



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **RILLETES DE PATO**

### ***Ingredientes***

- *2 muslitos de pato*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *Tomillo, romero y laurel*
- *50 gr de brandi*
- *50 gr de jerez seco*
- *50 gr de vino dulce*
- *Sal y pimienta*
- *100 gr de manteca de cerdo*
- *100 ml de aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Deshuesar el pato, limpiar y trocear las verduras.

Juntar con el resto de componentes y cocer a 65 °C unas 6 horas, removiendo constantemente.

Ajustar de sazón y desgrasar. Reservar el aceite para otra ocasión.

Reservar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## PAN

### ***Ingredientes***

- 350 gr de harina de fuerza
- 8 gr de sal
- 5 gr de azúcar
- 25 gr de levadura natural
- 15 gr de mantequilla
- 255 gr de agua

### ***Elaboración.***

Mezclar todos los componentes menos la mantequilla y mezclar con el gancho 15 minutos a velocidad baja. Retirar y dejar fermentar 30 minutos.

Añadir la mantequilla y amasar 15 minutos.

Retirar y dejar fermentar 1 hora.

Dar forma de pan

Y Dejar fermentar de nuevo.

Cocer 12 minutos a 220 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## PALITOS

### *Ingredientes*

- 120 gr de harina
- 5 gr de sal
- 1c.c.de semillas de mostaza
- 120 gr de harina integral
- 25 gr de levadura
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de parmesano
- 1 huevo
- 100 ml de leche
- Semillas de sésamo

### *Elaboración*

Tamizar la harina y mezclar con la sal, la mostaza y la harina integral.  
Añadir la mantequilla y amasar. Añadir el parmesano, el huevo y la leche.  
Volver a amasar.  
Dejar fermentar 30 minutos.  
Volver a amasar y dejar fermentar de nuevo 1 hora.  
Dar forma de palitos y dejar fermentar 30 minutos.  
Pintar con leche y espolvorear con sésamo.  
Cocer 15 minutos a 180 °C



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PAN DE ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- 100 ml de leche
- 210 gr de miel
- 10 gr de sal
- 2 ramas de canela
- 1 pieza de anís estrellado
- 2 gr de cilantro
- 2 gr de enebro
- 1 gr de cardamomo
- 220 gr de harina de fuerza
- 15 gr de levadura química
- 2 gr de curry
- 2 gr de pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1 gr de tomillo

### ***Elaboración***

Tostar las especias e infundir con la leche alrededor de 1 hora.

Colar y mezclar con la miel.

Tamizar la harina con la levadura y agregar la mezcla de leche y miel.

Mezclar y colocar en molde de Cake.

Hornear 40 minutos a 160 °C con ventilador.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TERRINA DE CAP Y POTA CON BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes Terrina***

- 4 pies de cerdo semi cocidos
- 400 gr de “cap i pota”
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 c. de pimentón
- 50 gr de manteca de cerdo
- Sal y pimienta
- 1 c. de orégano
- 1c.c.de pimentón

### ***Brandada***

- 2 dientes de ajo
- 100 gr de bacalao
- 100 gr de patata cocida
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Aceite de ajo y pimentón***

- 2 dientes de ajo
- 1 c. de pimentón dulce
- 100 ml de aceite de oliva
  
- Decoración piñones tostados

### ***Elaboración Terrina***

Cocer 30 minutos los pies de cerdo en agua caliente dentro de la bolsa.

Deshuesar y mezclar con el cap y pota

Calentar el aceite y rehogar la cebolla juliana 45 minutos, dorar 3 minutos el ajo fileteado. Agregar el pie y “el cap y pota”.

Y el pimentón. Cocer unos 20 minutos a fuego suave mojando con un poco de agua o caldo hasta que cubra.

Ajustar de sal y la pimienta. Mezclar bien para homogeneizar sabores.

Colocar en el molde en filmado y dejar enfriar. Reservar en nevera hasta pase.

### ***Elaboración brandada***

Freír los dientes de ajo entero y el bacalao en el aceite 3 minutos. Añadir la crema de leche y llevar a ebullición.

Colar y reservar la crema de leche.

Turmezar el bacalao, y la patata añadiendo al hilo la crema de leche reservada hasta obtener la textura adecuada.

Ajustar de sazón.

### ***Al pase***

Colocar una pequeña cantidad de brandada de bacalao.

Cortar una lámina fina de terrina y disponer en el plato.

Decorar con el aceite de pimentón y unos piñones tostados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CAZON EN ADOBO AL ESTILO ANDALUZ**

### ***Ingredientes***

- *Cazón*
- *100 ml de vinagre*
- *2 dientes de ajo*
- *60 g de aceite de f*
- *1 c.de orégano*
- *1c. de pimentón dulce*
- *1 c.c. e curry*
- *Manojo de cilantro fresco*
- *Harina de garbanzo*
- *Sal y pimentón*

### ***Elaboración***

Preparar el cazón cortado en trozos, limpiándolo de espinas y piel.

Hacer una mezcla en un mortero con sal, orégano y ajo, machacar, añadir las especias, mezclar de nuevo y verter sobre el cazón ya limpio en un recipiente.

Cubrir todo ello con vinagre y dejar en adobo como mínimo 2 horas.

Ecurrir bien los trozos el cazón, enharinas por harina de garbanzo y freír en aceite muy caliente.

## **PATATAS BRAVAS**

### ***Patatas***

- 12 patatas de guarnición
- 30 gr de manteca de cerdo.
- 3 ramas de Tomillo y romero fresco
- 4 dientes de ajo
- Sal y pimienta

### ***Salsa tomate***

- ½ kg de tomate rojo
- 2 hojas de laurel
- ¼ kg de cebolla
- 6 dientes de ajo
- 1 c de pimentón
- ½ l de fondo de verduras
- Sal y pimienta
- 20 gr de harina

### ***Mayonesa de ajo y romero***

- 1 huevo
- 50 ml de aceite de girasol
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo escaldado
- Sal y pimienta
- 2 ramas de romero

### ***Elaboración***

#### ***Patatas asadas.***

Calentar cazuela y fundir la manteca

Partir las patatas por la mitad y añadir el resto de productos.

Mantener cocción unos 15 minutos removiendo de forma habitual.

Pasados los 15 minutos terminar cocción al horno a 220 °C unos 5 minutos.

Retirar y ajustar de sazón. Reservar

#### ***Elaboración salsa***

Cortar la cebolla ciselée y sofreír unos 45 minutos con el laurel. Mientras asar los tomates al horno, partidos por la mitad y despepitados. Regar con aceite y espolvorear sal y azúcar.

Añadir los tomates al sofrito y alargar cocción unos 15 minutos hasta que seque completamente, añadir los ajos pelados y fileteados. Sofreír 3 minutos, añadir la harina, cocer 3 minutos y espolvorear con el pimentón. Cocer 30 segundos y mojar con el caldo. Tapar y cocer 1 hora.

Pasar por el chino y ajustar de sazón y consistencia.

#### ***Elaboración mayonesa de ajo***

Escaldar los ajos 3 minutos y para cocción

Turmezar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo. Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

#### ***Al Pase***

Cortar las patatas en cubos y freír 30 segundos en freidora.

Colocar en el plato de pase y salsear.

Espolvorear con pimentón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLIS DE CEPS Y BUTIFARRA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- *Pasta filo*
- *Icebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *Tomillo y romero fresco*
- *200 gr de ceps*
- *200 gr de butifarra negra*

### ***Puré espinacas***

- *500 gr de espinaca congelada*
- *8 hojas de albahaca*
- *100 ml de crema de leche*
- *Sal y pimienta*
- *1 g. de goma xantana*

### ***Elaboración ravioli***

Cortar la cebolla por la mitad y confitar con los ceps, las hierbas aromáticas y los ajos a baja temperatura unos 10 minutos.

Ajustar de sazón y reservar en el propio aceite.

Destripar la butifarra y cortar en brunoise.

Cortar unos rectángulos de pasta filo y rellenar con las con los ceps y la butifarra.

Reservar en frío hasta pase.

### ***Elaboración puré***

Escaldamos las espinacas 30 segundos en agua salada hirviendo y para cocción.

Escaldar las hojas de labahaca. Parar cocción.

Llevar a ebullición la crema de leche y turmizar el conjunto.

Ajustar de sazón y reservar hasta pase.

### ***Al pase***

Pintar con mantequilla la pasta filo y hornear a unos 4-5 minutos

Colocar una base de puré en el plato y colocar el ravioli encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MOJITO DE FRUTAS ROJAS**

### ***Ingredientes***

- *½ litro de agua*
- *2 limones*
- *100 ml de ron dorado o cachaça*
- *100 gr de azúcar*
- *20 hojas de menta*
- *¼ kg de frutas rojas congeladas*

### ***Elaboración***

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar a 95 °C.  
Dejar enfriar  
Escaldar las hojas de menta 30 segundos. Parar cocción.  
Turmizar todos los ingredientes y colar.  
Ajustar de gusto y dejar reposar en frío 4 horas.  
Servir bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de merluza
- 4 langostinos
- 200gr de salmón ahumado
- 4 huevos
- 125 cl. de nata
- 125 gr. de tomate frito
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- Sal
- Pimienta
- 2 hojas de pasta brick
- Eneldo
- Vinagre, sal, miel
- Aceite de oliva
- 1 c.c. de mostaza de miel

### ***Elaboración***

Se sofríe la zanahoria con el puerro. Añadimos la merluza sin piel ni espinas y la cocemos. Apagar el fuego y desmigalar la merluza. Aparte se baten los huevos, se añaden la nata, la salsa de tomate y trituramos con el pescado. Rectificamos de sal y pimienta. Saltear los langostinos pelados y añadirlos al pastel. Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina. Se cuece al horno al baño María. 200°C. 45 min. Desmoldamos.

Cortamos la pasta brick a rectángulos y la freímos hasta que quede crujiente. Escurrimos encima de papel de cocina.

Para la vinagreta mezclamos bien el eneldo picado, la miel, la mostaza, el vinagre y la sal, batiendo con las varillas, añadimos el aceite a chorrito.

### ***Montaje***

Cortamos el pudding de 1 cm de grosor y del tamaño del crujiente. Cubrimos con una lámina de salmón y acabamos de tapar con los dos crujientes.

Acompañamos con una salsa de vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TERRINA DE CARNE CON PURÉ DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- *1 terrina de carne*
- *Hojas de pasta Filo*
- *Puré de manzana*

### ***Elaboración***

Cortamos la terrina en cubos.

Cortamos unos cuadros del tamaño de la terrina, pintamos con miel y horneamos en una placa con pes hasta que estén doradas.

### ***Montaje***

Colocar una base de Filo, una punta de puré de manzana, la terrina, una punta de puré y acabamos con otra placa.

