas de vinagre de arroz. Podemos espolvorear cebollino picado.



CURRY JAPONES DE CERDO CON ARROZ GLUTINOSO

Ingredientes

- 600 g de cabeza de lomo de cerdo cortada a dados
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 200 g de champiñones
- 0,5 l de agua
- 20 gr de curry
- Aceite de girasol
- Sal
- Pimienta negra
- Perejil o cebollino o cilantro
- 350 g de arroz bomba o de sushi

Elaboración

En una olla ancha poner un chorrito de aceite de girasol. Salpimentar la carne y dorarla. A continuación añadir la cebolla y las zanahorias cortadas a dados medianos. Bajar el fuego y tapar para que sude todo el conjunto. Pasados 15 min añadimos el agua y cocemos a fuego suave 40 min.

Añadimos los champiñones cortados a cuartos cocemos 2 min y rallamos 2 pastillas de curry. Este tipo de curry a parte de dar sabor ligara la salsa.

En una olla con tapa limpiamos el arroz bajo el grifo hasta que el agua salga transparente. Cubrimos con agua 1 dedo por encima del arroz.

Tapamos el arroz y lo ponemos a hervir.

Cuando arranque el hervor bajar el fuego al mínimo y cocinar sin destapar durante 18 min,

Servimos el arroz blanco, espolvoreamos sésamo y añadimos una cucharada de curry con su jugo.



HELADO DE TE VERDE CON GALLETAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 15 gr de te verde
- 50 gr de procrema
- 8 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar

Para las Tejas de almendra

- 3 Claras de huevo
- 125 gr. azúcar
- 30 gr. harina
- 30 gr. mantequilla
- 100 gr. de almendra molida
- Ralladura de limón

Elaboración

Infusionar el té verde con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

Hacer una crema inglesa con la nata infusionada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82 °C.

Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Para las Tejas de almendra

Mezclar el azúcar con la mantequilla, añadimos las claras y la harina. Después incorporar las almendras molidas.

Dejar reposar en la nevera. Después en una bandeja forrada con papel de horno, ir poniendo montoncitos de masa procurando que queden muy finos.

Cocer al horno a 180º unos 5 minutos, sacar cuando los bordes se empiecen a dorar.

Mientras estén calientes colocarlas sobre un rodillo para dar la forma de teja.



PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA

Ingredientes

- 400 gr de panceta fresca
- 2 pepinos
- 400 gr de agua
- 125 gr de salsa de soja
- 75 gr de azúcar moreno
- 40 de puerro
- 75 de cebolla
- ½ rama de canela
- 1 trocito de jengibre
- 5 granos de pimienta

Para el Pan

- 50 gr de agua
- 250 gr de harina
- 12 gr de levadura fresca
- 4 gr de levadura royal
- 20 gr de azúcar
- 24 gr de aceite de girasol
- 90 gr de leche
- 2 gr de sal

Elaboración

Cocemos la panceta junto con todos los ingredientes en una olla tapada durante una hora.
Dejamos enfriar en su propio jugo. Cuando la panceta esté fría la cortamos a lonchas de 50 gr.
Reducimos la salsa hasta que quede densa.
Rellenamos los panecillos con un trozo de panceta, salsa de carne y pepino.

Para el Pan

Mezclamos la levadura fresca con el agua un poco templada.
En un cuenco grande ponemos la harina, la sal y el azúcar. En el centro vertemos la leche, el aceite y el agua con las 2 levaduras. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos hasta que quede una bola lisa.
Dejamos reposar la masa 1 hora. Tapamos con papel de film y agujereamos para que respire y fermente.
Pastamos la masa y hacemos bolas pequeñas tamaño castaña.
Estiramos las bolas, haciendo discos, con el rodillo. Pintamos con aceite por una cara y doblamos.
Colocamos sobre un cuadrado de papel de horno. Cocemos en vaporera 5 min.



TONKATSU CON ENSALADA DE COL Y ARROZ BLANCO

Ingredientes

- 4 filetes de 1 dedo de grosor de magra de cerdo
- 2 huevos
- 100 gr. harina
- 200 gr de panko
- ½ col
- 2 cebollas tiernas
- 2 zanahorias
- 200 gr de mayonesa
- 30 de salsa de soja
- ½ c.c. Aceite de sésamo
- 300 gr de arroz bomba

Para la salsa tonkatsu

- 100 g. de ketchup.
- 10 ml. de vinagre de arroz.
- 30 ml. de salsa de soja.
- 20 ml. de salsa inglesa.
- 10 g. de azúcar.
- 1 manzana.
- 1 c.c. de mostaza.
- 1 diente de ajo.

Elaboración

Salpimentar los filetes de magra de cerdo y empanarlos. Primero los pasamos por harina después por huevo batido, los escurrimos bien y acabamos rebozando con panko. Cortamos la col a juliana finita. Le agregamos cebolla tierna picada, la zanahoria rallada, mayonesa, aceite de sésamo y salsa de soja.

Limpiamos el arroz hasta que el agua salga transparente. Lo dejamos hidratar 10 min. Ponemos el arroz en una olla y lo cubrimos con agua. Tapamos la olla con papel de film y cocemos el arroz 3 minutos a fuego fuerte y 15 min a fuego suave. No destapamos la olla y dejamos reposar el arroz.

Freímos el tonkatsu, lo escurrimos y lo cortamos a tiras. Servimos con una bola de arroz y un poco de ensalada de col. Salseamos con salsa tonkatsu.

Para la salsa tonkatsu

Poner el ketchup en un bol y verter el vinagre de arroz, la salsa de soja, la salsa inglesa, el azúcar, la mostaza y la manzana triturada. Mezclar hasta que esté todo integrado y salsear los rollitos



FLAN DE COCO, YOGURT Y QUESO FRESCO CON CULIS DE MANGO

Ingredientes

- 100 gr de coco rallado
- 250 gr de queso fresco
- 1 yogurt
- 125 ml de leche de coco
- 6 huevos
- Caramelo liquido
- 100 gr de azúcar
- Ralladura de 1 lima

Para el culis

- 125 gr de almíbar ligero
- 1 mango
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tostar el coco en el horno o en una paella hasta que adquiriera tonos dorados

Batir los huevos evitando que espumen

Mezclar la leche de coco con el yogurt, el azúcar y el queso fresco.

Juntar con los huevos batidos.

Pintar las flaneras con caramelo y espolvorear con coco rallado.

Verter el contenido y hornear a 160 °C unos 30 minutos.

Retirar dejar entibiar y refrigerar en nevera 2 horas.

Para el culis

Turmizar todos los ingredientes y colar.



GYOZA DE COL Y CERDO

Ingredientes

- 250 gr de carne de cerdo picada
- 150 gr de col china finamente picada
- 2 cebollas tiernas juliana fina
- 1 c.s de jengibre rallado
- 1 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de mirin
- 1 c.s. de sake
- 2.c.c de maicena
- 1 c.c de aceite de sésamo

Para la salsa

- T x t de soja y vinagre de arroz
- Masa de gyoza

Elaboración

Colocar todos los ingredientes de la farsa en un cuenco grande. Remover con unos palillos chinos hasta que tome consistencia. Poner una cucharada de farsa en el centro de la masa. Humedecer los bordes con agua. Hacer los pliegues pinzando con los dedos. Calentar aceite dentro de una sartén antiadherente.

Poner las gyozas, cocinar hasta que queden crujientes. Añadir ½ vaso de agua y tapar. Cocer 5 min mas.

Servir junto con el aliño de soja y vinagre de arroz.



MUSLO DE POLLO EN NARANJA Y CURRY CON ARROZ EN LECHE DE COCO

Ingredientes

- 2 muslos de pollo
- Aceite de oliva
- Sal pimienta
- 3 naranjas de zumo
- C/S de curri
- 6 espárragos verdes
- 1 medida de arroz basmati
- 1 medida de leche de coco
- 1 medida de agua
- Sal pimienta

Elaboración

Poner una bandeja en horno precalentado a 200°. Retirar colocar pollo y hornear.

Exprimir dos naranjas, añadir zumo al pollo horneado, condimentar con curry, continuar cocción hasta que el pollo esté a su punto. Reservar.

Poner la medida de leche de coco en un cazo o cazuela, añadir una medida de arroz, añadir una misma medida de agua, remover el arroz, tapar y llevar a ebullición, volver a remover el arroz, bajar el fuego y continuar cocción durante otros 5 minutos, dejar reposar a temperatura residual. Rectificar con algo de azúcar, sal y pimienta. Reservar.



CREMA DE LIMA CON FRESAS, PAPAYA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 300 gr Papaya
- 300 gr Fresas
- Menta
- Jengibre
- 2 huevos
- 2 limas
- 500 gr de agua mineral
- 150 gr azúcar
- 40 gr de maicena

Para la Pasta chou

- 300 gr de leche
- 50 mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 25 granitos de Anís
- Sal
- 160 gr de harina
- 2 huevos

Elaboración

Raspar la piel de los limones bien fina y exprimir el jugo de los limones. Reservar.

Mezclar la maizena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, infusionar la ralladura con el agua. Colar el agua con el limón sobre la mezcla de huevo.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Reservarla en frío tapada a piel con papel de film

Cortar las fresas a cuartos. Ponerlos a marinar con azúcar y jengibre.

Hacer bolas con la papaya.

Servir la crema en un bol transparente. Encima poner las fresas y la papaya.

Para la Pasta chou

Llevamos a hervir, la leche, la mantequilla, el anís y el azúcar. Añadimos la harina de golpe y hacemos una masa homogénea. Incorporamos los huevos de uno en uno removiendo con una cuchara.

Freímos con aceite y rebozamos con azúcar y canela.



PAD THAI DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 400 g tallarines de arroz
- 300 g langostinos
- Pasta de tamarindo
- 4 chalotas
- 3 salsa de ostras
- 1 cs azúcar moreno
- 2 huevos
- 2 limas
- Cebollino fresco
- 150g brotes de soja
- Chili en polvo
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

Pelar los langostinos dejando la cola y saltear en wok. Reservar

Añadir las chalotas muy picadas y los rábanos en el wok para saltear los langostinos.

