

RISOTTO DE CALABAZA

Ingredientes

- 400 g arroz risotto
- 1 l caldo verduras
- 1 kg calabaza
- 1 puerro
- 100 g parmesano rallado
- Mantequilla
- 1 rulo de cabra
- 250 rossinyols

Elaboración

Poner a hervir 800 g de calabaza (200 g los reservamos para hacer dados) en un cazo con el caldo de verduras. Cocer 20 min y triturar, rectificar de sal y pimienta.

En una cazuela sofreír el puerro cortado en brunoise, cuando esté pochada sin que coja color añadir los 200 g de calabaza que hemos reservado cortados en daditos. Sofreír 3 o 4 min.

Agregar el arroz y nacarar.

Vamos añadiendo crema de calabaza varias veces y vamos mezclando durante 16-18 min

Añadir el parmesano y apagamos el fuego.

Saltear los rossinyols en una sartén y un poco de ajo.

Cortar en rodajas el queso de cabra y poner azúcar , quemar con el soplete.

Para emplatar el arroz poner una rodaja de queso y unos rossinyols por encima.

FRICANDÓ DE TERNERA CON ROVELLONS

Ingredientes

- *600 gr filetes de tapa plana de ternera*
- *3 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *3 alcachofas*
- *300 rovellons*
- *Laurel*
- *1 vaso vino tinto*
- *Harina*
- *Caldo verduras*
- *1 picada*

Elaboración

Salpimentar y enharinar los filetes de ternera y marcar en una sartén con aceite de oliva.
Poner en una cazuela con el vino y cocer a fuego muy lento 45 min

Limpia las alcachofas cortar en gajos pasar por harina, freír y reservar.
Saltear las setas, reservar

En la misma sartén hacer un sofrito con la cebolla cortada en juliana cuando empiece a coger color añadir el ajo picado y seguidamente poner el tomate rallado
Seguir sofrriendo 15 min añadir a la carne que tenemos en la cazuela, las alcachofas, las setas y la picada.
Cubrir con el caldo y cocer 35/40 min a fuego lento remover de vez en cuando.

STRUDEL DE MANZANA Y CASTAÑAS

Ingredientes

- *1 base de hojaldre*
- *100 gr azúcar moreno*
- *100 gr pasas corinto*
- *100 gr castañas*
- *1 vaso de ron*
- *1 cc canela polvo*
- *100 mantequilla*
- *20gr polvo de galletas*
- *500 gr manzana roja*
- *1 cc zumo de limón*

Para el glaseado

- *100 gr azúcar glass*
- *agua*
- *1 cc mantequilla*

Elaboración

Estirar la masa de hojaldre

Poner las pasas en remojo con ron caliente

Pelar y cortar la manzana en dados pequeños

En una sartén derretir la mantequilla y añadir el polvo de galleta. Reservar

En un bol poner las pasas con ron, la manzana, las nueces el azúcar, la canela y añadir la galleta y mantequilla, mezclar bien y esparcir el relleno por la mitad de la masa de hojaldre.

Enrollar y pintar con mantequilla, hornear 35 min 180°

En un bol poner el azúcar glass y la mantequilla derretida y remover añadir agua hasta tener la textura ideal.

Pintar con el glaseado blanco

ENSALADA DE PATATA, MAYONESA DE AGUACATE, SETAS Y GAMBAS

Ingredientes

- 2 patatas
- Laurel
- 60 ml de aceite de girasol
- 60 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de vinagre blanco
- 1 aguacate

Para las Setas

- 200 ml de aceite de oliva
- 2 diente de ajo
- 200 gr de gírgolas
- Hierbas aromáticas

Para las Gambas

- 4 gambas
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel, 6 bolas de pimienta y 2 clavos de olor

Elaboración

Coceremos las patatas de la forma habitual
Paramos cocción, pelamos troceamos y chafamos con un poco de aceite sal y pimienta
Reservar en frio

Montamos la mayonesa de la manera habitual y una vez emulsionada añadimos el aguacate cortado en dados.
Mezclar, ajustar de sazón y reserva en frio hasta pase

Para las Setas

Calentamos el aceite a unos 80 °C
Introducimos las hierbas aromáticas y las especias y añadimos las setas
Reducir fuego y mantener a temperatura suave (60/70°C) unos 10 minutos.
Apagar y reservar en el aceite

Para las Gambas

Pelar las gambas y retirar el hilo intestinal
Reservar los cuerpos.

Colocar el aceite con los aromas y las cabezas al fuego y freír 3 minutos.
Recudir fuego y mantener 10 minutos a fuego suave
Chafar, colar y volver a fuego suave con los cuerpos de las gambas.
Mantener unos 8 minutos.

Montaje

Colocar una base de patatas y napar con la mayonesa
Decorar con unas setas y las gambas confitadas.

BLINIS DE SETAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

Para los Blinis

- 150 gr. Leche
- 125 gr de harina floja
- 7 gr. Levadura fresca
- 1 huevo
- 30 gr de mantequilla derretida
- 1 c.s de. Azúcar
- Sal/pimienta al gusto

Para el Relleno

- 1 cebolla
- 200 gr de champiñones
- 1/2 butifarra blanca
- 200 ml de crema de leche
- 20 gr de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Para el Relleno

Cortamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 20 minutos.

Subimos fuego y añadimos las setas laminadas.

Sudamos unos 10 minutos hasta que pierdan agua, cremamos con la nata, llevamos a ebullición y bajamos fuego

Perfumar con la nuez moscada y reducir a la mitad.

Refrigerar.

Trocear la butifarra blanca en brunoise y agregar la mitad a la preparación anterior.

Con ayuda de unos moldes de madalena y unos ramequines verter la mitad de la masa, añadir el relleno y acabar con la otra mitad

Hornear a 180 °C unos 12/15 minutos.

Retirar y servir en el plato con un salteado del resto de butifarra

Para los Blinis

En un vaso mezclador pondremos la harina y la condimentaremos con una pizca de sal y pimienta, la levadura y el azúcar.

Calentaremos 1/3 de la leche y disolvemos la mantequilla.

Añadimos a la preparación anterior con el resto de la leche y el huevo.

Turmizamos hasta homogeneizar y reservamos en frío, tapado.

PASTEL DE CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON HIGOS

Ingredientes

- 250 ml de leche entera
- Canela y piel de naranja
- 75 gr de azúcar
- 25 gr de maizena
- 2 yemas de huevo
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de cobertura de chocolate blanca
- Higos frescos

Para la Base (Crumble)

- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de almendra molida
- Pizca de sal

Elaboración

Para la Base (Crumble)

Arenamos los tres ingredientes con la harina tamizada
Refrigeramos 10 minutos.

Horneamos en dos tiempos de 8 minutos a 180°C
Removiendo tras el primer tiempo.

Para el Pastel

Ponemos al fuego en un cazo la leche y unos 20 gr de azúcar y los aromas
El resto del azúcar lo mezclamos con la maizena
Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y la maizena

Cuando la leche rompa a hervir la retiramos y vamos vertiendo en forma de hilo a las yemas
Con el batido listo y todo integrado, lo volvemos a poner al fuego, suave, sin dejar de mover hasta que espese.

Retiramos del fuego y bajamos a una temperatura de unos 50 °C,
Incorporamos la mantequilla y el chocolate troceado, que estarán temperatura ambiente

Colocamos una base con el crumble y rellenamos con la preparación
Tapamos con film pegado a la crema para que no cree costra y la dejamos enfriar por completo

Acabar de decorar con unos higos fileteados por encima

BOMBON DE HIGOS Y QUESO FETA **CHAMPIÑONES RELLENOS DE ENMASCARART DE BUTIFARRRA**

Ingredientes

- 15 higos
- 150 gr de queso feta
- ¼ cebolla dulce o cebollino
- 10 nueces
- Aceite de oliva
- ½ diente de ajo
- Pimentón dulce
- Orégano

Para los Champiñones rellenos

- 250 gr de champiñones
- 3 patatas Monalisa
- 150 gr de butifarra negra
- 3 ajos
- 1 yema de huevo
- 150 ml aceite de oliva

Elaboración

Para la ensalada de higos

Limpian los higos, retiramos el rabito y el fondo.

Cortar los higos por la mitad.

Picar la cebolla o el cebollino bien finito

Preparar un aliño triturando el ajo, el orégano el pimentón con aceite de oliva.

Poner el queso feta en un vaso triturador y triturar mientras vamos emulsionando con el aceite del aliño.

Debe quedar una crema con una textura que no se derrame.

Con una cuchara de café cubrimos de crema de feta las mitades de higo.

Partir las nueces en trozos pequeños y las colocamos en un plato.

Cubrimos la crema de feta con nueces y cebollino.

Para los Champiñones rellenos

Pelar las patatas y trocearlas para cocer hervidas en agua y sal. Cuando estén tiernas las escurrimos bien.

Cortar la parte inferior del tallo de los champiñones y limpiarlos.

Extraer el tallo. Saltear los caparzones y los tallos de champiñón.

Tapamos la sartén y bajamos el fuego para que suden.

Picar 2 ajos. Destapar hasta que se evapore todo el jugo.

Añadimos un chorro de aceite y el ajo picado. Salteamos hasta que el ajo este dorado. Retiramos.

En esta misma sartén añadimos un corrito de aceite y deshacemos la butifarra negra y añadimos 2 ajos picados.

Cuando la butifarra esté cocida añadimos la patata y con un tenedor machacamos haciendo un puré.

Rellenamos las cabezas de champiñón con el emmascarat de butifarra y patata.

Podemos coronar con un alioli y gratinar 2 min.

PAPILLOTE DE DORADA Y SHIITAKE

Ingredientes

- 2 doradas
- 2 cebollas tiernas grandes
- 100 gr de shiitakes
- 30 hojas de cilantro
- 100 gr de jengibre
- 150 gr Aceite de girasol
- 4 c.s de salsa de soja
- 300 gr de arroz blanco
- 3 c.s vinagre blanco
- 1 c.s de azúcar blanco
- 3 c.s. de sésamo tostado

Elaboración

Preparar las doradas; escamar, eviscerar, filetear y cortar las aletas. Limpiarlas bajo el agua.

Cortar a juliana muy fina la cebolla tierna.

Cortar el jengibre sin pelar a rodajas finas.

Saltear levemente el shiitake y la cebolla tierna.

Envolver en papel de horno las doradas cubiertas de cebolla y shiitake.

Cocinarlas al horno a 180 gr durante 12 min.

Freír el jengibre con aceite de girasol.

Poner el pescado sin sacarlo del papel en un plato de servir.

Poner el cilantro por encima de la dorada y rociar con el aceite de jengibre bien caliente.

Acabar mojando cada dorada con una cucharadita de salsa de soja.

Limpiamos el arroz con agua abundante.

Lo ponemos en una olla y cubrimos con agua 1 dedo por encima el nivel del arroz.

Tapamos y ponemos al fuego alto.