## **SECRETO IBÉRICO MARINADO CON HIERBAS FRESCAS Y COMPOTA DE MANZANA**

### ***Ingredientes secreto ibérico***

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

### ***Ingredientes compota***

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

### ***Elaboración secreto***

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

Marcaremos los secretos en una plancha bien caliente 1 minutos por lado para sellar poro. Retirar y abatir temperatura. Reservar en frío.

Llevar el aceite a ebullición, colar y retirar los residuos sólidos. Enfriar el aceite y renovar con hierbas frescas y pimienta. Colocar el secreto en una bolsa de vacío con el aceite aromático y unas cuentas hierbas y cocer al horno a 45 °C unas 2 horas. Abatir temperatura y conservar a 3 °C. Recuperar a plancha 2 minutos.

### ***Elaboración compota***

Pelaremos las manzanas reservando la piel y cortaremos en macedonia.

Fundiremos la manteca en una sartén y doraremos la manzana, añadiendo la piel unos 5 minutos con el azúcar moreno. Añadimos los piñones y las frutas secas previamente hidratadas en el Pedro Ximenez y añadimos la canela. Mantenemos al fuego hasta que reduzca el alcohol. Retirar y salpimentar. Enfriar e introducir en una bolsa de vacío. Cocer a 60 °C una hora. Retirar y abatir temperatura.

Recuperar en la sartén hasta temperatura de pase.

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

## **BLINIS DE SARDINA MARINADA, PIPIRRANA y VINAGRETA DE ACEITUNA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- *Sardina Marinada*
- *Puré de manzana*

### ***Ingredientes blinis***

- *100 gr. de harina*
- *200 ml. de leche*
- *2 huevos*
- *25 gr. de mantequilla*
- *50 ml de crema de leche*
- *Sal y pimienta*
- *4 gr. de levadura química*

### ***Para la Pípirrana***

- *1/2 Pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 tomate*
- *1 cebolla tierna*
- *Pizca de sal y pimienta*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *30 ml de vinagre de jerez*

### ***Para la Vinagreta***

- *100 ml de aceite de oliva*
- *30 ml de vinagre de jerez*
- *1 diente de ajo*
- *1 c.s. de miel*
- *Sal y pimienta*
- *1 c.s. de olivada*
- *20 gr de aceituna negra picada de calidad*

### ***Elaboración***

Limpiar las sardinas y poner a marinar en sal y azúcar 4 horas. Limpiar y pasar por agua. Colocar de nuevo en aceite 200 ml de aceite con 1 gr de humo.

### ***Para la Vinagreta***

Escaldar el ajo y picar en ciselée.

Majar en mortero con la miel, sal y pimienta y la olivada. Agregar el vinagre y mezclar.

Con ayuda de unas varillas emulsionar el aceite al hilo.

Ajustar de sazón, añadir las aceitunas y reservar en frío

### ***Para la Pípirrana***

Limpiar las verduras y cortar en media macedonia.

Aliñar con el aceite y el vinagre y salpimentar.

Reservar hasta pase.

### ***Elaboración blinis***

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea.

Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla.

Retirar y dejar reposar.

### ***Montaje***

Colocar una base de blinis, manzana la sardina, la pípirrana, y decorar con la vinagreta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE TORTILLA DE PATATA**

### ***Ingredientes***

- 340 gr de tortilla de patatas preparada
- 300 ml de Agua
- 21 gr de leche polvo
- 5gr de Cremoline
- 80 gr de Dextrosa.
- 70 gr Maltodextrina
- 40 gr de azúcar
- Pizca de sal

### ***Otros***

- Tulipas de pasta brick
- Cebolla caramelizada

### ***Elaboración***

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en la nevera 12 horas.

Mantecar al día siguiente

Servir con una tulipa de pasta brick y cebolla caramelizada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE VICHYSOISE CON JAMÓN CRUJIENTE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de leche en polvo
- 50 gr de crema de leche
- 25 gr de azúcar
- 200 gr de tremoline
- 175 gr de dextrosa
- 1/4 litro de caldo de ave
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de cebolla
- 200 gr de patata

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla en juliana y rehogamos en la mantequilla hasta que esté tierna, añadimos la patata pelada y troceada y cubrimos con agua. Tapar y cocer hasta que esté tierna., añadir la leche en polvo y los azúcares. Mojar con el caldo y cremar con la nata.

Llevar a ebullición, reducir fuego y turmizar.

Abatir temperatura y dejar reposar toda la noche.

Manteca al día siguiente.

Al pase bolear y acompañar con un crujiente de jamón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MEJILLONES AL VAPOR CON SORBETE DE TEQUILA**

### ***Para el Sorbete de lima+tequila***

- 360 gr Agua
- 50 gr Base pro crema sosa
- 150 gr Malto dextrina sosa
- 60 gr de tequila
- 75 gr de zumo de lima

### ***Mejillones***

- ½ kg de mejillones

### ***Aire de limón***

- 250 gr de zumo de limón
- 50 gr de TPT
- 2 gr. de lecitina de soja

### ***Elaboración del 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

### ***Elaboración mejillones***

Limpiar los mejillones y abrir al vapor unos 4 minutos. Reservar.

### ***Elaboración aire***

Mezclar los componentes y entibiar a unos 40 °C

Turmez en un bol, hasta que salga espuma.

Dejar reposar y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA DE MERLUZA Y GAMBAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de merluza limpia de piel y espinas
- 100 gr de gambas limpias
- 1 cebolla tierna
- Sal y pimienta
- Un buen manojo de cilantro fresco
- 8 gr de gel burger

### ***Crema de aguacate***

- 1 aguacate
- 1 yogurt
- Zumo de 1/2 limón
- Manojos de calientos frescos
- Sal y pimienta

### ***Guarnición***

- Almejas

### ***Elaboración hamburguesa***

Picamos todos los ingredientes en brunoise y mezclamos.  
Espolvoreamos el gelburger y mezclamos bien.  
Damos forma de hamburguesa de unos 40 gr con ayuda de un aro.  
Reservamos en frío hasta pase.

### ***Crema de aguacate***

Turmizamos todos los ingredientes y ajustamos de sazón.  
Reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Marcar a la plancha la hamburguesa unos 3 minutos.  
Colocar una lágrima de crema de aguacate en un lateral.  
Acompañar de unas almejas abiertas al vapor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **NUGGETS DE POLLO TANDORI**

### ***Ingredientes***

- 2 pechugas de pollo
- 1 c.s.de tandori
- 2 yogurt natural
- Sal y pimienta

### ***Empanado***

- Harina
- Huevo
- Panko

### ***Elaboración***

Limpiamos las pechugas de grasas y cartílago.  
Cortaremos tiras a lo largo de 1 cm de ancho.  
Colocar en un bol y salpimentar.  
Mezclar el tandori con el yogurt y cubrir las pechugas.  
Reservar en frio hasta pase.

### ***Al pase.***

Enharinar, pasar por huevo y Panko.  
Freír por inmersión 2 minutos  
Desgrasar en papel de cocina y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CROQUETAS DE BERENJENA**

### ***Ingredientes***

- 80 gr de harina
- 80 gr de mantequilla
- ½ l de leche
- 2 berenjenas
- Sal y pimenta
- 1 g de humo

### ***Empanado***

- Harina
- Huevo
- Pan rallado

### ***Elaboración***

Cortar las berenjenas por la mitad y entallar.

Colocar en la bandeja de horno con la carne hacia arriba, regar con aceite y salar.

Asar al horno a 180 °C unos 25-30 minutos.

Retirar y tapar para que suden.

Sacar la carne y reservar

Preparar una bechamel y añadir la berenjena.

Remover bien y ajuarar de sazón y perfumar con el humo.

Dejar reposar y escudillar en forma de croqueta.

Empanar y refrigerar hasta pase.

### ***Al pase.***

Freír por inmersión 1 minuto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BERBERECHOS CON ESPINALER Y SORBETE DE CAMPARI**

### ***Ingredientes***

- *Berberechos*
- *Aceituna verde rellana de anchoa*
- *Salsa espinaler*

### ***Sorbete de Campari***

- *120 ml de Campari*
- *350 ml de agua*
- *150 gr de mato dextrina*
- *50 gr de pro sorbet*

### ***Elaboración sorbete***

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en frío 1 día.

Colocar en mantecadora hasta que haya congelado

Retirar y reservar en congelador hasta pase.

### ***Montaje***

Colocar una base con los berberechos y el espinaler.

Añadir una cucharada de aceituna verde picada

Colocar al pase el sorbete.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TRINXAT DE “GALTAS” DE CERDO CON REGALIZ**

### ***Ingredientes***

- 4 galdas de cerdo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- ½ kg de tomate
- ½ l de fondo de carne
- 100 ml de vino tinto
- 5 pastillas juanola
- Roux s/c/p

### ***Guarnición***

- ½ kg de patatas
- 100 ml. de aceite oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Doramos las galdas en una paella a fuego fuerte unos 5 minutos.

Retirar y salpimentar

Picar toda la verdura en macedonia colocar en una bandeja de horno y colocar las galdas encima

Hornear a 140 °C 3 horas.

Mojaremos de vez en cuando con algo de agua o caldo.

Deshuesar las galta.

Colocar la bresa, y los huesos en una olla. Reducir el vino y mojar con caldo. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave 1 hora.

Pasar por chino, añadir las pastillas juanola y ligar la salsa.

Ajustar de sazón

Colocar en bolsa de vacío y cocer a 65 °C 90 minutos.

Colocar las galdas en bolsa de vacío y cocer a 70 °C 30 horas.

### ***Guarnición.***

Cocer las patas de forma habitual para obtener un puré.

Pelar y trocear

Montar con ayuda de una varilla en un bol, añadiendo el aceite de oliva al hilo Ajustar de sazón

### ***Al pase.***

Colocar una base de patata y la galta troceada encima

Salsear y decorar con tomillo o romero.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GAZPACHO DE ZANAHORIA**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de tomate rojo*
- *½ kg de zanahoria*
- *½ pepino*
- *2 dientes de ajo*
- *100 ml. de aceite de oliva*
- *50 ml de vinagre de jerez*
- *1 g. de goma xantana*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Escaldar los ajos 3 minutos. Parar cocción

Escaldar los tomate s30 segundos, parar cocción. Pelar y despepitar

Licuar la zanahoria

Despepitar el pepino.

Introducir todos los componentes en la batidora añadiendo el aceite al hilo

Ajustar de sazón y alargar con agua en caso de necesidad.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **AJO BLANCO DE MELON**

### ***Ingredientes***

- 2 dientes de ajo
- 50 ml de vinagre blanco
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 gr de almendra marcona cruda
- ½ melón
- Sal y pimienta
- 1 g. de goma xantana

### ***Elaboración***

Escaldar los ajos y turmizar con las almendras-.  
Añadir el vinagre y el melón. Turmizar.  
Añadir el aceite al hilo y seguir bateando.  
Ajustar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATE DE CHORIZO**

### ***Ingredients***

- 200 gr de chorizo
- 100 gr de manteca de cerdo
- 300 ml de crema de leche
- Sal, pimienta y pimentón
- 1 huevo

### ***Elaboración***

Destripar el chorizo, trocear y freír unos 5 minutos con la manteca y el pimentón.