Agregar la pasta tamarindo, la salsa de ostras y el azúcar moreno, seguidamente el cebollino y mezclamos varios minutos.

Cocer los tallarines en agua hirviendo, escurrir y agregar al wok

Batir los huevos y saltearlos en el mismo wok junto los espaguetis

Terminar añadiendo los langostinos y los brotes de soja.

Al emplatar espolvorear el chili tostado y unos cacahuets o frutos secos.



ATÚN ORIENTAL CON CAMA DE VERDURAS

Ingredientes

- 4 rodajas lomo de atún
- 10 cs salsa de soja
- 1 cc jengibre rallado
- 50 g azúcar moreno
- 2 cs vinagre
- 2 cs aceite oliva
- 2 cs cilantro picado
- 2 dientes ajo
- 2 cs semillas sésamo
- Pimienta
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 1 pimiento verde

Elaboración

En un bol picar el ajo, agregar el jengibre rallado, el sésamo, la salsa de soja y mezclar. Agregar el azúcar, el vinagre, el aceite, el cilantro y la pimienta, volver a mezclar. Macerar el atún en este adobo y reservar en frío 1 o 2 h. Escurrir, reservando el adobo.

Marcar el atún 3 min por lado
En una reductora reducir el adobo unos 4 min a fuego medio

Cortar las verduras y saltear en un wok por separado

Servirlo con la salsa por encima y con una base de verduras.



BAKLAVA DE PISTACHOS Y NUECES

Ingredientes

- 150 gr nueces
- 150 gr pistachos
- 60 gr azúcar
- 6 láminas pasta filo
- 200 ml miel
- Zumo ½ limon
- 150 ml agua
- Canela en polvo
- Clavo molido

Elaboración

Fundir la mantequilla

Picar las nueces y pistachos y mezclar con el azúcar la canela y el clavo molido

Extender una lámina de filo y pintar.

Poner otra lámina encima, y cubrir con los frutos picados repetir operación 2 veces más.

Hornear 20 min 180°

Preparar un almíbar con la miel, el agua y el zumo de limón en un cazo, hervir 3 min y enfriar.

Al sacar la baklava del horno pintar con este almíbar dejar enfriar y cortar en porciones.



COCHINITA PIBIL

Ingredientes

- 500 gr de cabeza de lomo o espalda de cerdo deshuesada
- 200 gr de zumo de naranja
- 1 c.c de orégano
- 1 c.c de comino
- 2 c.s de vinagre blanco
- 100 gr de Pasta de achiote
- 70 gr aceite de oliva
- 1 c.c de sal
- 2 cebollas
- 2 cebollas moradas
- 1 chile habanero
- 1 lima exprimida
- 6 tortillas de maíz

Elaboración

Juntar en un vaso triturador el zumo de naranja, el orégano, el comino, el vinagre, la pasta de achiote y el aceite. Triturar. Poner la carne de cerdo en una bandeja de horno y embadurnar con la picada.

Añadir cebolla a juliana. Tapar con papel de aluminio y dejar marinar 12 h en la nevera.

Poner al horno a 200 gr y cocer hasta que la carne esté tierna.

Picar finita la cebolla roja aliñar con chile habanero picado y zumo de lima

Desmigamos la carne con ayuda de unos tenedores.

Mezclamos con la salsa del rustido.

Calentamos las tortitas rellenas con cochinita y cebolla morada picada.



BACALAO ALMENDRADO SOBRE TABOULE DE BULGUR

Ingredientes

Para taboule

- 2 tazas de bulgur moreno
- Un ramillete de perejil y otro de menta fresca
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 limón
- 50 gr de almendra molida
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para el bacalao

- 4 lomos medianos de bacalao desalado y sin espinas
- Zumo de 1 limón
- 100 gr de almendra molida y un puñadito de fileteada

Para la Guarnición

- Una pera conferencia no muy madura
- 6 cucharadas de agua de azahar

Elaboración

Cortamos la pera en láminas muy finas y las reservamos en un plato, añadiendo agua de azahar y un chorrito de zumo de limón, durante un máximo de media hora.

Confitamos el bacalao sumergiendo los lomos en una sartén con aceite de oliva, a baja temperatura. Retiramos a un plato para rebozarlo con almendra molida y laminada. Gratinamos ligeramente en el horno hasta dorar las almendras.

Picamos finamente abundante perejil, menta, unos taquitos de pera, tomate y cebolla. Hervimos el bulgur y le incorporamos una vez en su punto, las verduras cortadas anteriormente, aderezando con aceite, sal, zumo de limón y finalmente, antes de servir, la menta picada.

Colocamos un lecho con la pera laminada, encima un poco de taboule y sobre éste, un lomo de bacalao confitado.

Decoramos con unas gotas de aceite de oliva y espolvoreamos con un poco de pimienta recién molida.



PASTEL EXÓTICO DE MANGO

Ingredientes

Para la masa

- 200 grs de harina
- 100 grs de mantequilla pomada
- 1 yema y una pizca de sal

Para la Crema de mango

- 5 hojas de gelatina
- 600 grs de mango maduros (ó 200 grs de mermelada de mango)
- 120 grs de azúcar
- 50 ml de vino blanco
- 300 grs nata
- 150 grs de yogurth natural

Para la gelatina de fruta

- 125 ml de néctar de mango
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Para la masa

Forma un volcán con la harina y la sal, en el centro añade la mantequilla cortada en trocitos y la yema. Integra todo, si necesitas humidécete las manos. Deja reposar en la nevera una hora, luego extiende sobre el mármol, colocamos en un molde cuadrado y horneamos 10 minutos en horno pre-calentado a 200°. Enfriamos y reservamos.

Para la Crema de mango

Coloca las hojas de gelatina en una fuente con agua fría e hidratamos. Trituramos la pulpa del mango, (necesitamos al menos unos 200 grs de pulpa). Cocinamos la pulpa de fruta con el vino y azúcar unos 10 minutos o hasta que se haya reducido. Añadir la gelatina que estará blandita y disolverla completamente. Dejar enfriar la mezcla revolviéndola de vez en cuando. Batimos la nata líquida y agregamos el yogurth y luego la mezcla de fruta, revolver muy bien y colocarla sobre la masa quebrada y sin retirarla del molde. Enfriar en nevera

Para la gelatina de fruta

Diluir la gelatina con el néctar y calentar hasta disolver bien, dejar enfriar un poco pero sin que llegue a solidificarse. Luego, cuando el mousse ya esté duro se coloca encima



GAMBAS, ESPARRAGOS Y SEPIA CON MENTA

Ingredientes

- 12 piezas de gambas
- 400 gr de sepia
- 20 gr de hojas de menta
- 2 cebollas
- Zumo de 2 limones
- Ralladura de ½ limón
- 20 gr de miel
- 1 guindilla
- Sal y pimienta
- 2 dientes de ajo
- 20 gr de harina
- 50 ml de aceite

Elaboración

Pelamos las gambas y retiramos el hilo intestinal. Reservar

Partir los espárragos verdes y escaldar 1 minuto. Parar cocción y reservar

Limpiar la sepia y escaldar en agua con bicarbonato 4/5 minutos.

Parar cocción con agua fría y partir en trozos de 2 cm. Reservar

Pelar y cortar una de las cebollas en ciselée y rehogar con un poco de aceite unos 20 minutos.

Escaldar el ajo y la menta y parar cocción. Colocar con el resto de ingredientes en un vaso y triturar

Espolvorear la cebolla con un poco de harina, cocer 3 minutos y mojar con el líquido.

Mantener 3 minutos a fuego suave hasta que espese

Mientras saltear aparte las gambas, espárragos y sepia introducir en la preparación.

Mantener 1 minuto y servir decorando con unas hojas de menta



TERIYAKI DE LOMO Y PANCETA DE CERDO

Ingredientes

- 1 pieza de lomo de cerdo de 500 gr
- 2 panceta de cerdo fresca
- ¼ kg de setas variadas
- 2 cebollas
- 100 ml de aceite de oliva
- 4 rodajas de jengibre
- 1 c.c de pimentón ahumado.

Para la Salsa teriyaki

- 100 ml de salsa de soja japonesa
- 100 ml de sake
- 20 gr Jengibre fresco rallado
- 50 gr de miel
- 10 gr de cilantro fresco

Elaboración

Para la Salsa teriyaki

Mezclar todos los ingredientes de la salsa y reservar en un cuenco

Filetear el lomo de cerdo y cortar la panceta en macedonia.
Introducir en la salsa y mantener en frio el conjunto 1 hora.

Pelar la cebolla y cortar en ciselée
Sofreír en una cazuela unos 45 minutos.
Subir fuego y marcar la carne 1 minuto. Retirar

Añadir la panceta, reducir fuego y cocinar unos 10 minutos.
Añadir la salsa y reducir a fuego suave.
Cuando haya adquirido consistencia introducir la carne y las setas confitadas.
Mantener 1 minuto y servir de inmediato.

Para las Setas confitadas

Confitar las setas a 55 °C con el aceite, el pimentón y jengibre durante unos 10 minutos.
Apagar fuego y reservar en el aceite hasta pase.



HELADO DE DULCE DE LECHE

Ingredientes

- 400 ml de leche
- 200 gr de dulce de leche
- 30 gr de dextrosa
- 3 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 10 gr de estabilizante
- 25 gr de leche en polvo
- 20 gr de azúcar invertido

Para el Crujiente de cacao y frutos secos

- 50 gr de azúcar
- 50 gr de harina floja
- 30 gr de frutos secos molidos
- 50 gr de clara de huevo

Elaboración

Preparar un caramelo con el azúcar. Cuando empiece a adquirir color añadir la leche cliente.

Añadir el estabilizante, el azúcar invertido, la leche en polvo y la dextrosa.

Llevar a ebullición y reducir fuego.

Añadir las yemas de huevo y remover unos 10 minutos hasta obtener una crema homogénea.

Incorporar el dulce de leche, mezclar y dejar reposar toda la noche.

Mantecar al día siguiente

Para el Crujiente

Mezclar los secos y romper un poco las claras

Mezclar el conjunto sin trabajar demasiado y estirar entre dos hojas de papel de horno

Hornear con un peso encima a 160 °C unos 12 minutos.