Cuando la olla empiece a hervir bajamos el fuego al mínimo y cocinamos durante 18 min.

Importante no destaparemos la olla en ningún momento. Diluimos el azúcar en el vinagre.

Pondremos el arroz en un recipiente ancho y lo aliñaremos con el vinagre dulce.

Servimos la dorada con las verduritas su jugo y un poco de arroz. Espolvoreamos sésamo por encima.

FLAN DE BONIATO Y COCO

Ingredientes

Para el flan

- 200 gr de pulpa de boniato asado
- 125 gr de yogur natural
- 100 gr de nata semi montada
- 4 hojas de gelatina de 2 gr cada una
- 180 gr de azúcar moreno
- 20 gr de zumo de limón

Para la base de coco

- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada
- 100 gr de chocolate blanco

Elaboración

Para el flan

Triturar la pulpa de boniato cocido con el yogur.

Hidratar las hojas de gelatina, fundirlas suavemente con un poco de nata en un cacito al fuego lento y añadir a la mezcla anterior.

Incorporar la nata semi montada suavemente. Rellenar 50 gr moldes para que cuaje. Enfriar en el frigo 2 horas.

Preparar un caramelo con el azúcar y el zumo de limón.

Cuando empiece a coger color dorado oscuro añadimos un par de c.s. de agua y dejamos enfriar.

Para la base de coco

Mezclar el coco rallado con la leche condensada. Dejar reposar en el frigo.

Estirar entre dos hojas de papel de cocina 4 mm.

Cortar con un cortapastas del mismo tamaño que la base del flan.

Fundir chocolate blanco al baño María.

Pintar cada cilindro de coco con chocolate blanco y dejar enfriar.

Servir un pastelito de boniato con caramelo, sobre un doblón de coco.

NISCALOS EN VINAGRETA CON CABALLA SALMUERIZADA

Ingredientes

- ¼ kg de niscalos
- 2 dientes de ajo
- 1 c.s de pimentón
- 50 ml de vinagre de jerez
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 clavo de olor
- Tomillo, romero y laurel
- Sal y pimienta

Para la Caballa

- 1 Caballa limpia y congelada
- 200 ml de agua
- 50 ml de vinagre blanco
- 20 gr de sal
- 20 gr de azúcar
- Hoja de laurel
- 1 tomate
- 1 cebolla tierna

Para la Torta murciana

- 175 g harina
- 110 ml. agua
- 5 g sal
- 5 g levadura prensada
- 1 cucharada de pimentón dulce de la Vera
- 50 ml. aceite de oliva

Elaboración

Para la Torta murciana

Horno 170°C.

Mezclar parte del agua tibia con la levadura y la mitad de sal.

En bol de amasadora incorporar harina tamizada, incorporar resto de ingredientes remover hasta unir y que no se nos despegue de las manos.

Volver a extender la masa con los dedos, lo más fina posible a lo largo y ancho de la placa de horno.

Colocar aceite y pimentón y el resto de sal sobre la torta. Reposar durante 30 min a temperatura ambiente

Con un corta-pizzas hacer una cuadrícula a lo largo y ancho. Hornear 30 min. A 170°

Enfriar para que absorba el aceite

Para los Niscalos

Limpiamos los niscalos y hervimos en agua salada 5 minutos.

Retiramos e introducimos en el resto de ingredientes llevados a ebullición y mantenemos 5 minutos más

Retiramos las setas y dejamos enfriar ambas preparaciones por separado

Juntamos una vez frio y dejamos reposar un mínimo de 24 horas

Para la Caballa

Mezclamos los ingredientes de la salmuera asegurándonos que se mezclen bien

Escaldamos la caballa 1 minuto y sumergimos en la salmuera.

Mantener 2 horas.

Retiramos la piel y mezclar con la cebolla tierna y el tomate casé

GALETS CON SETAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 1 cebolla
- 200 gr de setas
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de butifarra blanca
- 100 ml de vino blanco
- 300 ml de crema de leche 35%
- 1 hoja de laurel
- 250 gr de galets

Para la Crema de espinacas

- 200 gr de espinacas congeladas
- 30 gr de mantequilla
- 200 ml de crema de leche
- Nuez moscada

Elaboración

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 30 minutos en un poco de mantequilla y el laurel
Añadimos las setas brunoise y sudamos unos 15 minutos hasta que pierdan agua

Agregamos los ajos fileteados y doramos 3 minutos.

Desglasar, reducir con el vino y cremamos con la nata

Llevamos a ebullición, bajamos fuego y reducimos la crema de leche a la mitad evitando que se corte.

Ajustamos de sazón y reservamos en caliente a baja temperatura mojando con leche o agua en caso de necesidad

Hervimos los galets de la manera habitual, retiramos 2 minutos de cocción y agregamos a la salsa crema.

Mezclamos bien y ajustamos de nuevo de sazón y consistencia.

Para la Crema de espinacas

Hervimos las espinacas 2 minutos en agua salada hirviendo y vertemos escurriendo el agua sobre reductora con la mantequilla fundida

Alargamos cocción unos 5 minutos para que pierda agua y cremamos con la nata.

Llevamos a ebullición, reducimos fuego y mantenemos 2 minutos,

Turmizar y ajustar de sazón

Colocar una base de espinacas en el plato y colocar los galets encima

MELINDROS CON HIGOS Y CREMA DE MENTA

Ingredientes

Para la crema de menta

- 400 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 30 gr de maizena
- 80 gr de azúcar
- 20 hojas de menta

Para los Melindros

- 2 huevos
- 2 de clara de huevo
- 160 gr. de azúcar glas
- 190 gr. de harina floja

Otros

- 4 higos

Elaboración

Para los Melindros

Blanquear los huevos con 100 gr de azúcar, una vez montado añadir la harina

Montar a punto de nieve el resto de claras y a medio montar ir incorporando el resto de azúcar glas sin dejar de montar.

Añadir la segunda preparación a la primera de manera cuidadosa y con movimientos envolventes.

Llevar a manga pastelera con boquilla redonda, poner papel de horno en bandeja y formar piezas de melindro sobre este.

Hornear a 180° durante 12 minutos aproximadamente.

Espolvorear con azúcar glas por encima una vez saquemos la masa del horno.

Para la crema de menta

Llevar a ebullición la leche con la menta y dejar infusionar tapado unos 15 minutos. Colar.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.

Añadir la leche colada y llevar a ebullición.

Reducir fuego y remover hasta que espese.

Colar y ajustar de gusto. Reservar en frío hasta pase.

Acabado

Colocar los higos sobre los melindros y napar con la crema

Espolvorear con azúcar y quemar.

PINCHO DE TORTILLA DE BACALAO CON SETAS Y ENCURTIDOS

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 paquete de bacalao desmigado al punto de sal
- 1 paquete de setas variadas
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 4 pimientos verdes
- 1 bote de piparras
- 1 barra de pan
- Aceite de oliva
- Palillos

Para los encurtidos

- 1 bote de pepinillos
- 1 bote de alcaparras
- 1 cebolla mediana
- 3 rábanos
- Vinagre de manzana
- Orégano

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Limpiamos y cortamos por la mitad los pimientos verdes, escalibamos, aceitados y sazonados, en una bandeja y papel de horno, hasta que estén tiernos. Reservamos.

Salamos las setas y las salteamos con el ajo ciselé, a fuego medio, durante 8 minutos.
Añadimos el bacalao y alargamos cocción durante 4 minutos.

En un bol metálico batimos los huevos y les incorporamos el perejil y rectificamos de sal.
Vertemos la preparación anterior en la sartén de las setas y el bacalao.
Alargamos cocción hasta que el huevo semi cuaje.
Volteamos la tortilla y apagamos fuego cuando la tortilla esté cuajada. Reservamos.
La cortamos en porciones ajustándolas a la rebanada de pan.

Para los encurtidos

Cortamos todos los ingredientes en brunoise y fileteamos el rábano.
Los mezclamos, en un bol metálico, añadiendo el vinagre y el orégano. Reservamos durante 20 minutos.

Emplatado

Cortamos el pan en rebanadas.
Añadimos el pimiento, la tortilla, los encurtidos, la piparra y acabamos pinchando el conjunto con un palillo.

PIES DE CERDO DESHUESADOS CON CAMAGROC Y SEPIA

Ingredientes

- *1 paquete de pies de cerdo semi cocidos*
- *1 bandeja de camagroc*
- *1 sepia mediana por persona*
- *3 tomates maduros*
- *1 pimiento verde*
- *1 pimiento rojo*
- *1 cebolla mediana*
- *2 dientes de ajo*
- *Fondo de ave*
- *Romero y tomillo fresco*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Deshuesamos los pies de cerdo.

Troceamos el pie de cerdo ajustando el corte y el tamaño a la capacidad de una cuchara sopera. Reservamos.

Cortamos la sepia a tamaño patata brava. La escaldamos durante 3 minutos. Reservamos.

Limpiamos los camagroc. Reservamos.

En una cazuela rehogamos las verduras buinoise con aceite de oliva y sazonadas, durante 15 minutos e incorporamos los camagroc alargando cocción 5 minutos más.

Añadimos el tomate rallado y mantenemos 10 minutos a fuego bajo.

Agregamos los pies de cerdo, la sepia y el componente aromático a la preparación anterior, cubriendo con el fondo de ave.

Mantenemos cocción, tapando la cazuela, durante 20 minutos.

PASTELITOS AL VINO RANCIO CON CHOCOLATE Y **MERMELADA DE FRUTOS ROJOS**

Ingredientes

- *1 paquete de galletas María*
- *1 botella de vino rancio*
- *1 paquete de frutos rojos*
- *Almíbar tpt 100 azúcar y agua*
- *Zumo de medio limón*
- *1 c.c de goma xantana*
- *300gr de chocolate negro*
- *200gr de crema de leche*
- *1 paquete de kikos triturados*
- *Hojas de menta*

Elaboración

Untamos las galletas María con el vino rancio, no demasiado tiempo para que no reblandezcan y poderlas manipular. Entre capa y capa aplicamos la mermelada de frutos rojos. Las vamos uniendo dándoles altura.

Derretimos el chocolate al baño maría. Incorporamos la crema de leche y removemos constantemente sin que llegue a hervir.

Para la mermelada de frutos rojos

En una reductora preparamos el almíbar hasta alcanzar una temperatura de 80 grados. Incorporamos el zumo de limón, los frutos rojos y alargamos cocción 5 minutos. Añadimos la xantana, retiramos del fuego y turmizamos. Reservar hasta entibiar.

Emplatado

Napamos las galletas con la ganache. Añadimos por encima los kikos y decoramos con una hoja de menta.