Introducir junto con el resto de componentes en la Termomix y turmizar a 70 °C unos 15 minutos.

Retirar y colocar en manga.

Reservar en frío hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALLETA DE PARMESANO**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 150 gr de parmesano
- 1 c. de pimentón
- 1c. de orégano.

### ***Elaboración***

Arenar todos los componentes y dar forma de cilindro de 3cm de diámetro.  
Enfilmar y reservar en frío.

## **RAVIOLIS DE SETAS Y TRUFA**

### ***Ingredientes raviolis***

- *Pasta wonton*
- *3 cebollas*
- *300 gr de setas variadas*
- *300 ml de crema de leche*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

### ***Salsa***

- *1 cebolla*
- *100 gr de champiñones*
- *100 ml de vino blanco*
- *300 ml de caldo de setas*
- *100 gr crema de leche*
- *Roux. s/c/p*
- *Sal y pimienta*

### ***Decoración***

- *Trufa rallada*
- *Aceite de trufa*

### ***Elaboración raviolis***

Picar las cebollas y las setas en brunoise

Rehogar la cebolla unos 30 minutos y añadir las setas.

Dejar sudar unos 10 minutos y cremar con la nata.

Llevar a ebullición y reducir fuego. Mantener unos 5 minutos.

Ajustar de sazón y perfumar con nuez moscada.

Dejar enfriar en nevera.

Hervir la pasta 1 minuto y estirar sobre el mármol

Colocar una cuchara de duxelle en el centro y cerrarla con otra placa. Fijar bien el ravioli y reservar con harina de arroz.

Hasta que seque. Congelar.

### ***Elaboración salsa***

Picar la cebolla cuélele y sofreír. Unos 40 minutos. Añadir las setas picadas y alargar cocción unos 10 minutos. Reducir el vino blanco y mojar con el caldo.

Llevar a ebullición y dejar cocer unos 30 minutos.

Pasar por el chino, colar y cremar con la nata.

Llevar a ebullición y ajustar de sazón.

Clocar en bolsa de vacío y cocer a 65 °C 90 minutos. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Cocer la pasta 3 minutos y regar con la salsa caliente

Decorar con trufa rallada y aceite de trufa.

Espolvorear con sal Maldón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **DORADA CON ESCALIBADA Y VINAGRETA DE TOMILLO**

### ***Ingredientes***

- 2 doradas
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 2 cebollas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 gr de humo

### ***Vinagreta***

- 2 dientes de ajo
- 1 anchoa
- 1 c. de miel
- Manojos de tomillo
- Sal y pimienta
- 50 ml de vinagre de jerez
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 tomate

### ***Elaboración***

Limpiamos la dorada de espinas y cortamos en 4 trozos.

Reservar hasta pase.

Partimos las verduras de la escalibada, colocamos en bandeja de horno, salamos y aceitamos.

Colocamos al horno a 180 °C unos 25 minutos.

Retirar, dejar reposar tapado y eliminar la piel.

Trocear y mezclar con aceite y una pizca de humo.

Probar de sazón y reservar hasta pase.

### ***Vinagreta***

Escaldar el ajo 3 minutos y majamos en la mano de mortero con la anchoa, el tomillo, la miel y la sal y pimienta.

Añadir el aceite al hilo y emulsionar.

Escaldar, despepitado y pelar el tomate. Cortar en macedonia e incorporar a la vinagreta.

### ***Al pase.***

Asar la dorada a la plancha.

Colocar una base de escalibada y apoyar encima la dorada. Regar con la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARTA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- *Pasta de hojaldre*
- *Manzana al horno*

### ***Elaboración***

Cortamos un disco de hojaldre del tamaño de un aro pequeño.

Pinchamos y pintamos con mantequilla y azúcar.

Hornear unos 15 minutos.

Dejar enfriar y llenar con la manzana asada. Mantener en frío hasta pase.

Al pase espolvorear con azúcar moreno y quemar.

Decorar con caramelo líquido y un cordón de crema de leche semi montada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HIGOS A LA CREMA DE MENTA**

### ***Ingredientes***

- *Placas de hojaldre*
- *Higos*
- *Crema de menta*

### ***Ingredientes crema de menta***

- *400 ml de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *30 gr de maizena*
- *80 gr de azúcar manojo de menta*

### ***Elaboración***

Cortamos el hojaldre en un rectángulo de 5 \* 10

Pinchar, pintar con mantequilla y azúcar. Hornear a 200° C unos 15 minutos hasta que esté crujiente. Reservar en sitio seco hasta pase.

### ***Elaboración crema***

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.

### ***Al pase***

Colocar una base de hojaldre y cubrir con crema.

Partir los higos por la mitad y colocar encima.

Colocar una punta encima de cada higo y quemar.

Decorar con caramelo líquido y canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COCA DE BERENJENA Y FOIE**

### ***Ingredientes***

- *Placas de hojaldre*
- *3 Berenjenas*
- *80 gr de foie*
- *Aceite de albahaca*
- *Sal Maldón*

### ***Elaboración***

Cortamos las placas de hojaldre en discos de 6 cm de diámetro-.

Pinchamos y pintamos con aceite y sal. Horneamos a 200 °C unos 10 minutos hasta que estén medio cocidas. Reservar.

Cortaremos las berenjenas por la mitad, entallamos y asamos al horno a 180 °C hasta que estén cocidas

Tapar y reservar unos 20 minutos hasta que estén frías.

Retirar la carne y sazonar con aceite, sal y pimienta. Reservar hasta pase.

### ***Al pase.***

Colocar la berenjena encima del hojaldre y acabar cocción unos 3 minutos. Añadir el foie y alargar cocción 1 minuto.

Decorar con aceite de albahaca y sal Maldón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COPA DE PATATAS BRAVAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de patata
- 50 ml Aceite de oliva
- 100 ml de leche
- Sal y pimenta
- Aceite para freír

### ***Salsa***

- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- 1 diente de ajo
- 50 ml de crema de leche
- Sal, pimienta y pimentón

### ***Elaboración patatas***

Pelamos y cortamos las patatas tamaño patata breva.

Pochamos en aceite hasta que estén tiernas pero no hayan adquirido color. Retiramos y freímos por inmersión hasta que estén doradas

Ecurrir y turmizar con el aceite la crema de leche. Ajustar de sazón y colocar en manga. Reservar

### ***Elaboración salsa***

Escaldar el ajo 3 minutos en agua hirviendo y parar cocción.

Turmizar con el resto de ingredientes hasta obtener textura de salsa.

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Rellamar una copa con la crema de patata y calentar al microondas 30 segundos.

Cubrir con la salsa y espolvorear con chile picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE CODORNICES AHUMADAS, HIGOS Y GRANADA**

### ***Ingredientes***

- 4 codornices
- 4 higos
- 1 granada
- Mezclum

### ***Vinagreta***

- 100 ml de aceite de albahaca
- 30 ml de vinagre blanco
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiaremos las codornices, guardamos las patas y deshuesamos la pechuga  
Doramos unos 3 minutos con un poco de aceite y salpimentamos.  
Colocar en una campana y ahumar con la pipa durante unos 30 minutos. Reservar  
Desgranar la granada y reservar  
Cortar los higos en media macedonia y reservar.

### ***Vinagreta***

Mezclar y emulsionar los componentes.

### ***Al pase.***

Montar en vaso fileteando las pechugas  
Regar con la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **YOGURT DE TOMATE CON SALMON**

### ***Ingredientes yogurt***

- 1 yogurt
- 100 ml d elche
- 200 ml de crema de leche
- 40 gr de meche en polvo
- Sal y pimienta

### ***Acompañamiento***

- Salmon ahumado
- 1 cebolla tierna
- 100 gr de tomate casé
- Crema fraiche
- ½ pepino
- Caviar de salmón

### ***Elaboración yogurt***

Mezclar los componentes y calentar a unos 50 °C.

Colocar en el recipiente de servicio y dejar reposar tapado toda la noche a temperatura ambiente.

Guardar en frio hasta pase.

Cortar las verduras en brunoise

### ***Al pase***

Colocar una cucharada de Crème fraiche sobre el yogurt

Colocar un poco de verdura picada y decorar con unas tiras de salmón y huevas de salmón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **QUESO FUNDIDO CON PIMIENTO ASADO**

### ***Ingredientes***

- *Puré de pimiento*
- *Queso manchego viejo*
- *Aceite de tomillo*

### ***Elaboración puré de pimiento***

- *2 pimientos rojos*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *0,5 gr de goma xantana*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar el pimiento en macedonia.

Rehogar hasta que esté tierno.

Retirar y turmizar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Nos ayudaremos con un poco de agua en caso de necesidad.

Ajustar de sazón, colocar en maga y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Cortar unas cuñas de 2 mm de queso.

Colocar en el plato de servicio en forma de cruz colocando los pimientos en el centro.

Calentar en el horno hasta que el queso funda un poco y regar con el aceite de tomillo.

Decorar con tomillo fresco y sal Maldón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CAKE DE SETAS CON BUTIFARRA

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
  - 150 gr de harina floja
  - 125 ml de leche
  - 125 gr de manteca de cerdo
  - 5-8 gr de levadura química
  - 1 manzana
  - 100 gr de queso rallado
  - 200 gr de butifarra
  - 100 gr de setas
  - 10 gr de tomillo y romero
  - 100 gr de cebolla
  - 50 gr de nueces
- Para la Mayonesa de ceps***
- 50 gr de ceps confitados
  - 1 huevo
  - 100 ml de aceite de girasol
  - 10 ml de vinagre blanco
  - Sal y pimienta

### ***Sofrito de cebolla***

- 4 cebollas
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

### ***Acabado***

- Pasta Filo

### ***Elaboración cake***

Mezclar y tamizar la harina con la levadura. Añadir los huevos blanqueados. Mojar con la leche y espolvorear el queso. Añadir la butifarra troceada y salteada 5 minutos con las setas y la manzana en macedonia. Incorporar la cebolla juliana sofrita.

Colocar en molde del cake y hornear a 180 °C unos 45 minutos.

Retirar, dejar enfriar en el mismo molde y refrigerar al menos 4 horas.

Desmoldar y envolver en pasta filo.

### ***Para la Mayonesa***

Incorporar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo y emulsionar.

### ***Sofrito de cebolla***

Cortar la cebolla en juliana y sofreír durante 2 horas

Ajustar de sazón

### ***Al pase***

Pintar con mantequilla la pasta filo y hornear unos 3 minutos hasta que esté dorado.

Colocar una base de sofrito de cebolla

Apoyar el cake y decorar con la mayonesa de ceps.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PARFAIT DE HÍGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ**

### ***Ingredientes***

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200 gr. de hígado de pollo
- 100 ml. de crema de leche
- 250 gr. de moixernons frescos
- 50 ml. de Pedro Ximenez

### ***Elaboración***

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora.

Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuento de servició y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.

## **HAMBURGUESA DE CARNE CON SETAS**

### ***Ingredientes***

- ¼ kg de carne mixta
- 100 gr de cebolla
- 100 gr de setas variadas
- 2 dientes de ajo
- Manojos de perejil
- Sal y pimienta
- Gel Burguer s/c/p

### ***Ingredientes mayonesa de soja***

- 100 ml de aceite de girasol
- 20 ml de salsa de soja
- 1 huevo

### ***Acabado***

- Sofrito de cebolla

### ***Pan de ketchup***

- 500 g. de harina de fuerza
- 50 g. de azúcar
- 2 huevos grandes
- 12 g. de sal
- 150 g. de ketchup
- 100 g. de mantequilla pomada
- 50 g. de levadura fresca
- Colorante rojo alimentario
- Agua (si fuera necesario)
- Sésamo tostado para decorar los panecillos

### ***Elaboración pan***

Mezclamos todos los ingredientes, dejando la mantequilla para el final. Hasta obtener un especie de engrudo. Volcamos sobre la mesa, previamente untada con aceite de oliva, plegamos y dejamos reposar 10 minutos. Esta operación la realizaremos 4 veces. Formaremos bolas de 40 g. bolearemos, rociaremos con agua y los pasaremos por sésamo y coceremos a 190 ° C. con vapor durante 9 minutos.

### ***Elaboración hamburguesa***

Preparar una duxelle con la cebolla y las setas.

Escaldar el ajo y picar en ciselée

Picar el perejil en brunoise

Mezclar con la carne y agregar el gel burguer. Hacer raciones de 40 gr y dar forma de hamburguesa. Refrigerar hasta pase.

Elaboración mayonesa

Proceder como una mayonesa normal y refrigerar hasta pase

### ***Al pase.***

Marcar la hamburguesa

Colocar una base de cebolla, hamburguesa y acabar con la mayonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CREMA DE CHAMPIÑONES Y CEPES**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de champiñón
- 100 gr de ceps
- 2 cebollas
- 400 gr de agua o caldo de verduras
- 1 dl de aceite
- 1 guindilla
- 1 puerro
- Romero

### ***Elaboración***

Perfumar aceite con una guindilla y romero. Poner el aceite, la guindilla y el romero en una ollita a calor sin que hierva. Cortar las cebollas a juliana. Sofreír las en una olla con aceite de oliva. Remover las y cocerlas a fuego suave. Limpiar los champiñones y cortarlos a láminas. Juntar los con la cebolla y los ceps y hacer los sudar. Cocerlos hasta que se haya reducido el jugo. Añadir el caldo de verduras y triturar. Cortar el puerro a bastoncillos regulares y freír lo en aceite abundante hasta que queden crujientes. Escurrir encima de papel de secar. Servir la crema con el crujiente de puerro por encima con un chorrito de aceite picante.

## **CROQUETAS DE CEPS Y JAMÓN IBÉRICO**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de leche
- 75 gr de harina
- 75 gr de mantequilla
- 3 cebollas picadas
- 150 gr de jamón ibérico
- 100 gr de ceps
- 3 huevos
- 300 gr de pan rallado
- 4 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Hierbas de Provenza

### ***Elaboración***

Rehogar la cebolla picada con la mantequilla. Añadimos los ceps picados y los dejamos cocer 3 min. Añadimos el jamón ibérico picado. Añadimos la harina vamos removiendo durante 5 min.

Añadimos en tandas la leche que estará hirviendo. No dejamos de remover. La masa estará lista cuando se desprenda de los bordes de la olla.

Enfriamos la masa extendiéndola sobre una bandeja de horno. Tapamos con film a ras para que la masa no haga corteza.

Damos forma a las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado.

Pelamos el tomate previamente escaldado. Lo cortamos a daditos y lo salteamos con un poco de ajo picado y hierbas de Provenza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ALCACHOFAS RELLENAS DE SETAS Y BUTIFARRA NEGRA**

### ***Ingredientes alcachofas***

- 8 alcachofas
- 400 gr. De setas variadas
- 2 cebollas medianas
- 100 gr de butifarra negra

### ***Ingredientes salsa***

- 2 cebollas
- 50 ml de brandy
- 50 ml de vino dulce
- Roux s/c/p
- 1/4l. De caldo de setas
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos y pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón.

Colocamos en bolsa de vacío con aceite, una rodaja de limón, sal y pimienta.

Cerramos y cocemos a 85 °C 45 minutos. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

Picamos la cebolla en ciselée y sofreímos, añadimos las setas picadas en brunoise y cocinamos unos 15 minutos a fuego, añadimos la butifarra destripada y cortada en brunoise. Alargamos cocción 5 minutos y ajustamos de sazón.

Reservar en frío hasta pase.

### ***Elaboración salsa***

Picamos la cebolla ciselée y sofreímos, reducimos los alcoholes y mojamos con el fondo. Llevamos a ebullición y ligamos con el roux

Colamos, cremamos, llevamos a ebullición y ajustamos de sazón.

### ***Montaje***

Rellenamos los corazones con la farsa y horneamos 5 minutos.

Salseamos y decoramos con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CREMA DE ALCAHOFAS CON BACON CRUJIENTE**

### ***Ingredientes***

- 4 alcachofas
- 2 patatas medianas
- 2 puerros
- 1 litro de agua
- cebollino
- 1 nuez de mantequilla
- 8 lonchas de bacon
- aceite de oliva
- sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpia las alcachofas de hojas duras, parte central y troceamos

Limpiamos puerro y cacheamos patatas.

En una olla o cazo, derretimos mantequilla con un toque de aceite y sofreímos el puerro cortado en rodajas, unos diez minutos a fuego medio sin que coja color, una vez sofrido el puerro, rehogamos las alcachofas, y a los 5 minutos añadimos las patatas cortadas en cachelos, rehogamos 2 minutos y cubrimos con agua, salpimentamos y cocemos 25 minutos, trituramos y pasamos por el colador chino.

### ***Para el bacon***

En una placa de horno colocamos sobre un papel sulfurizado, las lonchas de bacon, colocamos otro papel encima unos aros para hacer de peso y horneamos 10 minutos a 180

Servimos la crema caliente con el bacon en forma de teja o virutas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARPACCIO DE POLLO CON SETAS**

### ***Ingredientes***

- *Pechuga de pollo en escabeche*
- *Rovellons en escabeche*
- *Rucola*

### ***Elaboración***

Fileteamos la pechuga bien fina y colocamos en el plato.

Añadimos los rovellons cortados en media macedonia y decoramos con unas hojas de Rucola.

Regar con ele escabeche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CALAMARES RELLENOS DE BUTIFARRA CON ROVELLONS SALTEADOS**

### ***Ingredientes***

- 8 calamares
- 100 gr de butifarra negra
- 100 gr de butifarra blanca
- 100 gr de butifarra de huevo
- 2 zanahorias
- Aceite de jamón
- Rovellons
- Aceite de perejil

### ***Elaboración***

Limpiar y vaciar los calamares

Picar las butifarras y la zanahoria en brunoise.

Escaldar 1 minutos la zanahoria y parar cocción

Rellenar los robellones con la farsa, cerrar con un palillo y dorar en una sartén unos 5 minutos.

Salpimentar y enfriar.

Colocar en bolsa de vacío con una cucharada de aceite de jamón y cocer al vapor 120 minutos a 65 °C

Abatir temperatura y reservar.

Limpiar los rovellons.

Escaldar 2 minutos en agua hirviendo con sal y parar cocción

Cortar en macedonia

### ***Al pase.***

Saltear los calamares con el aceite de jamón y las setas.

Colocar en el plato y decorar con aceite de perejil



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE BURRATA; HIGOS Y GRANADA**

### ***Ingredientes***

- *Burrata*
- *Higos*
- *Granada*
- *Mezclum*
- *Vinagreta de albahaca*
- *Albahaca crujiente*

### ***Elaboración***

Trocear la burata y reservarla en el suero

Desgranar la granada y reservar en frío.

Coitar los higos en octavos.

### ***Montaje***

Colocar en el plato de servicio, regar con la vinagreta de albahaca y sal Maldón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TERRINA DE CAP Y POTA CON GULAS A LA BILBAINA**

### ***Ingredientes***

- Terrina de Cap. y pota
- Gulas
- 4 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- Pimentón
- 1 guindilla

### ***Elaboración***

Cortar un dado de terrina y colocar en el plato de servicio  
Fileteamos los dientes de ajo y reservamos

#### ***Al pase***

Freír las gulas con los dientes de ajo y la guindilla  
Retiramos del fuego y añadimos una piza de pimentón  
Verter caliente sobre la terrina.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BACALAO EN DOS COCCIONES CON JUDIAS, SETAS Y JAMON**

### ***Ingredientes***

- 4 Lomos de bacalao
- 20 gr de moixernons deshidratados
- 50 gr de jamón
- 50 gr de panceta salada
- 1 bote de judías
- 50 ml de aceite de oliva
- Aceite para confitar bacalao. (Cebolla, ajo, tomillo, laurel y romero.)

### ***Elaboración***

Confitamos el bacalao 10 minutos con ajo, cebolla, tomillo, laurel y romero. : Para cocción y reserva en el propio aceite  
Hidratamos los moixernons y reservamos hasta pase bien escurridos.

Picamos el jamón y la panceta en macedonia pequeña y reservamos con los moixernons.

Emulsionamos las judías con el aceite de oliva y ajustamos de sazón. Colocamos en manga y reservamos en frio.

### ***Al pase.***

Marcar el bacalao a la plancha y colocamos sobre un pequeña base de puré de judías.

Saltear las setas con un poco de aceite y colocar sobre el bacalao.

Decorar con aceite verde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATE DE SETAS, CASTAÑAS Y JAMÓN**

### ***Ingredientes***

- *1/2 kg de castañas*
- *1/4 kg de cebolla*
- *1/4 kg de setas*
- *1/4 l de crema de leche*
- *50 ml de aceite de gamín*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Marcamos las castañas y las asamos al fuego unos 12-15 minutos.

Pelamos y ponemos a cocer a fuego suave con la crema de leche otros 15 minutos.

Turmizamos y reservamos.

Picamos la cebolla ciselée y sofreímos unos 145 minutos. Añadimos las setas brunoise y sudamos unos 10 minutos.

Retiramos del fuego y añadimos a la preparación anterior.

Turmizamos y añadimos el aceite de jamón al hilo.

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Acompañar de un carquiñoli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BLINIS DE SETAS Y GAMBAS**

### ***Ingredientes blinis***

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 4 gr. de levadura química

### ***Rellenos***

- 4 cebollas
- ½ kg de gírgolas
- 4 gambas

### ***Persillade***

- 50 gr de pan rallado
- 25 gr de parmesano
- 1 c.c.de pimentón dulce
- 1 c.c.de ajo en polvo
- 1 c. s de perejil fresco picado

### ***Elaboración blinis***

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea.

Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

### ***Elaboración relleno***

Cortar la cebolla en juliana y rehogar dos horas. Ajustar de sazón y reservar

Limpiar las gírgolas y dejar sudar a fuego suave 2 horas. Retirar y reservar

Pelar las gambas y partir por la mitad a lo largo. Reservar hasta pase.

### ***Al pase.***

Cubrir el blinis con la cebolla caramelizada y las gírgolas. Salpimentar y colocar la gamba. Espolvorear con persillada y hornear 2 minutos.



## **ALCACHOFAS RELLENAS DE BRANDADA DE BACALAO CON GULAS A LA BILBAINA**

### ***Ingredientes alcachofas***

- 8 alcachofas
- 1 c.s.de aceite
- Sal y pimienta
- Rodaja de limón

### ***Ingredientes brandados***

- 3 ajos
- 1 hoja de laurel
- ¼ kg de bacalao
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Otros***

- Crema de espinacas
- Gulas a la Bilbaína

### ***Elaboración alcachofas***

Limpiamos y pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón.  
Colocamos en bolsa de vacío con aceite, una rodaja de limón, sal y pimienta.  
Cerramos y cocemos a 85 °C 45 minutos. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

### ***Elaboración brandada***

Preparamos el ajo crasé y freímos en un poco de aceite con la hoja de laurel unos 3 minutos  
Añadimos el bacalao y alargamos cocción 3 minutos más.  
Cremamos con la nata y llevamos a ebullición.  
Retirar el laurel y turmizar. Añadiendo un poco de goma xantana.  
Ajustar de sazón y reservar hasta pase

### ***Al pase***

Rellenar las alcachofas con la brandada y hornear 4 minutos.  
Disponer en el centro del plato una pequeña base de puré de espinacas y encima el corazón de alcachofa  
Saetear las gulas con el ajo laminado y colocar encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CROQUETAS DE CALAMARES EN SU TINTA**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de leche
- 80 gr de harina
- 80 gr de mantequilla
- 3 cebollas picadas
- ¼ kg de calamares
- 6 sobres de tinta
- 3 huevos
- 300 gr de pan rallado
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel

### ***Elaboración***

Rehogar la cebolla picada con la mantequilla. Añadimos los calamares limpios y cortados en brunoise y los dejamos cocer 15 min. Añadimos el ajo picado ciselé, freímos 3 minutos.

Incorporamos la tinta y cocemos 3 minutos Espolvoreamos la harina vamos removiendo durante 5 min.

Añadimos en tandas la leche que estará hirviendo. No dejamos de remover. La masa estará lista cuando se despegue de los bordes de la olla.

Enfriamos la masa extendiéndola sobre una bandeja de horno. Tapamos con film a ras para que la masa no haga corteza.

Damos forma a las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado.

## **BLINIS DE SETAS Y GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- 4 blinis
- 200 gr de setas variadas
- 12 gambas
- 3 cebollas tiernas
- Manojos de perejil
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de pan rallado
- 20 gr de parmesano rallado
- Pizca de pimentón de la vera
- Sal y pimienta
- 100 ml de jerez seco
- 50 gr de mantequilla

### ***Para los blinis***

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración Para los blinis***

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

### ***Para el relleno***

Limpiaremos las setas de tierra y reservamos

Limpiar las gambas y reservar.

Filetear el ajo y resrevar.

Cortamos la cebolla en juliana y rehogamos unas 2 horas. Al final de cocion reducimos el vino y ajustamos de sazón.

Reservar

### ***Al pase***

Salteamos unos 3 minutos en un poco de aceite a fuego fuerte. Retirar. Colocamos encima del blinis la cebolla y el salteado, espolvoreamos con pimentón, pan rallado y el parmesano y gratinamos 1 minutos.

Servir de inmediato. Refrescando con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FILETE DE PIERNA DE CIERVO CON SALSA DE OPORTO Y PURE DE CASTAÑA**

### ***Ingredientes***

- 4 filetes de pierna de ciervo
- Romero.
- Laurel.
- Tomillo.
- 100 ml. de oporto.
- 100 gr. de cebolla.
- 100 gr. de champiñones.
- 100 ml. de oporto.
- 1/4 l. de fondo de ave.
- Sal y pimienta
- Roux s/c/p

### ***Puré***

- 1/4 kg de castañas
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Salpimentar los filetes y colocar a marinar con romero, tomillo, laurel.

Sofreír la cebolla cortada en ciselée y cuando esté dorada añadir los champiñones cortados en brunoise. Recuperar con el oporto y cuando se haya evaporado el alcohol mojar el fondo de ave. Colar la salsa y ajustarla de sal y pimienta.

### ***Elaboración puré***

Entallar las castañas y asar unos 15 minutos al horno.

Pelar y añadir con la crema de leche.

Dejar cocer a fuego suave hasta que estén tiernas.

Turmizar el conjunto y sazonar. Alargar con leche en caso de que quede excesivamente denso.

### ***Al pase.***

Marcar el filete a la plancha y acompañar del puré

Salsear y decorar con hierbas aromáticas

## **CEVICHE DE DORADA CON ESPUMA DE MANGO Y SORBETE DE CAIPIRIÑA**

### ***Ingredientes***

- 1 filete de dorada
- 1 cebolla morada
- 1/4 pimiento rojo
- 2 limas
- 1 dientes de ajo
- 1 c.c. Jengibre o limón rallado
- 1 c.c. Semillas de cilantro
- 1 c.s.de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta
- 50 ml. De aceite
- Sal, pimienta y guindilla
- 

### ***Sorbete de Caipiriña***

- 80 ml de Cachaza
- Zumo de 1 limón
- 350 ml de agua
- 150 gr de malto dextrina
- 50 gr de pro sorbet

### ***Espuma de maracuyá***

- 1/4 l de zumo de maracuyá
- 2 hojas de gelatina

### ***Elaboración cebiche***

Limpiar el pescado de piel y espinas y cortar en dados. Aceitar

Cortar la cebolla en ciselée y regar con el zumo de 1 lima, añadir el pescado Dejar reposar, en frio.

Turmizar en un vaso el zumo de 1 lima, el ajo escaldado, el cilantro en semilla tostado, y unas cucharadas de zumo de maracuyá. Turmizar.

Limpiar y cortar el pimiento en brunoise.

Colar el pescado y la cebolla, disponer en el plato con el pimiento rojo.

Regar con el aliño y decorar con cilantro fresco picado.

### ***Espuma***

Disolver la gelatina hidratada con el zumo de maracuyá y colocar en sifón. Dejar reposar en frigorífico unas 6 horas.

### ***Elaboración sorbete***

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en frio 1 día.

Colocar en mantecadora hasta que haya congelado

Retirar y reservar en congelador hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TORTILLA DE PIMIENTOS Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- 8 Pimientos pequeños
- 3 patatas
- 3 cebollas
- 4 huevos

### ***Elaboración***

Freímos los pimientos al dente. Retiramos la piel y hacemos un corte en la parte superior. Reservar

Cortar las patatas en macedonia y pochar en aceite hasta que están tiernas. Retirar

Cortar la cebolla en juliana y rehogar unos 45 minutos.

Mezclar el conjunto con los huevos batidos y salpimentar. Semi cuajar al fuego como si fuera un revuelto y rellenar los pimientos

Reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Acabar la cocción del pimiento hasta que la tortilla cuaje y acompañar de unas setas salteadas.

Acompañar en la base de salsa de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATATAS CON BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de bacalao salado y desalado
- 80 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 200 gr de patata hervida
- 50 gr de aceitunas
- 1 tomate rojo
- 1 patata para freír o en su defecto patatas fritas de calidad

### ***Elaboración***

Filetear el ajo y freír en el aceite unos 3 minutos hasta que esté dorado, retirar y añadir el bacalao. Freír unos 5 minutos, cremar con la leche y la nata ya añadir el ajo. Llevar a ebullición y retirar.

Ecurrir y colocar en una trituradora. Salpimentar y emulsionar añadiendo los líquidos al hilo.

Ir incorporando pequeñas cantidades de puré de patata si se quiere más denso. Cuidado con el batido para evitar gomosidad.

Ajustar de sazón y decorar con perejil picado. Reservar en frío hasta pase.

Escaldar el tomate, parar cocción y cortar en case. Reservar hasta pase.

Deshuesar y picar las aceitunas hasta obtener un paté. Reservar hasta pase.

Cortar las patatas finas y freír en abundante aceite. Ecurrir de aceite y salar.

### ***Montaje***

Colocar una cucharada de brandada, un poco de tomate y aceituna negra entre dos patatas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GOFRE DE SALMÓN AHUMADO**

### ***Gofres***

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

### ***Para acompañar***

- Lechuga
- Tomate cherry
- Rábano
- Salmón ahumado
- 100 ml de creme fraiche
- Zumo de 1/2 limón
- 1 c.s. de miel
- 1 c. de mostaza de Dijón
- Cebollino

### ***Elaboración***

Encendemos el horno a 220°C.

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

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

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

Mientras se hacen los gofres hacemos la salsa mezclando bien la creme fraiche, la mostaza y el zumo, junto con una pizca de pimienta y un poco de cebollino cortado en trozos finos.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOLITAS DE QUESO ENVUELTAS EN PISTACHOS**

### ***Ingredientes***

- 200 g de mantequilla
- 300 g de queso roquefort
- Pimienta negra recién molida
- 200 g de pistachos pelados al natural

### ***Elaboración***

Dejamos ablandar la mantequilla y el queso sin la corteza a temperatura ambiente, lo batimos hasta obtener una mezcla homogénea, sazonamos con la pimienta, no añadimos sal.

Limpiamos los pistachos, los picamos y reservamos.

Moldeamos bolitas de queso, y reservamos en la nevera hasta estar frías y firmes.

Una vez firmes las pasamos por el pistacho molido y colocamos en moldes de papel de magdalena hasta comer

### ***Acompañamiento***

- ¼ kg de frutas rojas
- 200 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina

### ***Elaboración***

Preparamos un almíbar llevando a ebullición y dejamos enfriar.

Añadimos las frutas rojas y turmizamos.

Colamos y volvemos a calentar a unos 60 °C añadimos al gelatina previamente hidratada y dejamos enfriar.

Probar de gusto y reservar hasta pase.