Retirar y dejar enfriar



POKE BOWL DE ATUN Y QUINOA

Ingredientes

- 400 gr de atún congelado descongelado
- 300 g de quinoa
- 200 gr de zanahoria
- 1 cebolleta tierna
- 1 limón
- 2 aguacates
- 25 gr alga wakame seca
- 1 mango
- 5 rabanitos
- Cebollino
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 4 c.s de aceite de sésamo
- 3 c.s semillas de sésamo tostado
- Jengibre rallado
- 1 lima

Elaboración

Hervir la quinoa en una olla con agua, sal y una hoja de laurel.

El agua debe cubrir un dedo la quinoa.

Hervimos con tapa y cuando empiece a hervir bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer durante 20 min.

Rallamos la zanahoria y le añadimos la cebolleta tierna picada. La aliñamos con zumo de limón, sal y aceite de oliva.

Cortar el atún a daditos y aliñarlo con salsa de soja, aceite de sésamo, zumo de lima y jengibre rallado.

Antes de servir le añadiremos el cebollino picado.

Hidratamos el alga wakame 10 min en agua templada.

Escurrimos, secamos y cortamos a trocitos. Lo añadiremos al atún marinado

Dejamos marinar mientras cortamos el mango, el aguacate y el rabanito.

Servimos la quinoa en un bol y rellenamos por orden y por colores los diferentes ingredientes.

Espolvoreamos con sésamo tostado por encima y servir.



PASTEL DE QUESO JAPONES

Ingredientes

- 250g de queso crema Philadelphia
- 6 yemas de huevo
- 140g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada zumo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 60 g de harina
- 20g de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 6 claras de huevo
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 70g de azúcar

Elaboración

Precalentar el horno a 200°C calor superior e inferior, sin ventilador

Encamisar el molde y cubrir el fondo con el papel de horno.

Batir el queso crema hasta que esté suave sobre un baño de agua caliente.

Agregar las yemas y batir

Añadir la mitad del azúcar (70 g) y batir

Calentar la leche y la mantequilla en el microondas y batir.

Añadir la vainilla, la sal, el jugo de limón, la ralladura de limón y batir

Retirar del baño de agua, tamizar la harina y la maizena e incorporar a la mezcla.

Semimontar las claras a baja velocidad, añadir el cremor tartaro y el resto de azúcar.

Batir hasta conseguir picos de merengue.

Integrar en 3 veces las claras montadas.

Rellenar el molde y dar toques para liberar las burbujas de aire.

Hornear en el piso más bajo del horno durante 18 minutos.

Bajar el horno a 160°C durante 12 minutos.

Apagar el horno y dejar el pastel dentro 30 minutos.

Abrir la puerta del horno ligeramente al final de la cocción durante 10 minutos para que la torta se enfríe.



YAKISOBA

Ingredientes

- 150 g. de noodles.
- 100 g. de lomo de cerdo.
- 4 zanahorias.
- 2 pimientos verdes.
- 1 cebolla.
- 3 hojas de col.
- 100 ml. de agua.
- Jengibre.
- 1 c.s. de azúcar moreno.
- 60 ml. de mirim.
- 2 c.s. de sake.
- 60 ml. de salsa de soja.
- 3-4 c.s. de agua.

Elaboración

Para la salsa yakisoba, calentar el azúcar moreno, el mirim, el sake y la salsa de soja a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Añadir el agua, calentar un minuto y reservar fuera del fuego.

Llenar una olla con agua, llevarla a ebullición y retirar del fuego.

Verter los noodles y remover.

Mantener en el agua durante 4 minutos, escurrir y reservar.

Cortar el lomo de cerdo en finas tiras y saltearlo hasta que esté casi cocido. Retirar y reservar.

Saltear la cebolla en juliana durante 5 minutos, añadir el jengibre rallado, las zanahorias y los pimientos cortados en juliana y saltear hasta que estén casi cocinados.

Enrollar las hojas de col y cortarlas en juliana. Incorporarlas a las verduras y cocinarlas durante un minuto.

Añadir los fideos y la carne, verter el agua y dejar cocinar durante un par de minutos a fuego medio.

Bajar el fuego y verter la salsa yakisoba.

Cocinar un par de minutos mientras se remueve y servir.



POLLO CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes

- 6 contramuslos de pollo
- 6 granos de Pimienta de sichsuan molida
- 400 gr de piña
- 400 gr de pimiento
- 400 gr de cebolla
- Jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- Maizena para rebozar
- 1 huevo
- ½ baso de sake
- 1 c.s. de salsa de soja

Para la salsa

- 300ml de agua
- 120 de tomate triturado
- 4c.s. de vinagre de arroz
- 4 c.s. de salsa de soja
- 4 c.s de azúcar
- 1 c.s de sal
- Sésamo tostado
- 400 gr de Arroz largo

Elaboración

Cortamos los contramuslos a trozos de bocado. Lo ponemos a marinar con pimienta de Sichuan, sake, una c.s ajo rallado salsa de soja. Dejamos marinar tapado.

Hervimos todos los ingredientes de la salsa unos 5 min.

En un wok salteamos el ajo y el jengibre rallados. Cuando hayan desprendido su aroma añadimos la cebolla y el pimiento cortado a dados. Salteamos y añadimos la piña cortada a dados.

Finalmente incorporamos la salsa agri dulce y ligamos con 2 c.s de maicena disueltas en agua fría.

Pasamos los trozos de pollo huevo batido y después por maicena y los freímos en aceite de girasol a fuego fuerte. Los escurrimos cuando estén crujientes.

Antes de servir juntamos el pollo con la salsa para que se impregne de sabor. Espolvoreamos con sésamo

Podemos acompañar con arroz blanco.



HELADO DE CHOCOLATE CON ROLLITO DE PLÁTANO

Ingredientes

- 5 hojas de pasta brik o rollito de primavera
- 5 plátanos
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de nata líquida
- 1 c.s. de ron
- Chocolate rallado
- Almendras granillo
- Menta fresca
- Huevo

Para el Helado de chocolate

- 150 de leche
- 300 de nata
- Vainilla
- 4 yemas
- 75 de azúcar
- 250gr de chocolate

Elaboración

Cortar el plátano en rodajas. En una sartén, poner azúcar y un poco de agua para hacer un caramelo. Añadir la mantequilla y cuando esté bien mezclada con el caramelo añadir la nata. Cocer la mitad del plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenos de plátano crudo y cocido con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra granillo y freír en abundante aceite a 180°.

Para el Helado de chocolate

Preparar una crema inglesa infusionando la nata la leche y la vainilla. Escaldamos las yemas mezcladas con el azúcar. Cocemos la crema al baño maría hasta llegar a 82 °C. Escaldamos el chocolate troceado y con una lengua de gato mezclamos hasta que la crema quede homogénea y brillante.

Dejar reposar una noche y pasar a la mantecadora.

Servir el rollito caliente con una bola de helado de chocolate al lado.



ALITAS DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE SOJA, MIEL Y LIMÓN

Ingredientes

- 1 kg. de alitas de pollo
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Tomillo y romero
- Una pizca de cayena o guindilla (opcional)
- 1 diente de ajo.

Para la salsa del horneado

- El zumo de 2 limones pequeños o 1 grande
- 75 ml. de salsa de soja
- 75 ml. de miel
- 1 cucharadita de orégano seco y molido

Para el acompañamiento

- 200 g. de arroz basmati
- Sal y pimienta
- 20 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 200 ml. de agua

Elaboración

Precalentamos el horno a 220°C, calor arriba y abajo

Dislocar con la mano el hueso de las alitas y separarlas con un cuchillo, salpimentar.

Adobaremos el pollo con el diente de ajo muy picado, añadimos el orégano molido, una ramita de tomillo y otra de romero. En caso de quererlo picante se le puede añadir cayena o guindilla.

Juntamos todos los sabores y dejamos que macere durante media hora mínimo.

Juntamos en un bote de cristal la salsa soja, la miel y el zumo de los limones.

Cerramos bien y agitamos para juntar bien los ingredientes, la mezcla debe quedar homogénea.

Colocamos las alitas en una bandeja grande y untamos muy bien la parte superior con la salsa de hornear usando un pincel.

Dejamos un poco de salsa para untarlas a mitad de horneado una vez les demos la vuelta.

Las metemos en el horno a 180°C y dejamos que se asen durante 30 minutos.

A mitad del horneado les damos la vuelta y volvemos a untar con la salsa que tenemos reservada, así quedarán doradas por los dos lados



PAELLA HINDU

Ingredientes

- 3 dientes de ajo
- 1 trozo de jengibre fresco
- 3 muslos de pollo deshuesados
- 300 g de arroz basmati
- 1 anís estrellado
- 2 granos de cardamomo
- 5 granos de pimienta negra
- 2 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 1 cebolla roja
- 1 pizca de choricero
- 1 cucharada de cilantro fresco
- 1 pizca de cúrcuma
- 1 pizca de pimentón dulce de la vera
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

En un vaso triturador, colocamos ajo, jengibre y un poco de agua, trituramos hasta obtener una pasta.

Troceamos el pollo en pedazos pequeños, colocamos en un bol y maceramos con la pasta de ajo y jengibre

Lavar el arroz y poner en remojo en 700 ml. de agua

En una paellera junto con un poco de aceite tostar las especias para que suelten aroma, añadimos la cebolla muy picada, rectificamos de sal y en el momento que empieza a hervir, tapamos, bajamos fuego y cocemos 6 o 7 minutos, dejamos reposar un par de minutos e incorporamos la picada, rehogamos, cuando este transparente añadimos el pollo y doramos, añadimos el cilantro picado, pimiento choricero, cúrcuma y pimentón, volteamos sin que se queme, añadimos el arroz remojado con su agua



RISOTTO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 500ml de leche
- Una cucharada sopera de cacao en polvo
- 50gr de azúcar moreno
- Unas gotitas de aroma de vainilla
- 100gr de arroz redondo
- 75gr de chocolate negro

Guarnición

- Pistachos
- 8 frambuesas frescas

Elaboración

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao. Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.