HOJALDRE, PERAS, QUESO GORGONZOLA Y ALIÑO DE PIÑONES

Ingredientes

- *1 o 2 lámina de hojaldre*
- *2 ud. de peras conferencia grandes*
- *140 gr. de queso gorgonzola*
- *100 gr. de piñones*
- *c/n de miel (opcional)*
- *150 gr. aceite de oliva*
- *50 gr. Vinagre balsámico*
- *Sal y pimienta al gusto*
- *1 atadito de rúcula*

Elaboración

Precalentamos el horno a 190°

Cortamos la masa de hojaldre en 4 rectángulos del mismo tamaño y rectificamos el grosor con un rodillo. Colocamos la masa sobre papel de horno y marcamos los bordes de cada porción de 1 cm aprox. con la ayuda de un cuchillo sin llegar a cortar la masa y con la ayuda de un tenedor pinchamos varias veces el centro

Cortamos las peras por la mitad descaroizamos y cortaremos en laminas de medio cm aprox.

Las colocamos en el centro del hojaldre y horneamos 10 min.

Retiramos y repartimos el queso por la superficie de cada tartaleta y seguimos la cocción 5 minutos más aprox.

Retiramos y dejamos atemperar

Tostamos los piñones ligeramente sobre una sartén una vez los tengamos apartamos un puñado para el momento de servir y el resto los picaremos y realizamos el aliño con el vinagre, la miel, el aceite de oliva sal y pimienta

Pondremos sobre las tartaletas las hojas de rúcula y terminamos con la vinagreta y los piñones.

PANZOTTIS DE BONIATO Y CASTAÑAS ASADAS AL FUNGHI PORCINI

Ingredientes

Para los panzottis

- 400 gr. de harina floja
- 4 ud. huevos
- Una pizca de sal
- 20 gr. aceite de oliva

Para el Relleno

- 2 0 3 ud. de boniatos medianos
- 150 gr. de castañas
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de tomillo
- 100 gr. mantequilla noisette

Para la salsa funghi porcini

- 200 gr. de boletus edulis
- 1 un. de chalota
- 1 un. de cebolla japonesa o cebolleta
- 2 un. de dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de vino blanco o nata

Elaboración

Para los panzottis

Pondremos la harina en un bol, formaremos un hueco en el centro y le introducimos los huevos junto con la sal ligeramente batidos con la ayuda de un tenedor.

Poco a poco incorporamos hasta formar un bollo, amasaremos por unos 10 minutos aproximadamente.

Tapamos y reposamos 30 minutos aprox. a temperatura ambiente.

Dividimos la masa en dos y estiramos ligeramente con un rodillo para que la masa este adaptada y se pueda introducir en la máquina de pasta. Trabajamos realizando algunos dobleces.

Estiramos la pasta sobre la mesa ligeramente enharinada. Disponemos el relleno y formamos los panzottis.

Cocinaremos en agua hirviendo con una ebullición leve.

Para el Relleno

Lavamos los boniatos con piel y los cortamos por la mitad de manera horizontal, salpimentamos y condimentamos con un poco de tomillo y aceite de oliva.

Asamos en horno 180° hasta que estén tiernos.

Retiramos la piel y reservamos la pulpa en un bol. Rectificamos la sazón.

Lavamos las castañas y realizaremos un corte transversal en la capa exterior sin llegar a la pulpa. Asaremos en horno precalentado a 200 ° sin aire por 20 minutos aprox. girándolas a los 10 minutos. Retiramos, atemperamos y pelamos.

Salteamos las castañas contadas de manera irregular en una sartén con un poco de aceite de oliva y sal para dorarlas y las mezclaremos por último con el boniato y la mantequilla noisette.

Para la salsa funghi porcini

Limpiamos las setas con un paño húmedo y laminamos más bien gruesas

Sofreímos la chalota y la cebolleta en brunoise junto al ajo laminado en aceite de oliva, incorporamos las setas y doramos. Desglasamos con vino blanco y reducimos.

Antes de servir podemos emulsionar la salsa con unos cubitos de mantequilla fríos si hemos elegido el vino blanco.

MEMBRILLOS CARAMELIZADOS, MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y BISCOTTI DE SETAS

Ingredientes

Para los membrillos

- 3 un. membrillo
- 800 ml. agua
- 100 gr. azúcar
- 1 un. rama de canela
- ½ un de vaina de vainilla
- 1 un. de limón

Para caramelizar los membrillos

- 150 gr. azúcar
- 40 gr. mantequilla

Para el biscotti

- 275 gr. harina
- 300 gr. azúcar
- 1 gr. sal
- 13 gr. levadura
- 5 un. huevo
- 100 gr. de nueces
- 75 gr. almendras
- 150 gr. seta (boletus, hongo de pino o camagroc) o 50 gr. de setas seca

Para la Mousse de queso de cabra

- 150 gr. azúcar
- 50 gr. agua
- 100 gr. yemas
- 6 gr. gelatina
- 250 gr. queso de cabra de pasta cremosa
- 175 gr. nata
- Zester de medio limón

Elaboración

Para los membrillos

Pelamos los membrillos y los cortamos en cuartos. Retiramos el corazón y reservamos en agua con limón.

En un cazo poner el agua junto con el azúcar la canela y la vainilla. Introducir los membrillos escurridos y cocinamos a fuego medio unos 35 minutos aprox. Atemperamos unos minutos y escurrimos.

En una sartén de hierro realizamos un caramelo claro a seco con el azúcar y la mantequilla, unificamos, introducimos los membrillos y caramelizamos.

Para el biscotti

Encamisamos con papel de plata una placa de horno con bordes y reservamos

En un bol pondremos la harina, la sal y la levadura.

A parte mezclaremos las almendras, las nueces y las setas. Espolvoreamos con un poco de harina

En otro bol mezclamos el azúcar con los huevos, agregamos los frutos secos, unimos y mezclamos con el resto de la harina. Una vez este todo homogéneo pondremos en la placa de horno y cocinamos a 165 ° por 30 minutos aprox.

Retiramos, atemperamos, desmoldamos y cortaremos rodajas de un cm de espesor aprox. a las que por último tostaremos en horno.

Para la Mousse de queso de cabra

Trabajamos el queso en un bol con la ayuda de una lengua para homogenizar, introducimos el zester de limón y reservamos.

Batimos la nata a medio punto y reservamos en nevera.

Hidratamos la gelatina y reservar

Realizamos un almíbar a 118 ° con el agua y el azúcar, una vez tenemos el punto disolvemos la gelatina y realizamos un aparato a bomba con las yemas

Integramos el aparato con el queso de forma envolvente y por último unimos con la nata

CAKE DE SETAS Y SOBRADASA CON MAYONESA DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 180 gr. de harina
- 8 gr. de levadura química
- 3 huevos
- 150 gr. de queso rallado
- 100 ml. de aceite de oliva
- 100 ml. de leche
- 100 gr. de sobrasada
- 200 gr. de setas variadas
- 2 dientes de ajo
- Pizca de sal y pimienta

Para la Mayonesa de queso azul

- 60 ml de aceite de girasol
- 30 gr de aceite de ólica
- 50 gr de queso azul
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- 1c.c de vinagre blanco

Elaboración

Encamisamos el molde de cake con mantequilla y harina.

Limpiaremos y cortamos las setas en juliana. Sofreímos a fuego alto unos 5 minutos, reduciremos fuego y agregamos el ajo. Alargamos cocción 3 minutos más y añadimos la sobrasada troceada. Mantenemos 5 minutos hasta que funda y retiramos.

Batiremos los huevos con el aceite y la leche. Salpimentamos y agregamos la harina tamizada con la levadura. Agregaremos las setas y el queso rallado.

Horneamos a 180 °C unos 50 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos.

Para la Mayonesa de queso azul

Fundimos el queso troceado a fuego suave con el aceite de oliva

Montamos la mayonesa de forma habitual con el aceite de girasol y acabamos con el resto de emulsión de aceite de oliva y queso azul.

MUSLITOS DE POLLO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes

- 40 ml de aceite
- 12 muslos de pollo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 200 gr de setas variadas
- 100 ml de vino blanco
- 10 gr de harina
- 100 ml de leche
- 100 ml de caldo de setas
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- Laurel

Elaboración

Abrimos los muslitos de pollo sin retirar el hueso ni la piel
En sartén mineral a fuego alto asamos unos 4 minutos por lado, hasta que adquieran color.
Salpimentamos y bajamos el fuego.

Tapamos con otra sartén y cocemos a fuego bajo unos 20 minutos más, volteando de vez en cuando.
Retiramos de la sartén y eliminamos piel y hueso.

Volvemos a colocar en la sartén y salseamos
Mantenemos 3 minutos hasta que adquieran calor y servimos de inmediato

Para la Salsa

Cortar la cebolla en ciselée y rehogamos unos 20 minutos.
Añadir las setas limpias y troceadas en caso de necesidad y alagar cocción unos 5 minutos más para que suden
Añadir el ajo fileteado y mantener 3 minutos a fuego alto.

Espolvorear con harina, cocer 3 minutos y desglasar con el vino blanco
Mojar con la leche y el caldo, ligar con la harina.
Llevar a ebullición y cremar con la nata.

Reducir fuego y ajustar de sazón y consistencia.

BIZCOCHO DE CREMA DE BONIATO CON PRALINE DE CASTAÑA Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para la plancha

- 3 o 4 huevos 210gr (aprox)
- 125 gr azúcar
- 125 gr harina

Para la Crema de boniato

- 300 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 10 gr de harina
- 90 gr de azúcar
- 2 boniatos
- 30 gr de mantequilla
- 2 tiras de piel de naranja y limón
- 1 rama de canela
- 50/60 gr de azúcar
- 6 hojas de gelatina

Para el Praliné

- 100 gr de castañas peladas
- 100 gr de azúcar
- 70 gr de cobertura chocolate negro 70%
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Para la plancha

Blanquear los huevos con el azúcar hasta que adquieran consistencia (Maquina eléctrica 8 min)
Añadir la harina tamizada en movimiento envolvente y estirar en placa de 1cm de grosor
Hornear a 180 °C unos 5 minutos.
Retirar y enfriar. Troquelar en aro de 6/8 cm

Para la Crema de boniato

Pelar y cortar los boniatos en rodajas finas y cocer en mantequilla con los aromas y la canela
Espolvorear con el azúcar y caramelizar.
Mantener a fuego bajo hasta que estén tiernos.
Retirar y turmizar con la crema y la gelatina previamente hidratada

Para la crema llevaremos la leche a ebullición y verteremos sobre las yemas mezcladas con el azúcar y la maizena..
Volvemos a fuego y llevamos a ebullición
Retiramos del fuego y removemos suavemente hasta que espese.

Para el Praliné

Tostamos las castañas con el azúcar.
Cuando hayan caramelizado añadir la crema de leche caliente y el chocolate troceado.
Apagamos fuego y turmizamos.

Rellenar la plancha con la crema fría y napar con el praliné.