A pase colocar en pipeta y acompañar al queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CRUJIENTE DE BRANDADA DE BACALAO CON MEMBRILLO**

### ***Ingredientes***

- *Pasta Filo*
- *Brandada de bacalao*
- *Aceituna negra troceada*
- *Tomate case*
- *Membrillo*

### ***Elaboración***

Coartemos piezas de pasta filo en cuadrados de 6 \*6 y horneamos 5 minutos a 180 °C

Colocamos una placa doble, una pieza de carne de membrillo, cubrimos con otra placa doble, colocamos un bouquet de brandada, volvemos a cubrir con una placa doble y decoramos co la aceituna picada y el tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FLAN DE ESPINACAS CON ESPUMA DE QUESO**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de hojas de espinacas
- ½ l de leche
- 5 huevos
- Sal y pimienta
- Manojos de espárragos verdes

### ***Espuma de queso***

- 1 cebolla
- 50 gr de queso parmesano
- 100 ml de vino blanco
- 150 ml de crema de leche

### ***Elaboración flan***

Limpiamos las hojas y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo. Paramos cocción y turmizamos con la leche Colamos y ajustamos de sazón

Batimos los huevos e incorporamos a la preparación anterior.

Colocamos en los moldes de cocción y hornearmos a 160 °C unos 20 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Parir los espárragos y escaldar 3 minutos en agua salada. Parar cocción y reservar.

### ***Elaboración espuma***

Cortar la cebolla ciselée y rehogar, añadir el queso parmesano rallado y reducir el vino blanco. Cremar con la nata y llevar a ebullición y dejar cocer 5 minutos a fuego suave.

Colar y ajustar de sazón

Colocar en sifón.

### ***Al pase.***

Marcar el espárrago verde 3 minutos y colocar en vertical sobre el flan

Espumar el parmesano y acabar con Sal Maldón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COCA DE CABALLA EN ESCABECHE CON MERMELADA DE TOMATE**

### ***Ingredientes coca***

- 200 gr de harina de fuerza
- 100 ml de aceite
- 100 ml de vino blanco
- Sal y pimienta
- Caballa escabechada

### ***Ingredientes mermelada***

- 4 tomates
- 200 gr de azúcar
- 200 ml de agua
- 1 rama de canela
- 1 pieza de jengibre
- 1 clavo de olor
- 1 piel de limón

### ***Elaboración coca***

Tamizar la harina con la sal y la pimienta. Añadir el aceite y el vino poco a poco hasta obtener una masa homogénea. Enfilmar y dejar reposar 30 minutos en frío. Estirar fina y envolver alrededor de un aro aceitado. Pinar con aceite y hornear a 180 °C unos 10 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

### ***Elaboración mermelada***

Preparamos un almíbar con el esto de aroma. Escaldamos el tomate y retiramos piel y pepitas. Cortamos en cuartos y ponemos a cocer dentro del almíbar unos 20 minutos. Evitar que hierva. Apagar fuego y dejar reposar unas 24 horas.

### ***Montaje***

Colocar el aro en alto y en la base el tomate confitado. Colocar la caballa y decorar con escabeche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOCATA DE CALAMARES CON PANCETA**

### ***Ingredientes***

- *Panecillos de tinta de calamar*
- *Mayonesa de rúcola*
- *Rodaja de tomate verde*

### ***Panceta***

- *400 gr de panceta fresca*
- *200 gr de sal gorda*
- *100 gr de azúcar*
- *½ l Caldo de ave*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *50 gr de grasa de jamón*
- *Hierbas aromáticas*

### ***Calamar***

- *4 calamarcitos pequeños*

### ***Elaboración panceta***

Pondremos la panceta con sal al y el azúcar y dejaremos reposar unas 2 horas. Limpiaremos de sal y pondremos a cocer a fuego suave durante 2 horas en caldo de ave. Retiramos y dejamos reposar y enfriar.

En una sartén con la grasa de jamón doraremos 2 minutos por lado hasta que adquieran color. Retiramos y colocamos en una bandeja de horno con las hierbas aromáticas. Horneamos unos 15 minutos a 180 °C. Retirar y reservar hasta pase.

### ***Calamares.***

Limpiar los calamares y abrir.

### ***Montaje***

Al pase freír los calamares y la panceta cortada en láminas 2 a 3 minutos hasta que estén dorados.

Colocar la rodaja de tomate, una punta de mayonesa, la lámina de panceta y el calamar. Cerrar el bollito y pinchar con palillo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PESCADITOS CON CHERMULA**

### ***Ingredientes chermula***

- 2 c.s. de cilantro y perejil fresco
- 2 dientes de ajo escladados
- 1 c.s. de pimentón dulce
- 1 c.s. de comino
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta

### ***Otros***

- Pescaditos

### ***Elaboración chermula***

Turmizar todos los ingredientes y marinar el pescadito

### ***Al pase***

Sacudir la chermula Enharinamos el pescado y freiremos en aceite hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CREMA DE ZANAHORIA, CALABAZA Y CURRY**

### ***Ingredientes***

- 2 cebollas
- 100 ml de vino blanco
- ¼ kg de zanahoria
- ¼ kg de calabaza
- ½ l de caldo de ave
- 100 ml de crema de leche
- Pizca de curry, sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla ciselée y la zanahoria en brunoise y rehogar en un poco de mantequilla hasta que estén tiernas evitando que adquieran excesivo color. Añadir la calabaza Alagar cocción 10 minutos. Reducir el vino blanco y mojar con el caedlo. Llevar a ebullición, reducir fuego y dejar cocer tapado a baja temperatura unos 20 minutos.

Turmizar y colar repetidamente.

Volver al fuego, cremar con la nata y ajustar de sazón y consistencia.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CRUJIENTE DE MEMBRILLO CON MAGRET DE PATO**

### ***Ingredientes***

- *Pasta filo*
- *Carne de membrillo*
- *Magret marinado*
- *Pipirrana*

### ***Elaboración***

Cortar cuadrados de pasta filo de 10 \* 10. Rellenar con la carne de membrillo y cerrar.  
Reservar hasta pase en congelador.  
Filetear el magret bien fino.

### ***Al pase.***

Pintar la pasta filo con mantequilla y hornear unos 5 minutos hasta que esté dorada y crujiente  
Acompañar de dos tiras de magret de pato y con la pipirrana.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CRUJIENTE DE MERLUZA Y MORCILLA CON SALSA DE TOMATE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr Sofrito de cebolla
- 200 gr Morcilla de arroz
- 200 gr de merluza limpia de piel y espinas
- Pasta filo
- Salsa de tomate

### ***Elaboración***

Cortar unos cuadrados de 10 \* 10 de pasta filo

Escaldar el pescado 1 minuto en agua hirviendo y parar cocción

Retirar la tripa de la morcilla y saltear unos 5 minutos, agregar la morcilla, cocinar un par de minutos y retirar. Salpimentar.

Colocar una base de cebolla caramelizada y rellenar con morcilla y merluza. Cerrar la masa y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Pintar con mantequilla y hornear 5 minutos.

Colocar sobre una base de salsa de tomate y decorar con cebollino picado.



## CONEJO CON PERAS

### *Ingredientes*

- 4 paletillas de conejo
- 3 cebollas
- 2 tomates rojos
- 1 rama de apio
- Hierbas aromáticas
- 100 gr. de champiñones
- 100 ml. de vino blanco
- 1/2 l. de caldo de ave
- 40 gr. de roux

### *Para el almíbar*

- 2 peras
- 1/4 l. de agua
- 125 gr. de azúcar

### *Elaboración*

Pondremos las paletillas en bolsa de vacío con laurel, sal, pimienta y una cucharada sopera de aceite. Cocemos al vapor a 70 °C unas 3 horas.

Parar cocción y reservar en frío hasta pase.

Pelamos las peras, partimos por la mitad y descorazonamos. Cocemos en el almíbar unos 20 minutos a fuego suave. Apagar fuego y reservar en el almíbar hasta pase.

Cortamos la cebolla en ciselée y el apio en brunoise y sofreímos en una poco de aceite durante unos 45 minutos. Añadimos el tomate y sofreímos. Recuperamos el fondo con el vino blanco. Reduciremos el vino y mojamos con el fondo.

Dejar cocer unos 20 minutos a fuego suave tapado.

Retirar los muslos, pasar por el chino y ligar la salsa. Salpimentar.

### *Al pase.*

Reganar el conejo al vapor y salsear.

Acompañar de la pera marcada a la plancha



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## PAN DE ESPECIAS DE NARANJA CON MERMELADA Y SARDINA MARINADA

### *Pan de especias de naranja*

- 200 gr. de mermelada de naranja amarga
- 200 gr. de miel
- 40 gr. de azúcar moreno
- 25 gr. de harina integral
- 150 gr. de harina
- 25 gr. de fécula de patata
- 10 gr. de levadura Royal
- 5 gr. de sal
- 2 huevos
- 85 gr. de leche
- 3 gr. de canela en polvo
- 3 gr. de 4 especias
- 80 gr. de mantequilla fundida
- 2 anises estrellados

### *Mermelada de naranja*

- 1/2 kg. de naranjas ( peso neto )
- 375 gr. de azúcar
- zumo de 1/2 limón

### *Otros*

- Sardina marinada

### *Elaboración mermelada*

Pelar las naranjas, cuidando de retirar al máximo la parte blanca.

Cortar a trozos y poner en un recipiente con el azúcar. Macerar unas horas, incluso una noche.

Pasar las naranjas y el azúcar a una olla, poner a fuego medio hasta que la fruta esté blanda.

Retirar del fuego y triturar con túrmix.

Volver al fuego (suave ), y desespumar mientras va cociendo.

Cocer hasta 103-105°C.

Añadir el zumo de limón fuera del fuego.

Rellenar los botes, dejando 1 cm. libre. Cerrar bien. Poner al baño maría 30 minutos.

\* **Opcional:** Incorporar **pieles de naranja** después de triturar

Reservar unas cuantas pieles de naranja, retirarles muy bien la parte blanca ( *amarga* ).

Hervirlas 3 veces y pasarlas por agua fría para retirar las impurezas que contiene la piel. Dejar enfriar.

Cortar en juliana muy fina e incorporar a la cocción una vez hemos triturado la fruta.

### *Elaboración Pan*

-Infusionar el anís con la leche

-Enfriar

-Mezclar y tamizar la harina de trigo, la integral, la fécula y la levadura.

-Añadir la miel, el azúcar, la mermelada, los huevos, la sal, las especias y la leche infusionada y la mantequilla fundida

-Cocer en molde de cake, a 160°C, 30 a 35 minutos.

### *Montaje*

Colocar una base de pan, cubrir con mermelada y acabar con sardina marinada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BOCATA DE HAMBURGUESA DE MERLUZA CON GAMBAS Y GUACAMOLE**

### ***Ingredientes***

- 4 Pan de tinta de calamar
- 4 Hamburguesas de merluza
- 2 gambas
- Guacamole
- Sofrito de cebolla

### ***Ingredientes guacamole***

- 1 aguacate
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla tierna
- Pizca de comino
- Zumo de ½ limón
- Manojito de cilantro
- Sal y pimienta

### ***Montaje***

Marcaremos la hamburguesa a la plancha

Cortaremos las gambas por la mitad a lo largo y marcaremos 1 minutos.

Montaremos el bocata con una base de cebolla, la hamburguesa, la gamba y una punta de guacamole.