Un vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera tapados con film.

Servir acompañamos con un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho



ALOO TIKKI CON CHUTNEY DE CEBOLLA

Ingredientes

- 6-8 patatas
- 100 g de guisantes
- 1 cc de jengibre rallado
- 1 pimiento rojo
- 2 cc pimentón picante
- 2 cc de curry
- 4 cucharadas de pan rallado
- Cilantro fresco
- Sal

Para el chutney cebolla y manzana

- 2 manzanas
- 2 cebollas
- 150 g azúcar moreno
- 50 g vinagre de manzana
- 25 g jengibre
- curcuma , curry, cilantro , pimienta
- Aceite para freír

Elaboración

Hervir las patatas sin pelar y con sal, una vez cocidas dejar enfriar, pelar y aplastar con la ayuda de un tenedor, hacer la misma operación con los guisantes y mezclar a la patata

Picar el pimiento y el cilantro muy fino, rallar el jengibre y agregar a la masa.

Incorporar el curry, el pimentón picante y el pan rallado.

Preparar unas porciones como croquetas un poco planas. Freír en abundante aceite caliente

Para el chutney cebolla y manzana

Cortar la cebolla y la manzana en dados, sin piel ni pepitas, poner todos los ingredientes en un cazo al fuego.

Cuando empiece a hervir poner al mínimo durante 1 hora o hasta que se quede sin líquido y tenga una textura de mermelada



POLLO TIKKA MASALA Y ARROZ SALVAJE

Ingredientes

- 1kg de pechuga
- 2 yogur natural
- 2 cs de garam masala
- 2 cc comino molido
- 100 g tomate concentrado
- 6 tomates
- 250 g leche de coco
- Pimienta negra
- 2 cs curry
- 1 cc jengibre
- 1 diente de ajo
- arroz basmati

Elaboración

Cortar en dados o tiras la pechuga de pollo
Pelar y quitar las pepitas del tomate

En un robot de cocina triturar el curry, el jengibre, la pimienta negra y el resto de especias. Separar en 2 partes iguales.
En un bol poner el yogur una parte de las especias y el pollo y maridar entre 6/ 12 h

Saltear el pollo y reservar en la misma sartén
En un bol triturar la pasta de tomate, los tomates pelados, el ajo y el resto de especias.
Agregar a la cazuela del pollo junto con la leche de coco y cocer 10 min

Servir acompañado de arroz salvaje.

Para el arroz salvaje

Limpiar el arroz debajo del grifo con un escurridor, cocer en agua fría la proporción es de 1 de arroz por 3 de agua durante 45 min aprox.



TARTA DE QUESO JAPONESA

Ingredientes

- 500 g queso cremoso
- 6 huevos
- 100 ml leche
- 160 g azúcar
- 60 maicena
- Zumo de medio limón

Elaboración

Forrar 2 moldes de 20cm con papel de horno

Prepara un baño maria y precalentar a 180°

Separar las claras de las yemas

En un bol mezclar el queso, la leche y añadir 50 g de azúcar, las yemas, la maicena, la levadura y el zumo de limón. Mezclar con las varillas.

En otro bol mezclar las claras con una pizca de sal sobretodo que estén bien firmes

Agregar estas claras con suavidad y movimientos envolventes a la crema anterior

Hornear 40 min en el baño maría, cuando la tarta esté cuajada apagar el horno y dejar 10 más .

Enfriar y servir.

Se puede acompañar con un coulis de frutos rojos o helado.



CHAMPIÑONES MASALA CON CHAPATIS

Ingredientes

- 300 gr de tomate picado
- 30 champiñones pequeños
- 20 gr de jengibre
- 10 gr de ajo
- 1 c.c. gram masala
- 1 c.c. de hinojo
- 1.c.c de comino
- Pimienta
- 2 c.s de mantequilla
- 400 ml de leche de coco
- 125 ml de nata líquida
- Hojas de cilantro
- Sal

Para el chapati

- 200 gr de harina de trigo completa
- 125 ml de agua
- 50 gr de mantequilla
- Sal

Elaboración

Rallar los tomates. Limpiar los champiñones y cortarlos a cuartos.

En una cazuela fundir la mantequilla y dorar los ajos y el jengibre rallado, el garam masala, el hinojo, el comino, la pimienta. Dejamos que desprenda su aroma y añadimos el tomate rallado.

Dejamos reducir y juntamos los champiñones y la leche de coco. Cocer 10 min.

Añadimos la crema de leche el cilantro y rectificar de sal.

Para el chapati

En un bol alto ponemos la harina y la sal. Añadimos agua y mezclar hasta conseguir una pasta. Podemos añadir agua de cucharada en cucharada hasta que la masa forme una bola. Amasar hasta que quede homogénea.

Coger una cucharada de masa, esparcir un poco de harina para que no se pegue la masa al estirlarla.

Cocer los chapatis en una paella antiadherente. Cocemos por un lado hasta que salgan burbujas.

Damos la vuelta y cocemos por el otro lado. Guardamos los chapatis dentro de un trapo en lugar cálido.



CONEJO GUISADO EN SALSA DE CURRY THAI

Ingredientes

- 1 lomo de conejo
- Huesos de conejo
- 1 cucharadita de curry picante medio
- 1 ramillete de tomillo limonero
- ½ vaso de brandy de jerez
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 5 guindillas thai
- 200 ml de leche de coco
- Sal
- Pimienta blanca
- 10 zanahorias baby
- 50 g de mantequilla
- Germinados de cebollino
- Hojas de pepino
- Aceite de girasol
- Aceite de cacahuete
- Aceite de oliva
- Sal en escamas

Elaboración

Preparamos una salsa dorando los huesos en una sartén con un poco de aceite. Limpiamos bien los lomos y añadimos los recortes a la sartén.

Picamos la zanahoria y la cebolla en brunoise.

Agregamos la cebolla y la zanahoria a la sartén de los huesos de conejo. Aromatizamos con tomillo limonero y brandy. Dejamos reducir, añadimos leche de coco y agua y dejamos cocer unos 15 minutos. Salpimentamos e incorporamos el curry. Cocemos hasta que la verdura esté blanda y se concentren los sabores.

Una vez que la salsa esté cocida retiramos los huesos y trituramos. Colamos y devolvemos a la sartén.

Seguidamente, en un cazo, mezclamos un poco de aceite de cacahuete, de girasol, de oliva y añadimos el lomo de conejo. Cocinamos a fuego muy suave durante 10 minutos.

Troceamos las zanahorias baby. Glaseamos con mantequilla y un poco de agua en la sartén.

Servimos en el fondo del plato una línea de salsa. Sobre ella situamos los filetitos de conejo. Disponemos las zanahorias y unas rodajas de guindilla. Terminamos con los germinados de cebollino, las hojas de pepino, una ramita de tomillo y unas escamas de sal.



GALLETAS DE JENJIBRE, CARDAMOMO Y NARANJA

Ingredientes

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar glas
- 5 gr. de levadura química
- 70 gr. de mantequilla
- 40 gr. de almíbar 30 °B
- 1 huevo
- 1 c.s. de ralladura de piel de naranja
- 1 c.s. de jengibre fresco rallado
- 1 c.c. de cardamomo
- Pizca de sal

Para la Crema de naranja

- 2 huevos
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de zumo de naranja
- la ralladura de ¼ de naranja
- 20 grs de mantequilla.

Elaboración

Tamizar la harina, la sal, la levadura, el azúcar y añadir el jengibre rallado.

Calentar la mantequilla con el almíbar a fuego muy suave hasta que la mantequilla haya derretido, dejar enfriar un poco y mezclar con los secos.

Añadir el huevo, la ralladura de naranja, el cardamomo tostado y molido amasar bien y formar unas 15 bolitas.

Colocar las bolitas en una placa de horno encamisada, bien separadas, aplanarlas con los dedos y hornearlas a unos 180°C unos 20 a 25 minutos.

Para la Crema de naranja

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese. Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera.

Ponemos crema de entre dos galletas.



ALITAS DE POLLO CON SAMBAL

Ingredientes

- 12 alitas de pollo
- ½ l de leche
- 1 c.de pimentón
- 1c. de ajo molido
- 1cde cebolla seca
- Sal y pimienta
- 50 gr de harina de trigo
- 100 gr de harina de maíz
- Aceite para freír

Para el Sambal

- 6 chalotes
- 5 dientes de ajo,
- 20 gr de pimentón dulce y un poco de pimentón picante
- 100 ml de leche del marinado
- 40 ml de aceite
- 1 c.c. de tomate concentrado
- Ralladura de 1/2 lima
- Zumo de 1lima
- 20 gr de azúcar moreno

Elaboración

Deshuesamos las alitas, llevamos a ebullición la leche e infusionamos con el pimentón, la cebolla y el ajo molido, sal y pimienta.

Bajamos temperatura e introducimos el pollo dentro.

Marinar en frio unas 3 horas.

Retirar el pollo de la marinada de leche y escurrir

Mezclaremos las harinas con un poco más de pimentón y sal

Cubriremos el pollo con la mezcla de harinas, sacudiendo cualquier exceso, y freiremos unos 5 minutos a 170 °C hasta que esté crujiente.

Retiramos y escurrimos en papel absorbente.

Para el Sambal

Rehogamos la cebolla ciselée unos 10 minutos y agregamos los ajos fileteados evitando que adquiera color la preparación

Agregar el tomate concentrado y la mezcla de pimentón y leche.

Tapamos y llevamos a ebullición. Reducimos fuego y cocemos tapado a fuego bajo unos 15 minutos.

Agregamos más leche en caso de necesidad

Perfumamos con la ralladura de limón y el zumo de lima y ajustamos de sazón

Dejamos reposar toda la noche tapado en frio.