ARROZ CALDOSO DE CEPS Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- 300 gr de arroz
- 100 gr de ceps congelados
- 8 langostinos
- 3 cebollas picadas
- 1 pimiento verde picado
- 2 tomates rojos rallados
- 4 ajos picados
- 1,5l de fumet
- 1 pescadilla o 300 gr de pascado de roca
- 1 puerro
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- Tomillo y laurel
- 1 copa de vino blanco
- Perejil

Elaboración

Hacer un sofrito de ajo picado y la cebolla picada. Reducimos cebolla y añadimos el pimiento verde. Cuando el pimiento verde esté tierno añadimos el tomate rallado y reducimos hasta que el sofrito este seco. Añadimos las setas y cocemos 5 min. Reservamos el sofrito.

Preparamos un fumet de pescado

En una cazuela honda doramos el pescado junto con las cabezas de los langostinos. Después añadimos las verduras cortadas a mirepoix. Hacemos sudar el conjunto durante 10 min a fuego suave y después desglasamos con vino blanco. Dejamos reducir y añadimos como mínimo 2 litros de agua y las hiervas aromáticas. Dejamos hervir durante 30 min.

Anacaramos el arroz en una cazuela ancha.

Juntamos el sofrito y el fumet que debe estar hirviendo. Rectificamos de sal y pimienta.

La proporción de líquido para arroz caldoso es de 1 de arroz 5 de fumet.

Cocemos 15 min y añadimos los langostinos y una picada de perejil y ajo.

Cocemos 3 min más.

MEDALLONES DE CERDO CON SPÄTZLE Y CAMAGROCS.

Ingredientes

- 400 gr de filete de cerdo
- 1c.s de mantequilla o aceite
- 250 gr de camagrocs
- 1 dl de vino blanco
- 3 dl de nata líquida
- Romero
- Cebollino

Para los spätzle

- 325 gr de harina de trigo
- 3 huevos
- nuez moscada
- sal
- 200 gr agua caliente

Elaboración

Para los spätzle

Tamizar la harina dentro de un cuenco grande. Añadir los huevos batidos, la nuez moscada, el agua y la sal. Mezclar con una cuchara de madera o con una amasadora.

Debe quedar un poco más densa que la masa de creps . Dejamos reposar.

Preparamos los spätzle en una olla grande llena de agua hirviendo.

Recoger los spätzle con una araña así que suban a la superficie.

Los reservamos en una olla ancha con un poco de mantequilla.

Limpiamos los camagrocs

En una cacerola marcamos el solomillo salpimentado con un poco de mantequilla fundida o aceite de oliva.

Reservamos el solomillo y desglasamos con los camagrocs que haremos sudar para recuperar la glasa.

Añadimos el vino blanco y evaporamos el alcohol.

Añadimos la crema de leche alguna hierba aromática y reducimos la salsa.

Cortamos el solomillo a medallones de 1 cm de ancho acabamos su cocción junto con las setas.

Servimos con un poco de spätzle pasados por mantequilla. Espolvoreamos con cebollino.

PASTEL DE CASTAÑAS Y MANDARINA CURD

Ingredientes

- 600 gr de castaña fresca para 375 gr. de castañas peladas
- 3 huevos
- 75 gr de azúcar
- 8 nueces para decorar
- 50 gr de chocolate negro

Para la Mandarina curd

- 2 huevos
- 2 yemas
- 120 gr de zumo de mandarina
- 1 mandarina rallada
- 1c.c de jengibre rallado
- 100 gr de azúcar
- 70 gr de mantequilla

Elaboración

Hacer un corte en la piel de las castañas y tostarlas al horno 20 min.
Pelar las castañas y hervirlas hasta que estén tiernas.
Triturar las castañas con el minipimer y un poco de su jugo hasta obtener un puré.

Batir las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar. Juntar las castañas y las yemas. Después añadimos las claras.
Encamisar un molde y rellenar con la masa.
Cocer al horno 30 min. a 180°C.
Dejar reposar un día en la nevera si podemos para que los sabores se acentúen y la masa quede más húmeda.

Para la Mandarina curd

Rallar la piel finamente de 1 mandarina.
Exprimir todas las mandarinas y poner en un recipiente junto a los huevos, las yemas, el azúcar y el jengibre rallado.
Cocinar al baño maría removiendo con una lengua hasta que la crema cuaje.
Incorporar la mantequilla cortada a daditos. Tapar con film a piel y refrigerar.

Tostamos las castañas y las napamos en chocolate fundido al baño maria. Dejamos enfriar.

Servimos el pastel de castañas acompañado de una cucharada de mandarina curd con una nuez coronando.

BERENJENA ASADA, NISCALOS, PARMESANO Y ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

Para la berenjena y niscalos

- 2 berenjenas
- Sal, pimienta
- 100 ml de aceite de oliva
- 300 gr de niscalos

Para el Parmesano

- 100 ml de leche
- 2 diente de ajo
- 50 gr de parmesano rallado
- Sal y pimienta

Para el Aceite de albahaca

- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- 1 hoja de gelatina
- 12 hojas de albahaca

Elaboración

Para la berenjena y niscalos

Pelar las berenjenas y cortar en cubos tamaño patata brava

En sartén mineral muy caliente introducir la berenjena y mantener unos 10 minutos removiendo de vez en cuando hasta que esté bien asada.

Reducir fuego y salar.

Tapar con otra sartén y mantener unos 10/15 minutos hasta que este tierna.

Retirar y colocar en un cuenco con aceite de oliva

Probar de gusto y sazonar en caso de necesidad, reservar en frio hasta pase.

Limpiar los niscalos y escaldar 2 minutos en agua salada hirviendo. Retirar, parar cocción y secar.

Al momento de pase colocar 3 minutos en sartén mineral bien caliente sombrerero hacia abajo.

Cuando adquiera color, reducir fuego salpimentar. Mantener unos 5 minutos tapado.

Para el Parmesano

Freir el ajo en una reductora unos 3 minutos.

Mojar con la leche y llevar a ebullición.

Reducir fuego y agregar el parmesano.

Mantener 1 minuto a fuego bajo y turmizar.

Ajustar de sazón y reservar en frio hasta pase.

Para el Aceite de albahaca

Escaldar la albahaca 30 segundos y parar cocción

Infusionar levemente con el aceite de oliva unos 5 minutos e introducir la gelatina previamente hidratada y remover hasta que se deshaga. Añadir el aceite de girasol y turmizar.

Ajustar de sazón y colar en caso de necesidad

ESTOFADO DE CALAMARES, SETAS, BUTIFARRA NEGRA, PANCETA Y GARBANZOS

Ingredientes

- 40 gr de panceta ibérica
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 100 gr de butifarra negra
- ¼ kg de gírgolas
- 300 gr de calamares
- 250 gr de garbanzos
- 100 ml de caldo de cocción

Elaboración

Cortamos la panceta en macedonia y en una reductora doramos a fuego fuerte 5 minutos para que quede crujiente y deje la grasa.

Reducir fuego y añadir la cebolla ciselée con el laurel

Mantener unos 45 minutos hasta que adquiera color y esté sofrita.

Añadir los ajos fileteados y dorar 3 minutos

Escaldar los calamares limpios y cortados en trozos 3 minutos en agua hirviendo y verter directamente escurridos sobre la reductora.

Mantener a fuego fuerte unos 5 minutos hasta que vapore agua y reducir fuego.

Saltear las gírgolas en sartén mineral a alta temperatura 2/3 minutos, salpimentar y añadir al estofado junto con la butifarra negra.

Mojar con un poco de caldo y añadir los garbanzos cocidos.

Mantener tapado a fuego bajo unos 15 minutos.

Ajustar de sazón y refrescar con perejil picado.

BROWNIE, HIGOS Y CRUMBLE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 225 gr de azúcar
- 120 gr de cobertura 70%
- 90 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 90 gr de harina floja
- 50 gr de almendra laminada
- 6 Higos muy maduros

Para el Crumble

- 40 gr de azúcar
- 40 gr de harina de almendra
- 40 gr de mantequilla
- 40 gr de harina floja
- 10 gr de cacao en polvo
- Pizca de sal

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar.
Añadir la harina tamizada

Fundir al baño maría la mantequilla y el chocolate y agregar la preparación anterior fuera del fuego.
Mezclar con movimientos envolventes
Añadir las almendras y mezclar con movimientos envolventes

Colocar en aros de 6/8 cm engrasados donde habremos colocado de base una fina capa de crumble
Hornear a 180 °C unos 18 minutos.
Retirar y desmoldar. Cubrir con unos higos muy maduros troceados
Acabar de cubrir con crumble

Para el Crumble

Arenar todos los ingredientes con la harina tamizada
Refrigerar unos 10 minutos

Hornear a 160 °C unos 18 minutos en intervalos de 6 minutos, removiendo en cada intervalo para romper la capa superior.

CANELONES DE ACELGA CON MERLUZA, SHITAKE Y BECHAMEL DE FRUTOS SECOS

Ingredientes

- *1 manojo de acelgas frescas grandes*
- *1 merluza mediana*
- *1 bandeja de shitake*
- *2 cebollas medianas en brunoise*
- *1 cuña de queso Brie*
- *1 lata de anchoas en aceite de oliva*
- *Albahaca fresca*
- *Cebollino*
- *Aceite de oliva*

Para la bechamel

- *300ml de leche*
- *C.n de Roux*
- *Frutos secos tostados y triturados*

Elaboración

Precalentamos el horno a 70 grados.

Limpiamos las acelgas y descartamos los tallos.

Blanqueamos las hojas en una olla con abundante agua con sal durante 1 minuto y cortamos cocción en agua fría.

Ecurrimos y secamos con papel de cocina. Reservamos.

Retiramos la cabeza de la merluza. Obtenemos los dos lomos, les quitamos la piel y los picamos finamente.

Limpiamos las setas y las cortamos en brunoise.

Rehogamos la merluza, la cebolla y las setas con aceite de oliva hasta que estén tiernas. Reservamos.

Desmenuzamos el brie y lo mezclamos con la preparación anterior. Reservamos hasta entibiar.

Cortamos las hojas de acelga dándoles forma de canelón y las rellenamos con la farsa

Antes de cerrarlas le añadimos un filete de anchoa y dos hojas de albahaca.

Calentamos los canelones en el horno.

Para la bechamel

Infusionamos la leche con los frutos secos durante 15 minutos y la colamos.

Añadimos la leche en una reductora grande y la llevamos a ebullición.

Agregamos el Roux, removiendo constantemente, hasta obtener la consistencia de bechamel.

En un plato plano presentamos los canelones y los napamos con la bechamel caliente.

Decoramos con cebollino picado.

ALBÓNDIGAS DE PAVO CON SALSA DE ROVELLONS

Ingredientes

- 1 bandeja de pechugas de pavo
- Pan de molde sin corteza
- C.n de leche
- Perejil
- 3 dientes de ajo
- C.n de huevo para ligar
- Harina
- Aceite de oliva

Para la salsa de rovellons

- 2 cebollas medianas
- 1 bandeja grande de rovellons
- 3 dientes de ajo
- Fondo de ave
- Harina

Elaboración

Precalentamos el horno a 70 grados

Cortamos, finamente a cuchillo, las pechugas de pavo. Reservamos.