Atravesar con un palillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SALTEADO DE ALCACHOFAS, VIERAS Y GULAS CON JAMON**

### ***Ingredientes***

- *½ docena de vieiras*
- *6 corazones de alcachofas*
- *50 gr de gulas*
- *3 dientes de ajo*
- *50 gr de jamón*

### ***Perlas de perejil***

- *100 gr de agua*
- *Un buen manojo de hojas de perejil*

### ***Elaboración***

Cortar las vieiras y las alcachofas en juliana

Cortar el ajo ciselée

Cortar el jamón en juliana fina.

Reservar todos los ingredientes

Al pase saltar todos los ingredientes en un poco de aceite y ajustar de sazón.

Colocar en una concha de viera y decorar con las perlas de perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLIS DE QUESO FRESCO CON NARANJA Y ANCHOAS**

### ***Ingredientes***

- *Obleas de arroz*
- *Queso fresco*
- *Sal y pimienta*
- *Mermelada de naranja*
- *Anchoas de la Escala*
- *Carquinyoli*
- *Hojas de menta*

### ***Elaboración***

Trocear el queso fresco y regar con un poco de aceite de oliva virgen, sal y pimienta. Hidratar las obleas y rellenar con el queso. Cerrar y reservar en frío hidratado.

#### ***Al pase.***

Colocar una base con el ravioli, colocar una punta de mermelada y un filete de anchoa. Decorar con una hoja de menta y un carquinyoli



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LOMO CON ADOBO DE CARACOLES**

### ***Ingredientes***

- 1 lomo de buey
- 100 ml de aceite
- Sal y pimenta
- Especies para caracoles

### ***Para el helado de especias***

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 nata líquida
- 1 rama de canela
- 1 c.c de 4 especias en polvo
- 1 c.c. de cardamomo verde en polvo
- 1 c.c. de cilantro en polvo
- 1 c.c jengibre en polvo

### ***Elaboración***

Limpiar bien el lomo de buey y cortar en tiras de 1 cm  
Mezclar con el resto de ingredientes y dejar macerar en frío.

### ***Para el helado de especias***

Pondremos la leche a infundir con las especias, el azúcar y la miel.  
En cuanto hierva colamos. Enfriamos al batidor y mezclamos con la nata y el procrema.  
Pasamos por la heladora

### ***Al pase.***

Atravesar con una brocheta y marcar a la plancha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PESCADO EN CALDO VERDE**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de salmón
- 12 hojas de menta
- 100 gr de brotes de espinaca
- 50 gr de tallo de hinojo
- 1 nabo
- 1 c.s.de sésamo negro
- Flor de sal
- Pimienta negra

### ***Elaboración***

Limpiar el pescado de piel y espinas y cortar en cubos. Reservar en frío hasta pase.

Preparar un caldo con 1 litro de agua, los brotes de espinacas, los tallos de hinojo y el nabo cortado a cubos como el salmón.

Dejar cocer 20 minutos a fuego bajo e incorporar las hojas de menta.

Tapar y dejar infusionar 10 minutos.

Colar el caldo y triturar las hojas verdes.

Retirar el nabo y mezclar con el salmón.

### ***Al pase.***

Colocar en un bol el pescado y el nabo, perfumar con aceite de sésamo y semillas de sésamo.

Decorar con rábano fileteado. Ajustar de sazón con pimienta y sal Maldón.

Delante del cliente regar con el caldo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PAN DE ESPECIAS DE NARANJA**

- 200 gr. de mermelada de naranja amarga
- 200 gr. de miel
- 40 gr. de azúcar moreno
- 25 gr. de harina integral
- 150 gr. de harina
- 25 gr. de fécula de patata
- 10 gr. de levadura Royal
- 5 gr. de sal
- 2 huevos
- 85 gr. de leche
- 3 gr. de canela en polvo
- 3 gr. de 4 especias
- 80 gr. de mantequilla fundida
- 2 anises estrellados

-Infusionar el anís con la leche

-Enfriar

-Mezclar y tamizar la harina de trigo, la integral, la fécula y la levadura.

-Añadir la miel, el azúcar, la mermelada, los huevos, la sal, las especias y la leche infusionada y la mantequilla fundida

-Cocer en molde de cake, a 160°C, 30 a 35 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MUSLITOS DE CODORNIZ CON SOJA, PATATA Y CULIS DE PIMIENTOS**

### ***Ingredientes***

- *Muslitos de codorniz*
- *50 ml de salsa de soja*
- *1 c.s.de aceite de sésamo*
- *10 gr de jengibre fresco rallado*
- *5 gr de cilantro fresco*

### ***Culis de pimientos***

- *1 pimiento rojo*
- *20 gr de azúcar*
- *10 gr de mantequilla*
- *5 gr de sal*
- *Agua la necesaria*

### ***Puré de patata***

- *¼ kg de patata*

### ***Elaboración muslitos.***

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar en frío

### ***Culis***

Limpiar el pimiento y cortar en macedonia. Rehogar con la mantequilla la sal y el azúcar. Cuando esté tierno mojar con el agua y dejar cocer 10 minutos. Retirar y turmizar con un poco de Goma Xantana. Ajustar de sazón en caso de necesidad.  
**¡No debe quedar excesivamente líquido!**

### ***Puré de patata***

Cocer las patatas y pasar por el pasapurés  
Engrasar con un poco de aceite de oliva y sazonar.

### ***Al pase***

Marcar 1 minuto los muslitos

### ***Montaje***

Base de puré y decorar alrededor con el culis  
Apoyar sobre el puré el muslito



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PECHUGAS DE CODORNIZ CON GANACHE DE ZANAHORIA Y VINAGRETA DE PAN TOSTADO**

### ***Ingredientes***

- *Pechugas de codorniz*
- *100 ml aceite de oliva*
- *0,5 Gr de polvo de humo*
- *Sal y pimienta*

### ***Ganache de zanahoria***

- *200 gr de zanahoria*
- *200 gr de crema de leche*
- *20 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

### ***Ingredientes vinagreta de pan***

- *100 gr. de pan*
- *1c.. de miel*
- *5 c.s. de aceite de oliva*
- *2 c.s. de vinagre de sidra*
- *Zumo de 1/2 naranja*
- *Sal*
- *100 gr. de jamón cortado grueso*

### ***Elaboración Codorniz***

Marcar las codornices a la plancha 1 minuto por lado y dejar marinar en el aceite

### ***Elaboración ganache***

Pelar las zanahoria y cortar en macedonia. Rehogar en la mantequilla unos 10 minutos. Creumar con la nata, llevar a ebullición y dejar cocer a fuego bajo unos 10 minutos.

Turmizar y ajustar de sazón.

### ***Elaboración vinagreta***

Tostar el pan y tritararlo. Batir los ingredientes de la vinagreta y añadir el pan.

Freír el jamón cortado a tiritas hasta que quede crujiente.

### ***Montaje***

Colocar una base de puré y encima el muslito.

Decorar con la vinagreta, una tiras de jamón y pan tostado en tiritas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RODABALLO CON CREMA DE PUERROS**

### ***Ingredientes***

- Rodaballo
- Almejas

### ***Ingredientes salsa***

- 2 puerros
- 20 gr de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- 5 gr Estragón seco
- 200 ml. de fumet
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar el rodaballo y separar raciones e unos 50 gr. Salpimentar  
Colocar en bolsa de vacío con 1 c.s. de aceite y una hoja de laurel cocer a 50 °C, 20 minutos  
Retirar y abatir temperatura.

### ***Elaboración salsa***

Cortar los puerros en rodajas finas y rehogar en la mantequilla y el estragón unos 15 minutos. Reducir el vino, mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata.  
Llevar a ebullición y dejar reducir a fuego suave unos 10 minutos.  
Ajustar de sazón.

### ***Al pase***

Abrir las almejas

### ***Montaje***

Salsear el rodaballo y acompañar con las almejas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CRUJIENTE DE PIES DE CERDO CON TRIGO TIERNO Y ROMESCO**

### ***Ingredientes***

- *Pasta filo*
- *Pies de cerdo*
- *125 gr Trigo tierno*
- *2 dientes de ajo*
- *Perejil fresco*
- *50 gr de jamón*
- *Salsa romesco*

### ***Ingredientes Para la salsa***

- *3 dientes de ajos escalibados*
- *50 gr. de avellanas tostadas*
- *50 gr. de almendras tostadas*
- *6 tomates maduros escalibados*
- *Pulpa de 1 ñora*
- *aceite de oliva*
- *vinagre de jerez*

### ***Elaboración crujiente***

Colocar los pies de cerdo semi cocido durante 90 minutos en una bandeja de horno aceitada con hierbas aromáticas a 100 °C.

Retirar y deshuesar.

Cortar unos cuadrados de 14\*14 de pasta filo y rellenar con los pies de cerdo. Reservar hasta pase. En frio

### ***Elaboración salsa***

Escalibar en el horno a 170 ° C. los tomates y los ajos. Una vez cocidos pelarlos. Escaldamos la ñora, la abrimos, le quitamos las semillas y sacamos la pulpa con la ayuda de un cuchillo. A continuación en el vaso del túrmix, ponemos los tomates, el ajo escalibado y el ajo crudo, la pulpa de las ñoras, las avellanas y las almendras peladas, el aceite, el vinagre y la sal, lo trituramos todo hasta conseguir una salsa espesa y bien emulsionada. Probarla y rectificarla de sal, si es preciso.

### ***Elaboración trigo teirno.***

Hidratar el trigo tal y como indica el proveedor. Escurrir y reservar con el ajo fileteado y el jamón picado.

### ***Al pase.***

Pintar los crujientes con mantequilla y hornear unos 4 minutos.

Saltear 3 minutos el trigo

### ***Montaje***

Colocar una base de trigo y apoyar el crujiente

Decorar con una cucharada de romesco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CAKE DE SETAS Y BUTIFARRA CON MAYONESA DE CEPES**

### ***Ingredientes Cake***

- 3 huevos
- 150 gr de harina floja
- 125 ml de leche
- 125 gr de manteca de cerdo
- 5-8 gr de levadura química
- 1 manzana
- 100 gr de queso rallado
- 200 gr de butifarra
- 100 gr de setas
- 10 gr de tomillo y romero
- 100 gr de cebolla
- 50 gr de nueces

### ***Para la Mayonesa de ceps***

- 1 huevo
- 100 ml de aceite de ceps
- Sal y pimienta
- 1 c.s. de vinagre

### ***Guarnición***

- 100 gr de morcilla
- 100 gr de champiñones
- 20 gr de manteca de cerdo
- Sal y pimienta

### ***Otros***

*Pasta filo*

### ***Elaboración mayonesa***

Turmizar todos los ingredientes con el aceite al hilo.  
Reservar en frío hasta pase.

### ***Elaboración cake***

Mezclar y tamizar la harina con la levadura. Añadir los huevos blanqueados. Mojar con la leche y espolvorear el queso. Añadir la butifarra troceada y salteada 5 minutos con las setas y la manzana en macedonia. Incorporar la cebolla juliana sofrida.