ALBÓNDIGAS CON CHIMICHURRI

Ingredientes

- 8 gr de hojas de cilantro
- 8 gr de hojas de perejil
- 6 diente de ajo
- 400 gr de carne picada mixta
- Miga de pan o pan rallado en caso de necesidad
- 1 c. de pimentón
- 100 gr de pimienta roja
- Sal y pimienta
- Aceite para freír
- 50 ml de vinagre de jerez o vino tinto
- 1 huevo

Para el Chimichurri

- 1 cebolla tierna
- 1 c. de pimentón
- 1 c.c. de orégano seco
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de agua
- Ralladura de limón
- Rabanitos

Elaboración

Limpiar el cilantro y el perejil y picar bien pequeño

Escaldar dos dientes de ajo y triturar con la mitad de las hierbas

En un cuenco mezclaremos la carne picada con las hierbas trituradas, el pimentón y el pimienta roja picado en brunoise. Amasamos bien y salpimentamos

Haremos unas 12/14 bolas de igual tamaño

En una sartén grande, freiremos a fuego medio-alto las albóndigas durante unos 6 minutos, volteándolas de vez en cuando.

Retiramos, desgrasamos y colocamos en una cazuela con un poco de aceite y mantendremos a fuego suave

Para el Chimichurri

Trituraremos el aceite, el agua, el vinagre, la cebolla, el pimentón el orégano, el resto de dientes de ajo y hierbas aromáticas

Mojaremos con la mezcla de hierbas las albóndigas de manera uniforme.

Mantendremos cocción lenta a temperatura baja y cocinar tapada durante aproximadamente 2 horas, mojando con más agua en caso de necesidad.

Al final de cocción rallaremos piel de limón y decoraremos con láminas de rabanitos.



SCONES CON DULCE DE LECHE

Ingredientes

- *¼ kg de harina floja*
- *100 gr de azúcar moreno*
- *5 gr de impulsor químico*
- *1/4 cucharadita de sal*
- *75 gr de mantequilla*
- *1 huevo*
- *50 ml de leche*
- *50 gr de dulce de leche o mantequilla de cacahuete*
- *50 gr de chispas de chocolate*

Elaboración

En un cuenco grande añadiremos la harina tamizada con el azúcar, la sal y el impulsor
Agregaremos la mantequilla y con las yemas de los dedos frotaremos la mantequilla en la mezcla de harina hasta que la mantequilla tenga el tamaño de un guisante y la mezcla se vea como arena gruesa y gruesa.

Batiremos la yema de huevo con la leche

Añadiremos el dulce de leche y verteremos poco a poco a la mezcla anterior.

Amasaremos suavemente hasta que empiece a unirse la masa y por último incorporamos las chispas de chocolate.

En una taza medidora de vidrio o un tazón pequeño, mezclar el suero de leche y la yema de huevo

No debemos trabajar demasiado la masa.

Volteamos sobre un papel de horno y envolvemos como un brazo de gitano

Pintamos con clara y azúcar por encima y horneamos unos 18 a 22 minutos a 180 °C

Separamos los discos y dejamos enfriar en rejilla.

Consumir fríos



TINGA DE POLLO Y CAP I POTA CON TORTITAS DE MAÍZ

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 300 gr de cap i pota
- 3 cebollas
- 3 ajos
- 6 tomates
- Tomillo, orégano
- 2 chiles chipotle ahumados
- 1l de agua
- 1 cebolla
- Laurel
- Hojas de cilantro

Para las Tortitas de maíz

- 500 gr de harina de maíz
- 650 gr de agua tibia 35° 40°C
- Cebolla
- tomate
- lima
- cilantro

Elaboración

Cocemos las pechugas de pollo con 1 litro de agua, cebolla y cilantro durante 50 min.

En una cazuela de barro preparamos un sofrito de cebolla picada con un chorro de aceite. Añadimos el ajo picado. Dejamos cocer a fuego medio mientras cortamos el tomate a dados.

Añadimos el chile chipotle. Dejamos que se perfume el sofrito y añadimos el tomate y las hierbas aromáticas.

Cocinamos a fuego suave tapado durante media hora.

Los trozos de tomate se irán fundiendo y concentrando.

Añadimos caldo de la cocción del pollo y dejamos reducir 20 min.

Dividimos la tinga en dos partes.

En una coceremos el "cap i pota" cortado a trocitos y en la otra añadiremos el pollo deshilachado con dos tenedores.

Cocemos las tingas con sus carnes para que se impregnen de sabor.

Para las Tortitas de maíz

Mezclamos la harina de maíz con el agua tibia y amasamos 10 min. dejamos reposar la masa 10 min sin tapar.

Dividimos en volitas de 30 gr. aplastamos entre dos hojas de papel de horno presionando con el fondo de una olla.

Ponemos sobre una plancha bien caliente y cocemos 30, 40 segundos por cada lado.

Reservamos en un plato tapado con una servilleta.

Servimos las tortitas rellenas de tinga con un poco de cebolla y tomate picados aliñados con zumo de lima y cilantro (pico de gallo).



TEQUEÑOS DE QUESO, SALSA DE AGUACATE Y GALAPEÑO Y CARPACCIO DE LANGOSTINOS

Ingredientes

Para la masa

- 300 gr harina floja
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 c.c de sal
- 100 gr de agua
- 200 gr Queso cheddar

Para la salsa

- 150 gr de Mayonesa
- 1 aguacate maduro
- 1 manojo de cilantro
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ jalapeño
- Sal al gusto

Para el Carpaccio

- 10 langostinos
- 2 limones
- Cebollino
- Aceite de oliva

Elaboración

Mezclar la harina, la sal, la mantequilla a taquitos y el huevo en un bol grande.

Añadir el agua y mezclar hasta formar una bola. Dejarla reposar 30 min tapada.

Hacer dos bolas de masa y estirar lo más fino posible, espolvoreando un poco de harina. Cortar tiras de 2 cm de ancho.

Cortar el queso a bastones y después enrollar con la masa procurando no dejar agujeros.

Freír en aceite abundante antes de servir. También se pueden hacer al horno.

Para la salsa

Poner todos los ingredientes en una vaso y triturar hasta conseguir una salsa cremosa. Rectificar de sal y picante.

Para el Carpaccio

Pelar los langostinos y quitar la tripa. Cortar por la mitad y disponer sobre um papel de film.

Cubrir con otro trozo de papel film y apretar con el fondo de una olla.

Poner el carpaccio en un plato.

Preparar un aliño con un poco de pimienta, zumo de limón, sal, cebollino picado, wakame en polvo y aceite.

Aliñar antes de servir.



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 sorvet
- 150 gr Maltodextrina
- 60 gr de tequila
- 75 gr de zumo de lima

Para el Bizcocho de Kikos

- 160 gr de Kikos 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.



BASTILA DE BUTIFARRA

Ingredientes

- 50 ml de aceite
- 3 cebollas
- 4 butifarras
- 2 lonchas de panceta
- 3 diente de ajo
- 1 c.s.de curry
- 1 c de cúrcuma
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- Sal y pimenta
- 150 ml de caldo de ave o verduras
- 2 c.s. de miel
- 1 c.s.de canela molida
- 150 gr de almendra laminada o granillo
- 40 gr de azúcar
- 5 huevos
- 1 yema de huevo
- Paquete de pasta filo
- Ralladura de 1 limón

Elaboración

Destripamos las butifarras y cortamos la panceta en tiras.

Freiremos a fuego fuerte 5 minutos y reducimos fuego.

Incorporamos la cebolla en juliana y prolongamos cocción fuego medios 45 minutos.

Añadimos el ajo fileteado y las especias.

Mantenemos cocción 3 minutos y mojamos con la miel y el caldo.

Mantenemos cocción tapado unos 10 minutos. Apagamos fuego y añadimos los huevos batidos.

Mezclamos bien hasta obtener una textura cremosa. Ajustamos de sazón

Estiramos sobre un molde bajo 3 hojas de pasta fio pintadas con mantequilla y vertemos el relleno

Añadimos las almendras y la ralladura.

Cubrimos con 3 hojas más cerrando los bordes.

Pintamos con mantequilla y espolvoreamos con azúcar

Hornear unos 5 minutos y retirar.

Decorar con canela en polvo.



SATAY DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES

Ingredientes

- *Un solomillo de cerdo*

Para la marinada

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

Para la salsa de cacahuets

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

Elaboración

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas.

En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite.

Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche.

Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de cacahuets

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

Acabados

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



HELADO DE CERVEZA CON CRUJIENTE DE CACAHUETE

Ingredientes

- 100ml de crema de leche.
- 150ml de leche.
- 6 yemas.
- 150gr de azúcar glas
- 250ml de cerveza rubia de malta.

Para el Crujiente de cacahuete.

- 90gr de mantequilla
- 40gr de azúcar glas
- 60gr de azúcar moreno.
- 100gr de mantequilla de cacahuete.
- 50gr de cacahuets tostados sin sal
- 50gr de avellanas tostadas sin sal
- 1 pizca de sal maldon
- 1 cucharada pequeña de levadura en polvo.
- 150gr de harina de media fuerza.

Elaboración

Calentar la nata y la leche hasta ebullición.

En un bol grande blanquear las yemas y el azúcar con batidor eléctrico, verter encima la leche y la nata calientes sin dejar de batir, verter en cacerola y cocer a fuego suave hasta espesar aprox 83°

Dejar enfriar completamente. Añadir la cerveza mezclar con mucho cuidado y añadir a la heladora.

Para el Crujiente de cacahuete.

Picamos con thermomix los frutos secos, tamizamos la harina.

Ablandar en un bol la mantequilla con el azúcar glas, el azúcar moreno y la mantequilla de cacahuete, añadimos con cuidado el resto de ingredientes hasta integrarlos, envolver en papel film en forma de rollo y enfriar.

Calentar el horno a 180° cortar la masa en rodajas finas de 1cm, colocar en bandeja con papel de horno y hornear de 8 a 12 min, enfriar y romper con las manos en trozos irregulares.

Servir en copa el helado junto al crujiente.