En un bol metálico añadimos el pan de molde untado en leche, el huevo batido, el ajo escaldado ciselé, el perejil, y salpimentamos. Amasamos hasta obtener una consistencia boleable.

Le damos forma de albóndiga, enharinamos y freímos en aceite de oliva.

Las calentamos en el horno.

Para la salsa de rovellons

Retiramos las impurezas de los rovellons con una puntilla o con papel de cocina y los troceamos en mirepoix.

Rehogamos, con aceite de oliva, la cebolla bruinoise y los rovellons durante 10 minutos.

Añadimos el ajo escaldado y alargamos cocción 4 minutos más.

Incorporamos la harina y la cocinamos hasta que desaparezca.

Agregamos el fondo de ave y llevamos a ebullición durante 5 minutos.

Pasamos por el chino la preparación anterior y en una reductora la mantenemos en caliente sin que llegue a hervir.

En un plato plano presentamos las albóndigas y las napamos con la salsa de rovellons caliente.

Decoramos con perejil en chiffonade.

COPA DE CHIRIMOYA CON SABAYON DE PEDRO XIMENEZ Y CRUMBLE DE CACAHUETES SALADOS

Ingredientes

- 1 chirimoya mediana madura por persona
- 2 ramas de canela
- 125gr de agua
- 200gr de azúcar
- Zumo de 1 naranja
- Menta

Para el sabayón

- 8 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 50ml de Pedro Ximenez

Para el crumble de cacahuets

- 100gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 100gr de cacahuets salados

Elaboración

En una reductora preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y lo mantenemos a fuego bajo durante 15 minutos.

Cuando empiece a hervir incorporamos las ramas de canela e infusionamos 6 minutos más.

Pelamos las chirimoyas y les retiramos las pepitas. Las troceamos en macedonia y en un bol metálico le añadimos el zumo de naranja. Turmizamos el conjunto y le añadimos el almíbar retirando la canela.

Entibiamos y reservamos en copas de coctel en el congelador.

Para el sabayón

En un bol metálico incorporamos las yemas y el azúcar.

Preparamos una olla con agua hirviendo.

Espesamos la mezcla sobre la olla, sin parar de remover, añadiendo al hilo el Pedro Ximenez.

No debe hervir.

Para el crumble de cacahuets

Precalentamos el horno a 180 grados.

En un bol metálico mezclamos la harina con la mantequilla y los cacahuets.

Extendemos sobre una bandeja con papel sulfurizado y horneamos hasta dorar. Reservamos y entibiamos.

Una vez frío lo desmenuzamos.

Retiramos la copa del congelador 5 minutos antes del pase. Agregamos una capa del sabayón y decoramos con el crumble y una hoja de menta.

PARMENTIER DE PATATA TRUFADA SETAS Y HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 250g de patatas peladas
- 65 g mantequilla
- 30 g crema de leche
- Trufa
- 300 g setas temporada
- 1 ajo
- 4 huevos
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en dados, cocer en abundante agua con sal durante 18/20 min.

Ecurrir y pasar por el pasapurés.

En un bol mezclar la patata, la mantequilla y la crema de leche, salpimentar y mezclar bien con un batidor manual.

Limpiar y cortar las setas en juliana y saltear en aceite junto con un ajo bien picado. Comprobar de sal.

Poner un cazo al fuego con abundante agua, sal y un chorro de vinagre, cuando empiece a hervir remover fuertemente hasta formar un remolino. Agregamos 1 huevo y cocemos 3 min. Retirar con espumadera.

Poner la parmentier de patata en el fondo del plato, las setas salteadas y el huevo poché.

Terminar con un poco de trufa rallada y unas escamas de sal.

FRICASÉ DE POLLO Y ROVELLONS

Ingredientes

- *1 pollo troceado*
- *1 cebolla*
- *4 patatas*
- *300 gr rovellons*
- *8 espárragos verdes*
- *6 dientes de ajo*
- *1 vaso de vino blanco*
- *1 vaso de caldo de verduras*
- *1 rama tomillo*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en cubos tipo brava y dorarlas en una sartén con abundante aceite agregar el tomillo, reservar.

En una cazuela saltear el pollo junto con los ajos enteros y pelados, reservar

Añadir a la misma cazuela la cebolla cortada en juliana y dejamos rehogar 10 min.

Añadimos los rovellons cortados, el pollo, el vino blanco y reducimos el alcohol, agregamos el caldo y cocemos 30 min a fuego lento.

Añadir los espárragos previamente salteados y las patatas que tenemos reservadas. Acabar de cocer 15 min más.

HOJALDRE CON CREMA E HIGOS

Ingredientes

- *1 paquete de masa de hojaldre*
- *Frutos secos variados*
- *200 gr higos*
- *600 ml leche*
- *5 yemas huevo*
- *80 gr azúcar*
- *45 gr maizena*
- *piel de ½ limón*
- *1 rama canela*

Elaboración

Infusionar la leche junto la piel de limón y la canela en un cazo hasta que hierva , dejar atemperar

En un bol poner las yemas, el azúcar y la maizena mezclar bien.

Cuando la leche esté templada agregar a esta mezcla sin dejar de batir, seguidamente llevar al fuego otra vez hasta que espese la crema, cubrir y enfriar Reservar.

Estirar el hojaldre y cortar en tiras de unos 5 cm, pinchar con un tenedor.

Hornear 10 min. a 200° aprox dejar enfriar.

Poner la crema en una manga y cubrir el hojaldre con la crema.

Decorar con frutos secos y gajos de higos.

Pintar con gelatina fría .

GALETTE DE CALABAZA Y SETAS CON ENSALADA DE ESPINACA Y GRANADA

Ingredientes

Para el relleno del pastel

- 400 gr de variedad de setas (rovellons, boletus, girgola)
- 2 ud. dientes de ajo
- 2 ud. de chalota
- 2 ud. de puerro
- ½ un. de cebolleta
- c/n de perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- 1 un. de calabaza cacahuete mediana

Para la masa brisee

- 250 gr. harina
- 125 gr. de mantequilla
- 1 ud de huevo
- 1 ud de yemas
- 5 gr. de sal
- 25 ml. de agua

Para terminar

- 200 gr. de espinacas baby
- 1 un de granada
- 150 gr. de queso feta
- 50 ml. de vinagre balsámico
- 100 gr. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para la masa brisee

Mezclamos la harina con la sal y la mantequilla fría cortada en dados, y arenamos. Unimos sin amasar con el huevo la yema y el agua una vez esté todo integrado, extendemos sobre dos papeles de horno de un grosor de 1 1/2 cm. Aprox. Reposar en frío por 30 minutos aprox. Cortamos discos individuales de 12 cm de diámetro aprox. o un círculo grande.

Para el relleno del pastel

Aremos un sofrito con la cebolleta, los puerros, las chalotas y los ajos picados en brunoise, incorporaremos las setas, salpimentamos y salteamos hasta que esté integrado, terminamos con perejil fresco picado.

Cortamos la calabaza por la mitad salpimentamos agregamos unas ramitas de tomillo y cocinamos en horno 180° hasta que este cocida, retiramos y realizamos un pure. Rectificar la sazón y reservar

Pondremos sobre la superficie de la masa y dejando un cm de borde una porción de relleno y cubriremos con el puche de calabazas, llevamos los bordes hacia el relleno para cerrar y cocinamos en horno precalentado a 180° por 10 min. Aprox. o hasta que la masa este cocida.

Retiramos.

Para terminar

Mezclamos las espinacas baby con los granos de granada y el queso feta, sazonomos con la vinagreta y acompañamos con una porción de galette

PAN DE SETAS, HIGOS Y QUESO CAMBEBERT

Ingredientes

Para el pan de setas

- 30 gr. de levadura fresca
- 500 gr. de harina
- 275 gr. agua
- 200 gr. de setas shiitake o portobello
- 2 ud. de diente de ajo
- c/n de aceite de oliva
- c/n de tomillo
- 10 gr. sal
- 50 gr. de aceite de trufa
- 10 gr. de pasta de trufa

Para los higos asados

- 500 gr. de higos firmes no maduros
- c/n de tomillo
- 70 gr. de azúcar mascabo
- 130 gr. de vinagre balsámico
- Piel de ½ limón
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para terminar

- 1 ud. de queso camembert
- 150 gr. de pistachos

Opcional

- Mostaza picante
- Miel

Elaboración

Para el pan de setas

Disolvemos la levadura con 50 gr. del peso total del agua y 50 gr. de harina que retiraremos también del total del peso, añadimos una pizca de azúcar y dejamos unos minutos apartado para activar la levadura.

En un bol pondremos la harina y la sal, mezclamos y añadimos el resto del agua y el pre fermento, unimos ligeramente. Agregamos la pasta de trufa y el aceite de trufa, amasamos hasta unificar y formar un bollo liso, cubrimos con papel y dejamos reposar en un sitio cálido por 1 hs Aprox. o hasta que duplique su volumen.

Salteamos las setas fileteadas con el ajo picado, sal, pimienta, aceite de oliva y tomillo. Reservamos

Desgasificaremos la masa y le incorporaremos las setas, dividimos la masa en dos para formar dos bollos y dejaremos reposar por 30 minutos mas aprox.

Cocinamos en horno a 180 ° por 20 minutos aprox.

Para los higos asados

Cortar los higos en mitades y retirar los cabitos

Pondremos una sartén a fuego medio con aceite de oliva, introducimos los higos, sazonomos con sal, pimienta, tomillo una vez que empiecen a dorar le incorporamos el azúcar disolvemos y desglasamos con el aceto balsámico. Reducimos, retiramos y reservamos

Para terminar

Cortaremos rodajas de pan de setas a las que podemos untar con la mezcla de mostaza picante y miel, agregaremos el queso camembert en láminas, los higos y una lluvia de pistachos cortados a grosso modo.

PASTEL DE CHOCOLATE Y CREMA DE CASTAÑAS

Ingredientes

Para el pastel

- 250 gr. mantequilla
- 190 gr. de chocolate amargo
- 5 un. de huevo
- 150 gr. azúcar
- 15 gr. de harina
- c/n de cacao amargo

Para la crema de castañas

- 200 gr. de castañas
- 80 gr. de azúcar
- 70 ml. de agua
- 1 pizca de sal
- c/n de esencia de vainilla
- 100 gr. de castañas para decorar

Para la nata montada

- 200 gr. de nata para montar
- 30 gr. de azúcar glase tamizada
- 20 ml. de ron

Elaboración

Para el pastel

Picamos el chocolate y cortamos en cubos la mantequilla, fundimos en un bol a baño maría. Aparte integramos con la ayuda de unas varillas el azúcar con los huevos. Mezclamos ambas preparaciones y unificamos, por último, agregamos la harina tamizada. Pondremos en molde redondo previamente cubierto de papel de plata y cocinamos en horno 180° por 20 minutos. Retiramos y enfilmamos.

Para la crema de castañas

Trituramos las castañas para formar un pure con la ayuda de la Thermomix, agregamos un chorrito de agua si fuera necesario. Con el agua y el azúcar realizaremos un almíbar a 120°, mezclaremos el almíbar con el pure de castañas, una pizca de sal y esencia de vainilla, cocinamos todo en un cazo a fuego medio bajo hasta que se despegue de los bordes y haya espesado. Retiramos y dejamos enfriar.

Montamos la nata con el azúcar y el ron y reservamos.

Para terminar

Serviremos el pastel de chocolate espolvoreado con el cacao amargo, acompañado de una porción de crema de castañas, nata montada y castañas picadas.

CARQUINYOLIS Y SARDINA CON ESCABECHE

Ingredientes

Para el escabeche

- 12 sardinas congeladas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 apio
- 2 dientes de ajo
- Laurel, tomillo y romero
- Pimentón opcional
- 1/4 l. de aceite de oliva
- 125 ml. de vinagre de manzana
- 125 ml. de vino blanco
- 10 gr. de azúcar
- Sal, clavos de olor y granos de pimienta

Par los carquinyolis tradicionales

- 100 gr. de almendras marcona crudas
- 1 huevo
- Ralladura de un limón
- 100 gr. de azúcar
- 175 gr. de harina
- 6 gr. de levadura química
- 1/2 c.c. de canela en polvo
- Unas gotas de anís
- Pizca de sal
- 1 c.s de aceite
- 1 c.s. de leche

Elaboración

Par los carquinyolis tradicionales

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.

Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.

Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 160°C 20 minutos.

Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún están blandas.

Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar.

Para el escabeche

Revisaremos el pescado y cubrimos con sal unos 30 a 45 minutos, según tamaño en frío.

Pasamos bien por agua, secamos y cubrimos con aceite reservando en frío.

Pondremos en una reductora un poco de aceite con la cebolla ciselée, la zanahoria en macedonia y el apio cortado en macedonia, los ajos pelado y enteros, la pimienta, el romero y el tomillo y el laurel.

Rehogaremos unos 30 minutos, añadiremos el vinagre y el vino mantendremos unos minutos más al fuego y retiraremos y ajustamos de sazón.

COSTILLAS DE CERDO CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- *1 costillar de cerdo*
- *4 patatas pequeñas*
- *2 cebollas*
- *8 dientes de ajo*
- *100 gr de trompetas de la muerte*
- *30 gr de manteca de cerdo*
- *1c de pimentón*
- *Tomillo, romero, laurel y 2 clavos de olor.*

Elaboración

Cortar el costillar en piezas de 2 costillas y en sartén mineral a alta temperatura asar unos 5 minutos por lado. Salar y reducir fuego

Tapar con otra sartén mineral y mantener a fuego bajo volteando cada 5 minutos unos 45 minutos. Retirar e introducir con el resto de la preparación

Guarnición

Fundir la manteca y sofreír la cebolla en juliana con las hierbas aromáticas unos 30 minutos con las trompetas de la muerte

Mientras pondremos a cocer las patatas partiendo de agua fría con sal hasta llevar a ebullición. Retiramos y paramos cocción.

Pelamos y cortamos en tamaño patata brava e introducir a la preparación anterior con los dientes de ajo fileteados.

Freír 3 minutos, espolvorear con el pimentón y reducir fuego.

Mojar con unos 100 ml de caldo, salpimentar y mantener a baja cocción tapado unos 15 minutos

TOSTA DULCE CON MUSSELINA DE MANZANA

Ingredientes

- 500 gr. de harina
- 60 gr. de vino dulce
- 40 gr. de anís
- 1 huevo
- 180 gr. de aceite de girasol
- Canela en polvo

Para la Muselina de manzana

- 300 ml de leche
- 3 yemas
- 90 gr de azúcar
- 10 gr de maizena
- 2 manzanas asadas

Decoración

- 2 Manzanas asadas

Elaboración

Poner todos los ingredientes en un bol y amasar bien, hasta obtener una masa homogénea.
Cortar y formar bolas de 60 gr. Reposar la masa filmada y en nevera.
Estirar con rodillo y hornear unos 20/25 minutos a 190°C.

Cubrir con la crema y acabar con la manzana

Para la Muselina de manzana

Preparar la crema de la manera habitual e introducir 2 manzanas asadas sin la piel y 100 gr de mantequilla

Turmizar 30 segundos y dejar enfriar

TATIN DE CALABAZA CON CARPACCIO DE SHIITAKES Y BACALAO AHUMADO

Ingredientes

- *1,5 kg de calabaza*
- *Sal, pimienta*
- *Comino*
- *150 gr de Pipas peladas de calabaza o de girasol*
- *120 gr de azúcar*
- *30 gr de mantequilla*
- *Papel de horno*
- *10 shiitakes*
- *150 gr de bacalao ahumado*
- *1 granada*
- *1 cebolla tierna*
- *2 tomates rojos*
- *Hierbas aromáticas*
- *Aceite*

Elaboración

Pelar la calabaza y trocear. Aliñar con aceite, sal, pimienta y comino molido. Rellenamos una bandeja de horno. Cocemos al horno a 220 °C. 25 min. hasta que este tierna y se caramelicen las aristas. Preparamos un puré o respetamos los trozos.

Caramelizamos las pipas peladas con azúcar. Cuando estén bien embadurnadas de caramelo añadimos una cucharada de mantequilla y las retiramos sobre un papel de horno. Las dejamos enfriar. Trituramos para conseguir una arenilla de fruto seco. Si queda un polvo suelto añadimos mantequilla para compactar.

Salteamos los shiitakes enteros. Los reservamos y cuando estén templados los laminamos finamente guardando su estructura.

Pelamos la granada y extraemos su jugo prensando en un chino.

Preparamos un picadillo de cebolla, tomate, sal, pimienta y hiervas frescas. Aliñamos con el zumo de granada y aceite.

Dentro de un aro de metal ponemos un fondo de la pipa triturada
Cubrimos de calabaza.
Sobre la calabaza ponemos el shiitake a láminas y coronamos con bacalao.
Decoramos con la vinagreta de granada.

CONEJO AL VERMUT CON PARMENTIER DE PATATAS Y SETAS

Ingredientes

- 1 conejo
- 4 cebollas
- 600 gr Patatas peladas
- 100 gr de mantequilla
- 100 ml de nata
- 1 C.s de pasta de trufa
- 300 gr de setas
- 100 ml de vermut rojo
- 3 Ajos

Elaboración

Cortamos las cebollas a juliana. Las pochamos a fuego suave en una cazuela con tapa.

Cocemos las patatas el agua hirviendo hasta que estén tiernas.

Las escurrimos bien y las machacamos con un pie de elefante.

Incorporamos sal, pimienta, puré de trufa y mantequilla. Trabajamos el puré hasta que quede liso.

Añadimos nata líquida para conseguir una textura cremosa pero un poco firme.

Salpimentamos el conejo cortado en octavos.

En una cazuela ancha, con un buen chorro de aceite, marcamos los trozos por todos los lados.

Antes de retirar añadimos los ajos enteros y perfumamos 5 min. Desglasamos con vermut.

Juntamos el conejo con la cebolla y guisamos 30 min o hasta que este tierno el conejo.

Limpiamos las setas con un paño húmedo, cortamos a cuartos y salteamos las setas con aceite.

Preparamos una picada con 2 ajos y perejil.

Agregamos a las setas y perfumamos.

Juntamos las setas con el guiso de cebolla y conejo.

Serviremos una cucharada de parmentier de patatas, colocamos las setas y la cebolla y el conejo encima.

Espolvoreamos cebollino o perejil.

MANZANA CAMELIZADA Y HELADO DE QUESO FRESCO

Ingredientes

- 4 manzanas
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- Ralladura de limón
- Canela
- 250 de ricotta
- 250 gr de nata
- 25 gr de procrema
- Romero
- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo

Elaboración

Pelar la manzana y cortar a $\frac{1}{4}$ sacar el corazón y laminar.

Preparar un caramelo claro, añadir la mantequilla y la manzana.
Cocer hasta que esté tierna. Reservar.

Triturar la ricota, la nata, el procrema y romero. Poner a la mantecadora.

Mezcla la harina con la mantequilla formando miguitas cada vez más pequeñas.
Añadir el huevo y amasar hasta formar una bola. Enfilmar y dejar enfriar.
Rallar la masa una placa de horno forrada con un papel de horno.
Hornear hasta que esté dorado por los lados.

Poner una base de galleta troceada cubierta de manzana y helado que queso fresco encima.

CREMA DE CHAMPIÑONES A LA CERVEZA Y MASCARPONE

Ingredientes

- *1 puerro*
- *700 gr de champiñones*
- *2 c/s de aceite de oliva virgen extra*
- *1 c/p de salvia seca (también se puede utilizar fresca)*
- *Pimienta negra recién molida*
- *Sal*
- *130 gr de cerveza rubia*
- *150 gr de caldo de verduras (o agua)*
- *130 gr de queso mascarpone*
- *16 perlas de mozzarella*
- *cebollino fresco.*

Elaboración

Pelar el puerro y picarlo fino.

Limpiar los champiñones y trocearlos en láminas, en cuartos.

En una cazuela amplia calentar el aceite de oliva virgen extra, e incorporar el puerro, dejar que tome un poco de color a fuego medio.

Añadir los champiñones, la salvia, la pimienta negra y la sal y rehogar unos minutos.

Mojar con la cerveza y reducir a fuego medio, removiendo de vez en cuando.

Añadir el caldo y llevar a ebullición, reducir fuego y cocer unos 5-10 minutos, hasta que los champiñones estén tiernos.

Triturar los champiñones hasta obtener una crema.

Añadir más caldo en caso de necesidad.

Incorporar el mascarpone y turmizar nuevamente. Rectificar de de sal o pimienta.

Llevar a ebullición y retirar inmediatamente.

Servir la crema de champiñones con unas perlas de mozzarella fresca, cebollino recién picado y un buen hilo de aceite de oliva virgen extra.

MONGETA DEL GANXET CON BOLETUS, PANCETA Y SALCHICHAS

Ingredientes

- 500 gr de judías del ganxet
- 2 tiras de panceta fresca (unos 200-225 gr)
- 4-5 salchichas
- 350 gr de ceps o boletus frescos o deshidratados
- 1 puerro, la parte blanca
- 2 dientes de ajo
- sal
- aceite de oliva virgen extra
- vino blanco.

Elaboración

Cocer las judías a temperatura suave y tapado en abundante agua con sal, hasta que estén tiernas pero que mantengan la forma, unos 50 min aprox.

Limpiar las setas en caso que sean frescas, si son deshidratadas ponerlas en agua 1 hora antes.
Reservar el agua de setas, las cortaremos en trozos irregulares.