TOSTONES CON COLESLAW

Ingredientes

- *Langostinos*
- *Panko*
- *Plátano macho*
- *1/2 repollo o col*
- *2 zanahorias*
- *1 manzana roja*
- *Cebollino*
- *1 cda de mayonesa*
- *1 cda de mostaza*
- *1 cda de aceite de oliva virgen extra*
- *Sal y pimienta al gusto*
- *5-6 nueces*

Elaboración

Retiramos la piel a los plátanos rasgando primero con un cuchillo y luego tirando con cuidado.
Cortamos lonchas de 2 cm aproximadamente y los freímos un minuto por cada lado en una sartén con abundante aceite.
Retiramos y colocamos sobre papel absorbente.
Colocamos cada trozo de plátano sobre papel encerado, cubrimos y presionamos para aplastarlo hasta conseguir un grosor de medio centímetro más o menos. Llevamos nuevamente a la sartén y freímos hasta dorar.
Reservamos sobre papel absorbente

Para el coleslaw

Lavamos muy bien las verduras y la fruta, tanto el repollo como la zanahoria, la manzana y el cebollino.
Pelamos y rallamos las zanahorias y las reservamos en un bol.
Cortamos el repollo en tiras finas y mezclamos con la zanahoria.

Pelamos la manzana, la cortamos en cubitos y la incorporamos al bol.
Añadimos el cebollino cortado finamente y las nueces peladas y troceadas.
Mezclamos mayonesa, mostaza, aceite de oliva y las especias, incorporamos a la ensalada y aliñamos.
Apoyamos sobre plátano macho la ensalada y sobre esta apoyamos un langostino rebozado con panko y frito.



“CEVISHIMI” DE MERO

Ingredientes

- 1 lomo de mero de 800 g. sin espinas
- 3 dientes de ajo laminados
- 1 pizca de aceite de oliva
- 1 puñado de germinados verdes
- 1 puñado de brotes de espinacas
- 1 puñado de bastones de cebollino picado
- 1 pizca de pasta de miso
- 1 trozo de jengibre pelado
- 2 limas verdes
- 1 mandarina
- 1 pomelo
- 1 pizca de aceite de sésamo
- 1 pizca de salsa de soja

Elaboración

En una sartén doramos los ajos laminados y reservamos

En un bol, rallar el jengibre agregamos, zumo de lima , zumo de mandarina, zumo de pomelo, sal , aceite de sésamo , aceite de oliva crudo, ajos fritos, soja.

Colocar en un bol una pizca de miso, agregamos aceite de oliva, aceite de sésamo, remover y aliñar los brotes de germinados y cebollino.

Cortar el mero en láminas gruesas tipo sashimi y disponerlos alrededor de un gran plato hondo.

Rociar el conjunto con el aliño. Colocar la ensalada en el centro del pescado.



PERAS CARAMELIZADAS CON MIEL Y ESPECIAS CON QUESO FRESCO

Ingredientes

- 4 peras
- 1/4 kg de azúcar
- 2 c. de miel
- 40 gr. de mantequilla
- 100 ml. de crema de leche
- 1/2 lima
- Menta
- Anís
- 2 clavos
- 1/2 c. de pimienta en grano
- Queso fresco

Elaboración

Cocer el azúcar en 1/2 l de agua y el limón durante unos 5 minutos para hacer el almíbar.

Pelaremos las peras conservando el rabo y las coceremos en el almíbar hasta que estén blandas. Dejaremos enfriar. Pondremos las peras sobre papel absorbente y esparciremos las especias previamente picadas por encima y las apretaremos, para que queden adheridas.

En una sartén fundiremos la mantequilla con la miel.

Añadiremos las peras y las doraremos por todos los lados.

Las colocaremos en plato, y en la sartén añadiremos la nata mezclando hasta obtener una crema homogénea.

Colocaremos una lámina de queso fresco en la base, encima la pera y cubriremos con la crema y acompañaremos con helado



CUSCUS DE VERDURAS Y CORDERO

Ingredientes

- 150 gr. de cous cous
- 360 cl de caldo de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- ¼ de col
- 1 bote pequeño de garbanzos
- 3 costillas o trozos de cordero
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- pasta harissa

Elaboración

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 y condimentar.

Cortar toda la verdura en dados y cocinar en una sartén a fuego suave, condimentar, añadir al cous cous y mezclar.

Marcar la carne de cordero procurando que quede al punto, recuperar temperatura de los garbanzos volviendo a cocinar con una parte del caldo caliente, recuperar temperatura del cous cous.

Disponer en el plato de forma tradicional y regar con el caldo sobrante de recuperar los garbanzos.



PASTELA DE POLLO

Ingredientes

- 12 hojas masa filo
- Mantequilla
- 800 g contramuslo de pollo
- 1 kg cebollas
- 1 cs jengibre
- 1 cc canela
- 1 cc pimienta negra
- 1cs curcuma
- Sal
- 8 hebras azafrán
- Perejil
- Cilantro
- 4 huevos
- 100 ml aceite oliva

Para el relleno

- 250 g almendras
- 2 cs azúcar glas
- 1cs canela
- 1 cs agua azahar

Elaboración

En una soute poner el contramuslo junto con la cebolla picada en brunoise, agregar las especias, el cilantro y perejil picados. Añadir el aceite y mezclar bien, tapar y cocer a fuego medio 30 min o hasta cocer el pollo. Retirarlo y reservar.

Seguir reduciendo la salsa de cebolla hasta que quede como una mermelada.

Retirar del fuego y añadir los huevos de 1 en 1

Desmigalar el pollo y reservar

Freír las almendras, escurrir y triturar, agregar el azúcar glass y la canela mezclar.

Pintar 3 hojas de pasta filo y extender en molde de 22cm

Poner una base de cebolla y huevo, otra de pollo y por último las almendras molidas

Compactar y cubrir con 3 hojas más de pasta filo y envolver. Pintar y hornear 25 min 190°



REBANI ARABE

Ingredientes

- 200 g sémola
- 100 g harina
- 100 g azúcar
- 2 huevos
- 2 yogurt
- 60 ml aceite
- cc de cardamomo molido
- cc canela polvo
- 2 cs cacao polvo
- 10 g levadura

Para el almíbar

- 500 ml agua
- 400 g azúcar
- 100 ml licor
- miel 1 cs generosa

Elaboración

Para el almíbar

Poner los ingredientes en un cazo hervir 10 min y reservar.

En un bol blanquear los huevos junto con el azúcar, añadir por este orden y no añadir el siguiente hasta que esté integrado, aceite, yogur, semilla, harina tamizada, levadura, el cacao y las especias.

Rellenar un molde de 25 cm engrasado y enharinado

Hornear 30 min 180°.

Cortar en porciones y bañar con el almíbar, dejar enfriar.



ROLLITOS CRUJIENTES DE ARROZ CON LANGOSTINOS Y POLLO

Ingredientes

- 10 colas de langostino
- Agua y sal
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 bolsa de vacío
- C/S de aceite de oliva
- 2 contramuslos de pollo
- 1 bolsa de pasta de rollitos
- 150 gr de arroz basmati
- 1 lata de leche de coco
- Sal y pimienta

Para el aliño

- 200 gr. de agua
- 50 gr de azúcar
- El zumo de una lima
- Ralladura de piel de lima
- C/S de jengibre picado

Elaboración

Cocinar los langostinos en agua con sal durante 3 minutos, enfriar, pelar las colas y reservar.

Cocinar los espárragos verdes al vacío durante 24 minutos a 85°. Reservar.

Cortar los contramuslos a tiras, condimentar y cocinar en una sartén a fuego suave. Reservar.

Poner una medida de agua en un cazo, añadir una medida leche de coco densa, añadir una misma medida de arroz, remover el arroz, arrancar el fuego, tapar y llevar a ebullición, cocinar al punto, retirar y reservar para rellenar los rollitos.

Aliñar los ingredientes cocinados, rellenar los rollitos dándoles forma redonda pero plana, freír en aceite de girasol, llevar a plato con papel absorbente, aliñar por encima con un poco de la preparación de lima y jengibre, espolvorear con cilantro picado.

Para el aliño

Poner en un cazo el agua y el azúcar con el resto de ingredientes, cocinar hasta reducir casi a la mitad, reservar.



SUQUET DE RAPE ESTILO “ THAI” CON CROCANTE DE AVELLANAS

Ingredientes

- 400gr. de rape.
- 20ogr. de almejas de tamaño medio/grande.
- Vino blanco.
- Sal /pimenta

Para la Salsa thai

- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cebolletas.
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de curry
- 250gr. de leche de coco
- 250gr. de fondo de pescado
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 pizca de pimentón picante.
- Sal

Para el Pure de patatas

- 200gr. de patatas.
- 25 de mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal /pimienta.

Para el Crocanti de avellanas

- 150 gr de avellanas tostadas
- 50. azúcar

Elaboración

Abrimos las almejas levemente con el vino blanco, reservamos.

Troceamos el rape en trozos de tamaño medio, los marcamos en sartén con aceite de oliva por todas sus partes. Reservamos.

Para la Salsa thai

Rehogamos bien las cebolletas en juliana, el ajo a láminas y el jengibre rallado, en una sotè le añadimos el pimentón picante y el curry. Mojamos con el fondo de pescado, tapamos y cocemos hasta que hierva. Retiramos del fuego, lo ponemos en vaso triturador, turmizamos, colamos, y volvemos al fuego. Calentamos la leche de coco aparte y le tiramos la gelatina hidratada para seguidamente mezclarlo todo junto. Cocinaremos unos 10 min hasta que espese un poco, reservaremos.

Para el Pure de patatas

Pelaremos y trocearemos las patatas, las pondremos a hervir en agua fría, salpimentando, cuando estén las sacamos a otro bol aparte y batiremos con varillas, emulsionando con la mantequilla y aceite de oliva, rectificaremos de sabor. Reservaremos.

Para el Crocanti de avellanas

Picaremos la avellanas en un mortero, las tostaremos junto con el azúcar en una sartén sin aceite, removiendo hasta que se caramelicen. Reservamos

Montaje

Calentamos el rape con un toque de horno, pondremos el puré en el centro de plato, encima el rape, naparemos con la salsa caliente, cubriremos con crocanti y colocaremos las almejas a un lado. Decoraremos con cilantro picado.