Cortar en tiras la panceta, en trozos las salchichas, reservar.
Cortar en brunoise el puerro y el ajo, reservar.

En un wok con pizca de aceite de oliva, saltear la panceta a fuego alto, reservar y en ese mismo aceite saltear las salchichas dorando bien, reservar.

Añadir el puerro y el ajo y los rehogar 20 min aprox,
Añadir el vino blanco y reducir.

Subir fuego e incorporar las setas, cocinar y añadir la panceta, las salchichas, sal pimentar y cocinar suave unos 5 min.

Reposar 10 min, y emplatar

BIZCOCHO DE CASTAÑAS CON SALSA DE RON

Ingredientes

Para el bizcocho

- 120 g de azúcar
- 60 gr de harina de repostería
- 60 gr de castañas asadas peladas
- 2 huevos (120 gramos)
- 120 gr de aceite de girasol
- 7 gr de levadura de repostería
- una pizca de sal
- esencia de vainilla.

Para la salsa

- 220 ml. de nata (22% M.G.)
- 65 g de azúcar
- 50 ml. de leche
- 20 gr de Maizena
- 80 gr de ron
- una pizca de canela.

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C con calor arriba y abajo.

Triturar las castañas asadas y peladas, mezclar con la harina tamizada y la levadura.

Batir con varillas eléctricas los huevos con el azúcar.

Incorporar el aceite, mezclar. Añadir la mezcla de harina con movimientos envolventes.

Añadir pizca de sal y la esencia de vainilla.

Introducir la masa en moldes para bizcocho individuales previamente encamisados con mantequilla y harina.

Hornear 20 min

Para la salsa

Poner en un cazo la nata con el azúcar, mezclar bien y calentar lentamente, moviendo de vez en cuando, hasta que entre en ebullición.

Disolver la maicena en la leche fría.

Cuando la nata rompa a hervir, incorporar la maicena a la nata batiendo con las varillas y cocer un par de minutos a fuego bajo.

Añadir el ron y la canela.

Cocer la salsa de ron un par de minutos más y retirar del fuego.

GRATINADO DE COLIFLOR CON BUTIFARRA Y TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- *1 Coliflor mediana en juliana*
- *1 bandeja de butifarra*
- *100 gr de trompetas de la muerte deshidratadas*
- *1 pimiento rojo*
- *2 pimientos verdes*
- *2 cebollas*
- *3 dientes de ajo*
- *C.n de brandy*
- *C.n. de crema de leche*
- *1 bote de tomate seco italiano*
- *Albahaca fresca*
- *Parmesano rayado*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Hidratamos las setas en agua 8 minutos, secamos y reservamos.

Reservar el jugo obtenido para posteriores preparaciones.

Retiramos la tripa de las butifarras y las picamos finamente.

Rehogamos la coliflor, la butifarra y los pimientos juliana, en aceite de oliva durante 18 minutos.

Desglasamos con el brandy e incorporamos la cebolla brunoise, el ajo ciselé y mantenemos cocción 8 minutos más.

Agregamos la crema de leche y llevamos a ebullición 2 minutos.

Vertemos una base de la elaboración anterior en unas terrinas de barro y añadimos el tomate y unas hojas de albahaca.

Acabamos de cubrir con la farsa y espolvoreamos el queso.

Gratinamos hasta dorar.

SOLOMILLO EN SALSA DE ACEITUNAS Y SETAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes

- *1 solomillo grande de cerdo*
- *1 bote de aceitunas negras de Aragón*
- *1 cebolla*
- *3 dientes de ajo*
- *1 bandeja de setas variadas*
- *Vino rancio*
- *Jamón fileteado*
- *C.n. de harina*
- *Fondo de ave*
- *Aceite de oliva*
- *Perejil*

Elaboración

Retiramos el exceso de grasa del solomillo y lo marcamos sazonado con aceite de oliva a fuego fuerte en una sartén de hierro. Volteamos cada 3 minutos hasta dorarlo por fuera. Reservamos.

Añadimos el solomillo a la salsa de aceitunas, tapamos y mantenemos cocción a fuego bajo, durante 10 minutos.

Para la salsa de aceitunas

En la misma sartén donde hemos marcado el solomillo, desglasamos con el vino rancio y rehogamos la cebolla 12 minutos. Añadimos el ajo y mantenemos cocción 2 minutos más.

Deshuesamos las aceitunas y las incorporamos, espolvoreamos una cuchara sopera de harina y cocinamos el conjunto 3 minutos.

Cubrimos con el fondo de ave, llevamos a ebullición 2 minutos y turmizamos la preparación.

Para el crujiente de jamón

Precalentamos el horno a 180 grados.

Colocamos el jamón entre dos hojas de papel de horno y lo introducimos en una bandeja con un peso encima.

Horneamos hasta obtener el crujiente.

Reservamos hasta enfriar.

Emplatado

Fileteamos 4 porciones de solomillo, napamos con la salsa, decoramos en un lateral con las setas y esparcimos el crujiente de jamón.

PASTEL DE CARAJILLO CON FRUTOS SECOS, DATILES Y MERMELADA DE MORAS

Ingredientes

- 125gr de azúcar
- 125gr de mantequilla
- 150gr de harina
- 4 huevos
- 10gr de impulsor
- 1 sobre de café soluble
- C.n. de brandy
- 20gr de nueces
- 20gr de avellanas tostadas
- 20gr de almendras tostadas
- 20gr de pistachos
- 20gr de dátiles
- Menta fresca

Para la mermelada

- 1 bandeja de moras rojas
- 1/3 de su peso en azúcar
- 1/4 de su peso en agua
- Zumo de medio limón
- C.n de Xantana

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En un bol metálico mezclamos, con la máquina de varillas, la mantequilla pomada con el azúcar.

Incorporamos el café ya infusionado en agua, el brandy, los huevos, el impulsor y la harina tamizada, en tres vuelcos, removiendo a cada vez hasta obtener una consistencia cremosa.

Agregamos los frutos secos picados y los dátiles troceados.

Encamisamos un molde metálico y vertemos la masa anterior.

Horneamos durante 30 minutos.

Desmoldamos y entibiamos.

Para la mermelada

En una reductora añadimos todos los ingredientes y llevamos a ebullición.

Mantenemos cocción durante 3 minutos.

Turmizamos el conjunto y añadimos la xantana hasta obtener consistencia de mermelada.

Reservamos y entibiamos.

Emplatado

Presentamos el pastel, en un plato plano y napamos con la mermelada.

Decoramos con la menta.

CREMA DE OTOÑO CON CABRALES Y SHIITAKE

Ingredientes

- 500 gr de calabaza ya limpia
- 500 gr de boniato
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 200 gr de shiitake
- 100 gr queso cabrales
- 250 gr caldo de verduras

Elaboración

Limpia el puerro, pela la cebolla y corta en juliana.
Pela y lava los boniatos, corta en dados grandes.
Pela y quita las pepitas de la calabaza y corta a dados.

Sofreír en aceite la cebolla y el puerro a fuego suave, cuando coja color añadir los boniatos y la calabaza y rehogar 5 min. Añadir el caldo o agua y cocemos 20 min.
Colar el caldo y reservar.

En un bol para triturar ponemos las verduras, la mitad del queso y vamos añadiendo el líquido reservado hasta obtener la textura deseada.

Saltear los shiitakes con un poco de mantequilla
Acabamos emplatado con las setas por encima y trocitos de queso

ARROZ MELOSO CON CODORNIZ Y SETAS

Ingredientes

- 320 gr arroz bomba
- 250 gr setas temporada
- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 4 codornices
- 900 ml caldo de ave
- 1 cc pimentón de la vera

Elaboración

Pelar y cortar la berenjena en dados

Rallar los tomates

Limpiar las setas y cortar en juliana

Marcar las codornices en una sartén en cuartos. Reservar.

En una paella sofreír la cebolla, el puerro y el pimiento verde, cuando empiece a coger color añadir la berenjena cortada a dados pequeños sin piel y el tomate rallado

A los 5 min añadir las setas y rehogar 5 min mas

Agregar el arroz y nacarar, añadir el pimentón y seguidamente el caldo hirviendo.

Cocer 16 min y reposar 2 más.

Los últimos 4 min añadir por encima las codornices .

XUXOS DE CREMA MASCARPONE

Ingredientes

- 500 gr Harina fuerza
- 100 ml agua tibia
- 130 ml leche tibia
- 50 gr azúcar
- Esencia de vainilla
- 25 gr levadura fresca
- 1 huevo
- 50 g mantequilla

Para la crema de mascarpone

- 300 gr mascarpone
- 3 huevos
- 75 gr azúcar glass
- Amaretto

Elaboración

Para la crema de mascarpone

Separar las yemas de las claras

Montar las yemas con el azúcar, cuando empiezan a doblar volumen agregar el amaretto lentamente y seguir mezclando.

Montar las claras y agregar a las yemas y hacer lo mismo con el queso mascarpone que previamente habremos batido.

Reservar la crema en frío.

Para la masa de xuxo

En un vaso de amasar poner la harina tamizada junto con el resto de ingredientes menos la mantequilla.

Amasar hasta obtener una masa fina, estirar en el mármol y añadir la mantequilla.

Volver a amasar hasta que se integre bien y vuelva a quedar una bola uniforme y fina.

Dejar reposar hasta doblar volumen.

Cortar en porciones y estirar con la ayuda de un rodillo.

Enrollar con la ayuda de un cilindro, freír en aceite caliente y rebozar con azúcar y canela.

Rellenar con la crema mascarpone

CANELONES DE PUERRO Y TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

Para los canelones de puerro

- 1 ud. de cebolla
- 2 ud. de diente de ajo
- 2 ud. de pechuga de pavo
- 3 ud. de manzanas
- 3 ud. de puerros
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para la salsa de trompetas de la muerte

- 250 gr. trompetas de la muerte
- 1 ud. de chalota
- 1 ud. de diente de ajo
- 300 ml. de crema de leche

Para terminar

- c/n de variedad de brotes

Elaboración

Para los canelones de puerro

Asamos las manzanas enteras en horno 180° hasta que estén cocidas. Atemperamos y retiramos la pulpa sin piel y sin semilla y reservamos.

Cortamos la parte blanca de los puerros del mismo largo. Lavamos bien y escaldamos en agua hirviendo 6 minutos aprox. retiramos y cortamos la cocción en un baño maría inverso. Retiramos del agua y escurrimos.

Sobre una tabla realizaremos un corte vertical con cuidado en cada puerro y sacamos capas en forma de láminas. Las más finas las picaremos y lo uniremos al relleno

Sofreímos la cebolla con el ajo en brunoise, agregamos las pechugas de pavo cortadas en trozos pequeños y cocinamos todo junto, agregamos los corazones del puerro. Una vez terminada la cocción, incorporamos el pure de manzanas y unificamos.