PIÑA ESPECIADA, COCO Y JENGIBRE

Ingredientes

- 1/3 de piña
- 250 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 c.s. de menta picada
- 1 piezas de clavo de olor
- Una vuelta de molinillo de pimienta
- 2 anises estrellado

Para el Jengibre

- 20 gr de jengibre
- 200 gr de azúcar
- 200 agua

Para el Sorbete de coco

- ½ l de leche de coco
- 100 ml de agua
- 75 gr de glucosa o miel
- 40 gr de azúcar lustre
- 50 ml de ron
- Ralladura de ½ lima
- Pro sorbete s/c/p

Elaboración

Pelamos la piña y cortamos macedonia retirando el tronco central.

Fundimos el azúcar en una reductora añadimos todos los aromas, Cuando empieza a caramelizar añadimos unos 100 ml de agua caliente e incorporamos la piña.

Mantenemos unos 5 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Para el Jengibre

Cortamos el jengibre en láminas finas y escaldamos 3 veces un minuto

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y mantenemos el jengibre unos 10 minutos.

Retirar y dejar enfriar

Para el Sorbete de coco

Llevaremos a ebullición la leche de coco y el agua. Disolvemos la glucosa, el azúcar y el estabilizante.

Añadimos el ron. Dejamos madurar toda la noche y mantecamos al día siguiente añadiendo la ralladura de lima.

Montaje

Colocamos una base de piña con el sorbete de coco.

Decorar con las láminas de jengibre.



ATUN, HABAS, PIMIENTO Y CHIMICHURRY

Ingredientes

- 1lomo de atún
- 1 pimiento rojo grande
- 1 c de comino
- 1 c. de cilantro
- 1c. pimentón
- 1 diente de ajo
- 20 ml de vinagre de jerez
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 c de miel
- 200 gr de habas frescas

Para el queso

- 1 l de leche fresca
- 2 c.s.de vinagre
- Sal

Para el Chimichurri

- 2 c.s. de cilantro picado
- 2 c.s. de perejil picado
- 1c.s.de menta picada
- Pizca de sal
- 100 ml de aceite

Elaboración

Asaremos el pimiento en el horno a 200 °C unos 20 minutos con el ajo

Retiramos y tapamos para reposar.

Quitamos piel y turmizamos con el ajo pelado, el vinagre, la miel, las especias y emulsionamos con el aceite al hilo.

Ajustamos de sazón y reservamos en frío

Desgranamos las habas y escaldamos 5 minutos en agua salada.

Paramos cocción y mezclamos con el queso una vez frío.

Para el queso

Mezclamos la leche con la sal y el vinagre y llevamos a ebullición un par de veces. Tapado

Una vez cuajado colamos y reservamos el queso con un poco de aceite ajustando de sazón

Para el Chimichurri

Mezclamos todos los ingredientes y reservamos en frío

Al pase

Colocamos una base con el puré de pimiento y encima la ensalada de queso con habas

Marcamos el atún al gusto en sartén bien caliente y cortamos en láminas

Disponemos encima y regamos con el chimichurri



SOLOMILLO DE CERDO AGRIDULCE CON VERDURAS

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 40 ml de vinagre blanco
- 40 ml de salsa de soja
- 1 c de harina
- 40 ml de aceite
- 4 dientes de ajo
- Ralladura de lima
- Sal y pimienta
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 4 tomates
- ½ pepino
- Hojas de cilantro o perejil

Elaboración

Mezclaremos la salsa de soja, el vinagre, el cilantro picado, la ralladura y los ajos picados y la harina hasta formar una pasta grumosa

En un sartén marcaremos a fuego fuerte el solomillo unos 4/5 minutos.

Retiramos, salpimentamos y pintaremos con la pasta preparada

Cuando podamos manipular cortaremos en filetes de tamaño ración.

Reservamos en frío hasta pase

Rehogaremos la cebolla cortada en ciselée unos 20 minutos, añadimos el tomate TPM y alargamos cocción unos 15 minutos más hasta conseguir una mermelada.

Incorporamos entonces el pimiento rojo en macedonia, alagaremos 5 minutos y añadimos el pimiento verde en macedonia.

Cocinamos el conjunto a baja temperatura unos 10 minutos.

En el momento de pase ponemos los filetes y mantenemos cocción a fuego suave hasta el punto que queramos la carne.

Incorporamos un poco de agua en caso de necesidad.

Acompañamos de un poco de arroz basmati.



GALLETAS DE QUESO LIMON Y PIMIENTA

Ingredientes

- 120 gr de mantequilla sin sal
- 100 gr de azúcar lustre
- 50 gr de queso rallado
- 1 huevo
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 150 gr de harina floja
- 50 gr de azúcar lustre para hornear

Para el Relleno

- 200 ml de crema de leche 35%
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de ½ limón
- 70 gr de azúcar
- 50 gr de queso rallado

Elaboración

Pomar la mantequilla y batir con el azúcar hasta que esté cremosa.

Añadir el queso y seguir batiendo a velocidad media hasta obtener una crema esponjosa.

Agregar el huevo y batimos hasta incorporar perfectamente.

Raspamos los lados y el fondo del cuenco para incorporar a la masa y agregamos sal, la pimienta, la ralladura de limón y el jugo de limón. Seguimos batiendo hasta que se incorporen.

Agregamos la harina tamizada de una vez e incorporamos. No trabajar más de lo necesario.

Formamos una bola y enfilmamos 30 minutos para refrigerar

Formamos un tronco sobre una superficie enharinada de unos 3 cm de diámetro y volvemos a refrigerar unas 2 horas.

Pasamos por azúcar lustre, cortamos en rodajas de 1 cm y horneamos a 175 °C unos 12 minutos.

Retirar con cuidado y enfriar en reja unos 5 minutos.

Para el Relleno

Llevar la crema de leche a ebullición e introducir el resto de ingredientes.

Reducir a la mitad a fuego bajo removiendo continuamente



SOPA DE MARISCOS CON LECHE DE COCO

Ingredientes

- 8 langostinos
- 300 gr de cangrejo
- 1 dl de coñac
- 1 l de fumet de pescado o agua
- 1 c.s de jengibre picado
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 4 champiñones
- 4 arbolitos de brocoli
- 1 lata de leche de coco
- 2 guindillas
- 1 cebolla roja
- Pimienta
- Sal
- Cilantro fresco
- 2 lima
- 300 gr de arroz basmati

Elaboración

Sofreír con un poco de aceite caliente las cabezas de langostino y los cangrejos.
Cuando estén rustidas las mojamos con un chorro de coñac. Flambeamos y reservamos a parte.

En esta misma olla rehogar la cebolla, la guindilla, la zanahoria y el jengibre.
Juntar las cabezas de langostinos con la cebolla e inundarlos con fondo de pescado.
Hervir durante 15 min para que vayan soltando su sabor. Añadimos la leche de coco y dejamos hervir otros 15 min más.
Pasamos la sopa por un chino machacando bien. Rectificamos de sal y pimienta.
Añadimos los champiñones laminados y el brócoli cortado a arbolitos pequeños y dejamos que se cueza al dente.
Añadimos los langostinos 3 min antes de acabar la cocción.

Limpiamos el arroz basmati y lo cocemos con agua justa, tapado a fuego suave.
Añadimos el cilantro picado a la sopa.
Picamos un poco de cebolla roja aliñada con zumo de lima.
Acompañamos con un bol de arroz blanco y una rodaja de lima.



PAT THAI DE POLLO Y SEPIA

Ingredientes

- 400 gr Tallarines de arroz
- 200 gr de contra muslo de pollo
- 300 gr de calamares pequeños
- Cebollino
- Guindilla molida

Para la salsa

- 3 c.s. de pasta de tamarindo
- 100 ml de Salsa de pescado nam pla
- 50 gr Azúcar moreno
- 100 ml de agua
- Brotes de soja
- 4 huevos
- 2 limas
- Cilantro
- 5 c.s Cacahuetes

Elaboración

Poner los tallarines de arroz en remojo hasta que estén tiernos. Escurrir y reservar.

Cortar el pollo a tiras finas y saltear con aceite en el wok. Reservar

Saltear el calamar cortado. Reservar junto al pollo

Saltear la mitad de los brotes de soja. Reservar con el calamar

Mezclamos todos los ingredientes de la salsa en un bol.

Añadir los ingredientes de la salsa al wok y dejar que se concentre un poco.

Agregar la guindilla

Agregar el pollo, calamar y los fideos. Espolvoreamos con cebollino

Dejamos que la pasta se impregne de la salsa.

Apartamos a un lado del wok y rompemos un huevo que removeremos con la pasta.

Servimos en vols con una rodaja de lima, cilantro, cacahuetes picados y brotes de soja.



ROLLITO DE PRIMAVERA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 5 hojas de pasta brik o rollito de primavera
- 4 plátanos
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de nata líquida
- 1 c.s. de ron
- Chocolate rallado
- Almendras fileteadas
- Menta fresca
- Huevo

Para el Sorbete de mango

- 500 gr de pulpa de mango
- 300 ml de agua
- 150 gr de azúcar
- 2 c.s de zumo de limón
- 40 gr de glucosa
- 50 gr de prosorbet

Elaboración

Cortar el plátano en rodajas. En una sartén, poner azúcar y un poco de agua para hacer un caramelo. Añadir la mantequilla y cuando esté bien mezclada con el caramelo, añadir la nata.

Cocer el plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenamos de plátano con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra fileteada y freír en abundante aceite a 180°.

Para el Sorbete de mango

Calentar el agua y diluir la glucosa.
Pelar el mango y triturar junto con todos los ingredientes.
Pasar por la mantecadora.



GARBANZOS “HONGKONG-PHOOEY”

Ingredientes

- 1 cebolleta
- 1 puerro
- 3 dientes de ajo
- 400 g de costilla de cerdo adobada, en trozos menudos
- 1 pizca de pimentón
- 1 tomate maduro
- 600 g de garbanzos pequeños, remojados de víspera en agua
- 1 trozo pequeño de tocino de cerdo
- 1 hueso pequeño de jamón ibérico
- 1 ramillete de perejil
- Aceite de oliva y sal
- Col cruda cortada muy fina
- 1 chile picante fresco
- 1 pizca de jengibre fresco
- 1 limón

Elaboración

Hacer un sofrito en olla express con aceite, cebolleta picada, puerro picado, ajo picado y sal.
Añadir la costilla y dar vueltas, rallar tomate, pimentón, sofreír unos minutos.
Añadir los garbanzos, tocino, hueso de jamón atadillo de perejil, cubrir con agua y sal.
Cerrar la olla y acercar a fuego alto, en cuanto pite la válvula, poner fuego medio y guisar 30 mn.
Hervir destapado 10 mn. más.