Ponemos la farsa en una manga pastelera y rellenamos todas las láminas de puerro. Reservar

Para la salsa de trompetas de la muerte

En una sartén sofreímos las chalotas y el ajo cortados en brunoise, agregamos las setas cortadas a groso modo salpimentamos y salteamos todo junto. Desglasar con la nata y reducir.

Para terminar

Sobre una plancha o sartén doramos los canelones de puerro con cuidado por ambos lados, sino podemos hacer este paso en el horno a 180° dorando por 4 min. Aprox de cada lado

Montamos los canelones sobre un plato salseamos y terminamos con variedad de brotes

POTAJE ANTI VAMPIROS

Ingredientes

- 10 ud. de diente de ajo
- 1 ud. de puerro
- ½ ud. de cebolla
- 130 gr. de pan del día anterior
- 130 gr. de tacos de jamón serrano
- 1 lt. Caldo de verdura o ave
- 6 gr. de pimentón ahumado
- c/n de tomillo
- sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para acompañar

- 1 ud. de huevo poche por persona
- c/n Crutons o picatostes

Elaboración

En un cazo con aceite de oliva pondremos a fuego medio bajo los ajos pelados cortados en laminas gruesas junto al puerro, la cebolla y los tacos de jamón, cuando estén dorados ligeramente pondremos el pan cortado en pequeños trozos. Agregamos el pimentón y el tomillo desojado mezclamos bien y agregamos el caldo. Cocinamos unos 20 minutos aprox.

Trituramos muy bien con turmix hasta obtener una crema lisa. Rectificar la sazón

Cortando dados de pan de 2cm. por 2cm. Aprox.

Colocaremos en una bandeja de horno con aceite de oliva y tostamos en horno 180 °

Cn un cazo con agua cocinaremos los huevos poche

Servimos el potaje bien caliente con un huevo poche, los picatostes, pimentón ahumado y unas ramitas de tomillo fresco para decorar

CHEESECAKE DE HALLOWEEN

Ingredientes

Para el cheesecake

- 400 gr. queso philadelphia
- 390 gr. de pure de calabaza
- 120 gr. azúcar
- 200 gr. huevo
- 40 gr. yemas
- 40 gr. Almidón
- 140 gr. nata
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de jengibre molido

Para la base

- 60 gr. de mantequilla
- 200 gr. de galleta espéculos (Lotus)
- 30 gr. de azúcar glas
- 30 gr. licor de naranja o zumo de naranja

Para terminar

- c/n de chocolate amargo

Elaboración

Para la base

Trituramos las galletas y unimos con los demás ingredientes hasta unificar

Cubrimos la base de un molde con papel de horno y esparcimos la mezcla de galletas por toda la superficie presionando. Reservamos en la nevera

Para el cheesecake

Asamos la calabaza pelada y cortada en cubos en el horno 180° cubierta con papel de plata

Atemperamos y con la ayuda de la Thermomix o una túrmix formamos un pure liso. Reservamos.

Colocamos en un bol amplio el queso y lo trabajamos con una lengüeta, agregamos la azúcar, la vainilla y las especias, unimos todo junto con el pure de calabazas frio.

Incorporamos los huevos, las yemas, la nata y el almidón previamente disuelto

Colocamos en el molde y cocinamos en horno 160 ° 40 min. Aprox

Retiramos y dejamos enfriar antes de desmoldar

Para terminar

Fundimos el chocolate a baño maría y formaremos un diseño de Halloween

SOPA DE ARROZ CON MERLUZA, CAMAGROCS Y PARMESANO

Ingredientes

- 40 gr de mantequilla
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 250 gr de arroz
- 8 lomos de merluza de unos 20 gr
- 100 gr de camagrocs
- 50 gr de parmesano
- 4 ramas de romero

Elaboración

Fundir la mantequilla y rehogar la cebolla ciselée con las ramas de romero unos 30 minutos.

Añadimos los ajos pelados y enteros alargando la cocción 5 minutos

Agregamos 700 ml de agua fría y el arroz.

Salpimentamos y removemos continuamente unos 14 minutos hasta que el arroz empiece a estar al dente.

Escaldamos la merluza limpia de piel y espinas 1 minuto e introducimos en la preparación.

Ajustar el tiempo necesario para que el arroz este al punto y agregar el parmesano.

Remover 3 segundos y servir en el plato

Saltear los camagrocs con 1 cucharada de aceite de oliva en sartén mineral bien caliente 1 minuto, salpimentar y colocar en la sopa

BACALAO A LA PLANCHA CON CREMA DE GUI SANTES Y MUSSELINA DE AMONTILLADO

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao fresco
- Para la Crema de guisantes***
- 1 cebolla tierna
 - 200 gr de guisantes
 - 50 gr de mantequilla
 - 100 ml de agua
 - 100 ml de crema de leche 35%
- Para la Musselina***
- 1 cebolla tierna
 - 3 yemas de huevo
 - 100 ml de amontillado
 - 100 gr de mantequilla
 - 100 gr de crema de leche
 - Sal y pimienta

Elaboración

Para la Crema de guisantes

Fundir la mantequilla a fuego suave en una reductora y agregar la cebolla ciselée.
Mantener 15 minutos y añadir los guisantes escaldados 1 minuto.
Añadir el agua y llevar a ebullición
Añadir la crema de leche y llevar a ebullición.
Salpimentar y reducir fuego.
Mantener 5 minutos a fuego suave y turmizar.
Pasar por chino en caso de necesidad
Ajustar de sazón y consistencia y mantener a fuego suave hasta pase.

Para la Musselina

Rehogar en reductora la cebolla en 50 gr de mantequilla unos 15 minutos
Reducir el amontillado a la mitad y colar
Añadir las yemas de huevo batidas, mezclar y agregar el resto de la mantequilla.
Fundir a fuego suave y cremar con la nata.
Mantener a fuego suave unos 10 minutos y ajustar de sazón y consistencia.

Al pase

Marcar el bacalao aceitado en sartén mineral y disponer sobre la crema de guisantes.
Napar con la muselina.

HELADO DE YOGUR, CHOCOLATE Y NUECES GARRAPIÑADAS

Ingredientes

Para el Helado de yogur

- 4 yogures naturales
- 100 ml de crema de leche 35%
- 175 gr de azúcar
- 50 gr de cacao en polvo
- 1 c.c. de extracto de vainilla
- pizca de sal
- 70 gr de cobertura de chocolate
- 30 gr de manteca de cacao
- 60 gr de estabilizante para helado

Para las nueces

- 60 gr de nueces
- 100 gr de azúcar

Para el Crujiente

- 2 yemas de huevo
- 100 gr de harina floja
- 35 gr de azúcar
- 30 ml de aceite

Elaboración

Para el Helado de yogur

Prepararemos un almíbar con el azúcar y 100 ml de agua hasta obtener punto de hebra. Mezclar con cuidado el cacao y los estabilizantes con la crema de leche y llevar a ebullición. Apagar y reservar

Cuando tengamos el punto de hebra verter con cuidado sobre la crema de leche y mezclar bien. Colocar los yogures en un cuenco y añadir la crema de leche tibia. Madurar toda la noche y mantecar al día siguiente. Cuando el helado este casi terminado verter al hilo sobre la heladora el chocolate y la manteca fundida.

Para el Crujiente

Batir los huevos con el azúcar y el aceite sin generar burbujas. Agregar la harina tamizada con movimientos envolventes. Estirar bien fino sobre papel de sulfurizado y hornear a 150 °C unos 14 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Para las nueces

Añadir nueces y azúcar en una reductora y mover continuamente hasta que el azúcar caramelize. Retirar y dejar enfriar sobre mármol aceitado.

CREMA DE CASTAÑAS E HINOJO CON TAGLIATELLE DE SEPIA Y SHIITAKE

Ingredientes

- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *2 tallos de apio*
- *1 patata*
- *Laurel*
- *100 gr de castañas cocidas*
- *10 semillas de hinojo*
- *1 sepia grande congelada*
- *100 gr de shiitake*
- *2 nabos*
- *Jengibre*
- *3 c.s. Salsa de soja*
- *Sésamo tostado*
- *2 c.s. Vinagre blanco*

Elaboración

Cortamos las verduras en mirepoix y las ponemos a sudar en una olla alta con un poco de sal, semillas de hinojo y laurel. Añadimos agua, la patata cortada a rodajas y las castañas. Cocemos 30 min. Trituramos y reservamos.

Pelamos los nabos y con el pelador cortamos láminas de nabo. Las ponemos a encurtir con vinagre y una punta de sal.

Laminamos los shiitakes.

Cortamos la sepia semi congelada a tiras muy finas como si fueran tagliatelles. Rallamos el jengibre.

En un wok salteamos por separado la sepia, el jengibre con el nabo y los shiitakes laminados. Juntamos todo en el wok y añadimos la salsa de soja y el sésamo tostado.

Servimos la crema con un poco de salteado encima.

POPIETAS DE TERNERA RELLENAS DE SETAS Y QUESO **CON SALSA DE CAMAGROCS**

Ingredientes

- 500 gr de bistec de ternera cortado fino sin cartílagos.
- 100 gr de champiñones
- 100 gr de girgolas
- 150 gr de queso manchego semi curado
- 3 dientes de ajo
- Hiervas de Provenza
- 10 palillos
- Harina
- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 2 tallos de apio
- 1 copa de brandi
- 100 gr de camagrocs
- 10 almendras
- 1 ajo
- perejil

Elaboración

Limpiar las setas y cortarlas a ¼. Saltearlas hasta que estén doradas y añadir el ajo picado y un poco de sal. Perfumar 3 min y reservar en un recipiente para triturar junto con el queso rallado. Triturar hasta que quede una pasta consistente. Reservamos.

Eliminar las grasas y los tendones externos del bistec. Disponerlos entre dos hojas de film y espalmarlos para que queden lo más finos posibles.

Doblar los bordes 1 cm hacia adentro. Rellenar el bistec con dedo de farsa. Enroscar y coser la poupiete con un palillo. Salpimentar y pasar por harina. Dorar en una cazuela ancha con un poco de aceite de oliva.

Reservar y pochar las verduras de la bresa mientras se desglasa la cazuela. Añadir un chorro de brandi. Cocer 20 min hasta que las verduras estén tiernas. Añadir un vaso de agua si es necesario. Triturar la bresa y pasarla por el chino.

Saltear los camagrocs, añadir la salsa y las poupietes.

Preparar una picada con ajo, perejil, almendras y agua. Añadir a la salsa y cocinar 15 min a fuego lento. Añadir agua si la salsa esta espesa.

CARROT COCO CAKE 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 (450 gr de zumo)

- 500 gr. de zumo de Piña
- 300 gr zanahoria
- 30 gr prosorbet sosa
- 100 gr maltodextrina sosa
- 10 gr de zumo de limón
- 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.

Para el Sorbete de Piña

Licuar la piña, la zanahoria, jengibre batir junto con los demás ingredientes.
Pasar por la mantecadora.