Picar la guindilla, laminar fino el jengibre.

En un bol sobre la col rallar el limón, zumo, chile, jengibre, aceite, salpimienta.
Colocar la ensalada de berza sobre los garbanzos.



VINDALOO (Cerdo en salsa agria con guindilla picante)

Ingredientes

- 1 kg. de filetes de cerdo
- 3 cebollas rojas o blancas
- 6 hojas de curry frescas o secas (opcional)
- 175 ml de agua caliente o caldo
- Sal y pimienta al gusto

Para la Marinada

- 3 cucharadas de vinagre
- 1 cucharadas de sal
- 1 c.c. de guindilla en polvo

Para la Pasta

- 4 chalotes picadas
- 6-8 ajos picados
- 4-8 chiles rojos frescos picados
- 1 pimiento rojo picado
- 2 cm de raíz de jengibre fresca, pelada y picada
- 1 c de semillas de cilantro trituradas
- 2 c de semillas de comino triturada
- 2 clavos
- 1 trozo de canela
- 1 c de azúcar moreno
- 2 c.s. de aceite de girasol
- 2 c.s. de vinagre blanco
- 2 c.s. de agua de tamarindo

Elaboración

En un recipiente mezclar los componentes de la marinada y añadir el cerdo cortado en cubos pequeños. Dejar macerar unos 10 minutos.

Mezclar todos los componentes de la pasta bien.

Freír en aceite la cebolla cortada en juliana hasta que esté tierna y dorada. Retirar. Agregar la carne y freír unos dos minutos. Retirar.

Poner la cebolla en una olla, llevar a fuego moderado y calentar unos segundos removiendo bien. Incorporar la mezcla de la pasta y cocinar unos 8 minutos. Añadir la carne y las hojas de curry.

Mojar con el agua caliente y llevar a ebullición. Tapar la olla y cocinar unos 2 minutos con la olla destapada. Destapar, sazonar y cocinar un par de minutos con la olla destapada. Servir de inmediato.



RAVIOLIS CRUJIENTES DE PLATANO CON HELADO DE PIÑA Y YOGURT

Ingredientes

- 24 placas de masa won ton
- 2 plátanos
- 50 gr de azúcar moreno
- Piel de naranja y limón
- 100 ml de ron

Para el helado de yogurt

- ½ piña madura
- 1 yogurt griego
- 80 gr. de azúcar (aprox)
- 1 clara de huevo
- 40 gr de glucosa o de miel
- 1 c.s. de menta
- Estabilizante

Elaboración

Pelar los plátanos, cortar en rodajas de 1, 5 cm y dorar con un poco de mantequilla 2 minutos, añadir el azúcar esperar a que funda y reducir el ron. Retitar

Cocer las hojas de won ton 2 minutos en agua.

Retirar y rellenar con el plátano, cubriendo con otra hoja de pasta cerrando bien los bordes.

Para el helado de yogurt

Pondremos la piña cortada en dados y el azúcar, junto con la glucosa o la miel y las hojas de menta en una batidora y trituraremos hasta obtener una masa homogénea.

Añadimos el yogurt probaremos y añadiremos más azúcar en caso de necesidad.

Montaremos las claras a punto de nieve e incorporaremos a la mezcla anterior junto con la menta picada.

Pasar a heladora.

Al pase.

Freir por inmersión los raviolis 2 minutos en aceite bien caliente.

Ecurrir y espolvorear con azúcar y canela.

Acompañar del helado.



BOL DE BABA GANOUSH CON OLIVADA NEGRA Y FIDEOS CHINOS

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 1 o 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de pasta Taina
- 1 cp. de comino molido
- Zumo de limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa

Guarnición

- Pimentón dulce
- C/S de aceite de sésamo
- Olivada negra
- Fideos chinos
- Tostadas de pan

Elaboración

Asar la berenjena, pelar y triturar en vaso americano.

Añadir el resto de ingredientes excepto el pimentón y la olivada; mixar hasta obtener una pasta ligera y homogénea.

Ligar una vinagreta con la olivada negra y el aceite de sésamo. Reservar.

Freír los fideos en aceite caliente de girasol.

Decorar el baba ganoush con el pimentón dulce, la vinagreta de olivada negra y los fideos chinos.

Tostar las rebanadas de pan para untar con el baba ganoush



PESCADO REBOZADO AL ESTILO CAJUN CON SALSA PICANTE

Ingredientes

- 300 gr. de pescado de carne dura
- 300 gr de sepia o calamar
- Manojos de cilantro
- 3 c.s.de leche
- 1 diente de ajo
- 1 c.c. de pimentón
- 1 chorrito de tabasco
- 125 gr. de harina
- 1 c.c. de Pimienta de Cayena
- Sal y pimienta
- 1 clara de huevo
- Aceite para freír

Para las Especies Cajún

- 1 c de pimentón picante
- 1 c de pimentón dulce
- 1 c de pimienta negra
- 1 c.s de comino
- 1 c.s de cebolla seca
- 1 c.s. de ajo en polvo
- 1 c/2 de orégano seco
- 1 c de mostaza seca
- 1 c de chile en polvo (yo he usado chile árbol).
- 1c.s. de tomillo fresco
- 1 c.s.de romero fresco

Para la salsa

- 50 ml. de vinagre blanco
- 50 ml. de salsa de soja
- 50 gr. de miel
- 150 ml. de ketchup
- 1 c.c. de Pimienta de Cayena
- 1 c.c. de Tabasco

Elaboración

Batiremos la clara de huevo y mezclaremos con la leche, el ajo escaldado y picado bien fino, el pimentón y el tabasco. Tamizaremos la harina en otro recipiente con la pimienta de cayena, la sal, la pimienta y el cilantro picado. Limpiaremos el pescado de piel y espinas. Mojamos en la mezcla de leche y rebozamos por la harina.

Freír de 1 a 2 minutos en aceite a unos 180 °C.

Retiramos y colocamos en papel absorbente.

Tostar las especias cajún 1 minutos en sartén y majar con el resto de elementos en mano de mortero

Reducimos al fuego el vinagre blanco con la salsa de soja, incorporamos la miel, mezclamos bien y añadimos el ketchup. Mezclamos hasta obtener una salsa homogénea y añadir el pimentón y el tabasco.

Acompañar con el pescado.



HELADO DE TE MACHA

Ingredientes

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 10 gr de te macha
- 50 gr de procrema
- 8 yemas de huevo
- 200 gr de azúcar

Para las tejas de almendra

- 3 Claras de huevo
- 125 gr. azúcar
- 30 gr. harina
- 30 gr. mantequilla
- 100gr. de almendra picada
- Ralladura de limón

Elaboración

Infusionar el té macha con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

Hacer una crema inglesa con la nata infundada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82°C. Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Para las tejas de almendra

Mezclar la claras con el azúcar harina y mantequilla y después incorporar las almendras. Dejar reposar en la nevera.

Después en una bandeja forrada con papel de horno, ir poniendo montoncitos de masa procurando que queden muy finos.

Cocer al horno a 200° unos 5 minutos, sacar cuando los bordes se empiecen a dorar.

Con el mismo papel de horno enrollarlas con un rodillo para que se quede la forma de teja.



ARROZ CHAUFA

Ingredientes

- 350 g arroz
- 2 huevos
- 1 pimiento rojo
- 1 puerro
- 250g lomo cerdo
- 2 cs salsa soja
- 15 g jengibre

Elaboración

Lavar muy bien el arroz para quitar el almidón

Poner en un cazo y cubrir de agua y un buen chorro de aceite y tapar bien para que se cueza al vapor.

Remover de vez en cuando.

Hacer el sofrito. Cortar el puerro en rodajas muy finas y el pimiento y el lomo en tiras

Rallar el jengibre y saltearlo en un wok junto con el puerro.

Cuando empiece a coger color añadir el pimiento por último añadir el lomo y por último la soja.

Cuando el arroz esté cocido mezclar todo.

Hacer una tortilla y cortar en trozos pequeños , añadir al arroz.



EMPANADILLAS ARGENTINAS CRIOLLAS

Ingredientes

Para la masa

- 450 g harina
- 10 g sal
- 1 yema huevo
- 200 ml agua templada
- 50g manteca de cerdo

Para el relleno

- 500 g carne picada ternera
- 2 cebollas
- Pimienta
- 1 cc pimentón dulce
- ½ cc chile
- 1 huevo
- Aceitunas verdes sin hueso
- Pasas

Elaboración

Mezclar los ingredientes de la masa menos la manteca, amasar cuando los ingredientes estén integrados. Añadir la manteca, seguir amasando hasta tener una masa homogénea. Reposar 30 min. Cocer el huevo en agua hirviendo 12 min con sal. Reservar y pelar.

Poner las pasas en remojo

Sofreír la cebolla, cuando coja color añadir la carne picada y sofreír, sazonar con todas las especias .

Añadir el huevo picado y las aceitunas

Hacer porciones de la masa y estirar, tiene que quedar un círculo grande.

Rellenar las empanadillas cerrar, pintar con huevo y poner en papel de horno

Hornear 15 min a 190°



SUSPIRO DE LIMEÑA

Ingredientes

- 400 g leche condensada
- 400 ml leche evaporada
- 250 ml oporto
- 300 g azúcar
- 4 claras de huevo
- Canela en polvo

Elaboración

En un cazo cocer las leches y batir con energía para que no se quemen.

Retirar del fuego y agregar de 1 en 1 las yemas

Cuando tengamos una crema homogénea verter en copas tipo martini. Enfriar.

En otro cazo hervir el oporto y el azúcar hasta obtener un almíbar punto de hilo.

Montar las claras y cuando estén bien montadas añadir el almíbar sin dejar de batir

Poner el merengue en una manga pastelera y decorar las copas , espolvorear con canela.