Colocar en molde del cake y hornear a 180 °C unos 45 minutos.

Retirar, dejar enfriar en el mismo molde y refrigerar al menos 4 horas.

### ***Elaboración guarnición***

Destripar la morcilla

Escaldar los champiñones 3 minutos en agua salada hirviendo. Parar cocción y cortar en macedonia.

Reservar hasta pase.

### ***Montaje***

Cortar cuadrados de 14\* 14 de pasta filo y envolver el cake.

### ***Al pase***

Pintar el crujiente con mantequilla y hornear unos 5 minutos a 200 °C

Saltear los champiñones y la morcilla y colocar en la base.

Apoyar encima el crujiente y decorar con la mayonesa de ceps.

## **CREMA DE BERENJENAS Y QUESO CON ESPUMA DE BECHAMEL Y CRUJIENTE DE JAMON**

### ***Ingredientes***

- 1 puerro
- 2 berenjenas
- 1 patata
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de tomate concentrado
- ¼ l de caldo de verduras
- 100 gr de queso curado
- 4 lonchas de jamón serrano

### ***Para la bechamel***

- 60 gr de mantequilla
- 30 gr de harina
- ¼ l de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Carga de gas

### ***Elaboración***

Cortamos la parte blanca del puerro en rodajas. Limpiamos la berenjena y cortamos n macedonia, reservando la piel. Pelamos y cortamos la patata en macedonia.

Rehogamos el puerro con un poco de aceite, durante unos 5 minutos, añadimos la berenjena n y alargamos cocción unos 10 minutos. Incorporamos la patata y alargamos cocción unos 10 minutos más. Añadiremos el tomate concentrado y cubrimos con caldo. Tapamos y dejamos cocer hasta que la patata esté tierna. (Unos 10 minutos).

Colocar en vaso triturador y turmizar.

Ajustar de sazón y disponer en el vaso o copa de servicio.

Añadir unas láminas de queso y reservar en frio hasta pase.

### ***Para la bechamel***

Fundimos la mantequilla y añadimos la harina. Cocemos unos 5 minutos y añadimos la leche y la crema de leche calientes poco a poco. Removemos hasta que adquiera consistencia de bechamel.

Ajustamos de sazón y pasamos por colador.

Colocamos en sifón, dejamos entibiar y cargamos el gas.

Colocamos al baño maria.

Acabar con el crujiente de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MERLUZA CON TINTA DE CALAMAR Y TALLARINES DE SEPIA DE SEPIA**

### ***Ingredientes***

- 1 Merluza
- 16 Langostinos
- 2 Cebollas
- 2 Ajos
- 4 lonchas de bacon
- Tinta de calamar
- Fumet de Pescado

### ***Elaboración merluza***

Limpiamos la merluza de piel y espinas, cortamos los langostinos por la mitad y hacemos raciones de merluza rellenas de langostinos salpimentamos envolvemos en papel film y escaldamos 2 minutos en agua hirviendo. Paramos cocción, colocamos en bolsa de vacío y cocemos 30 minutos a 50 °C.

### ***Para la Salsa***

En un cazo con una cucharada de aceite de oliva añadimos la cebolla y el ajo muy picado (podemos perfumar con laurel ) una vez pochado, agregamos bacon cortado en juliana, doramos unos minutos y agregamos la tinta de calamar, una cucharadita de harina y cocemos cinco o seis minutos. Añadimos fumet blanco rectificamos de sal, trituramos y pasamos por un chino.

### ***Para la sepia***

Limpiamos la sepia, escaldamos 5 minutos y envolvemos en papel film. Congelamos. Semi descongelamos y cortamos en tiras muy finas.

### ***Para Emplatar***

Colocamos una base de salsa de chipirones y con cuidado colocamos la merluza sobre ella decoramos con perejil picado o en rama.

Salteamos la sepia a fuego fuerte 1 minuto y acompañamos la merluza

## **CREMOSO DE SALMÓN; CHAMPIÑONES Y PUERROS**

### ***Ingredientes***

- *Lámina de pasta brick*
- *Salmón fresco sin piel ni espinas ( aprox. 260 gr)*
- *1 puerro grande*
- *100 gr de champiñones*
- *1 cucharada rasa de harina*
- *100 ml de leche*
- *1 huevo batido para pintar la masa*
- *sal*
- *pimienta*
- *eneldo (opcional)*
- *aceite de oliva*

### ***Decoración***

- *Lámina de salmón ahumado*
- *Eneldo*
- *Crema agria*

### ***Elaboración***

Con la ayuda de un papel de cocina limpiamos y secamos bien el salmón y lo partimos en daditos pequeños. Lavamos y secamos bien el puerro. Retiramos la parte verde y lo cortamos en brunoise (cuadrados pequeños). Limpiamos las setas y cortamos en brunoise. En una sartén antiadherente calentamos aceite y rehogamos el puerro y los champiñones, a fuego suave, hasta que empiece a ablandarse unos 12 minutos. Añadimos en ese momento la harina, movemos y dejamos un momento al fuego. Incorporamos la leche y trabajamos como una besamel hasta conseguir una salsa espesa pero cremosa (si es necesario añadimos más leche). Agregamos el salmón, salpimentamos y añadimos eneldo al gusto. Retiramos del fuego y movemos para que quede los ingredientes queden bien repartidos. Dejamos enfriar.

Colocamos la pasta brick pintada con mantequilla en un molde de flanera y horneamos unos 5 minutos. Retiramos rellenamos con la farsa. Volvemos a hornear unos 5 minutos, retiramos y decoramos con un poco de eneldo, una lámina de salmón ahumado y crema agria



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BABA DE RON CON COCACOLA**

### ***Ingredientes baba***

- 225 gr. de harina tamizada
- 20 gr. de levadura química
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos

### ***Ingredientes almibar de cocacola***

- 100 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua
- corteza y zumo de 1/2 limón
- 30 gr. de pasta de cocacola
- 100 ml. de ron

### ***Elaboración babá***

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida.

Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea. Unos 4 a 5 minutos. Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos.

Introduciremos en horno fuerte a 200 °C. Alrededor de 10 a 15 minutos. Hasta que La masa esté cocida.

### ***Elaboración almibar***

Preparemos el almibar con el azúcar, la piel de limón, la pasta de cocacola y unos 200 ml de agua en un cazo. Dejaremos hervir unos 5 minutos y agregaremos el ron. Dejaremos que evapore el alcohol y añadimos el zumo de limón. Mojaremos con el almibar los babas una vez horneados. Dejaremos enfriar en la nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BUÑUELOS DE CALCOTS**

### ***Ingredientes***

- *Manojo de calçots*
- *Polvo de humo*

### ***Masa Orly***

- *200 gr. de harina*
- *5 gr de levadura química*
- *2 huevos*
- *50 ml. de aceite*
- *200 ml. de cerveza*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración calçot***

Asamos los calçots al horno a 200 °C con aceite y sal durante unos 20 minutos. Retirar, cortar en trozos de 10 cm y reservar en el mismo aceite hasta pase.

### ***Elaboración pasta orly***

Batimos los huevos y agregamos el aceite. Mezclar.

Verter sobre la harina y la levadura salpimentada y agregar por último la cerveza.

Mezclar, sumergir el calçot enharinado y freír en aceite caliente hasta que esté dorado. Colocar en papel absorbente y servir.

## TARTA SACHER EN TAZA

### ***Plancha bizcocho Sacher:***

- 6 claras + 130 gr. de azúcar glase tamizado
- 150 gr. cobertura de chocolate 70% + 120 gr. mantequilla
- 6 yemas
- 60 gr. de harina tamizada + 80 gr. almendra en polvo tamizada

- . Montar las claras a punto de nieve y apretar con el azúcar glas.
- . Fundir el chocolate con la mantequilla al baño maría.
- . Añadir las yemas a las claras montadas. Con mucho cuidado de no bajarlas
- . Incorporar el chocolate y la mantequilla fundidos, con lengua.
- . Agregar la harina y la almendra tamizadas.
- . Pasar a manga pastelera con boquilla del 10, y escudillar una plancha (en zigzag ), en una bandeja de horno, con papel sulfurizado.
- . Cocer a 180°C, 7 minutos aprox.
- . Enfriar en rejilla y reservar.

### ***Almíbar***

- 50 ml. agua
- 50 gr. azúcar
- alcohol: ron, whisky, brandy...

- . Poner en un cazo el agua más el azúcar, hasta ebullición.
- . Mantener el hervor 2 minutos.
- . Dejar enfriar.
- . Añadir el licor. Reservar

### ***Mousse de chocolate***

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| • 188 gr. cobertura 70% | • 38 gr. azúcar            |
| • 120 gr. nata ( 35 % ) | • 375 gr. nata semimontada |
| • 4 yemas               |                            |

Fundir la cobertura al baño maría. Dejar entibiar a 35°C. Calentar la nata hasta 35°C, cuando ambos están a la misma temperatura, mezclar.

. Calentar las yemas + el azúcar al baño maría hasta 80°C, emulsionando con varilla eléctrica. Incorporar las yemas + azúcar a la cobertura + nata.

Semimontar la nata, añadir la 1/2 a la mezcla anterior, con varillas, para igualar texturas y la otra 1/2 con lengua, cuidadosamente, con movimientos envolventes.

Poner en manga pastelera

### ***Baño de chocolate***

- 300 gr. de chocolate de cobertura
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de nata líquida

Fundir el chocolate al baño maría, añadir la mantequilla fundida y la nata caliente a 40° C

### ***Acabados:***

Recortar discos de bizcocho del tamaño de la taza de dos a tres discos por taza. Calarlos con el almíbar, poner una fina capa de mermelada de frambuesa, mousse i disco de bizcocho, repetimos la operación, alisamos con trufa, reservamos en frío y glaseamos al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## BAGELS

### ***Ingredientes***

- 500 gramos de harina de semi fuerza
- 10 g. de sal
- 30 g. de levadura fresca
- 100 ml de agua
- 100 de leche
- 1 huevo mediano, batido
- 20 g. de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de extracto de malta o miel

### ***Para el acabado***

- 1 cucharadita de bicarbonato para escaldar
- 1 huevo batido con sal para pintar los bagels
- Semillas al gusto, amapola, sésamo..
- Cebolla frita deshidratada

### ***Preparación:***

Poner en un cuenco amplio la harina, la sal, la levadura, la mantequilla fundida, el huevo, añadir el extracto de malta y el agua en dos o tres veces.

Volcar la masa en la superficie de trabajo y amasar bien 10 minutos hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Poner en el cuenco la masa en forma de bola, si utilizamos cebolla frita, la ponemos ahora, tapar con film y dejar fermentar hasta que haya doblado de tamaño. Formar bolas de unos 90 gramos y dejar reposar unos 5 minutos.

Con el dedo enharinado abrir un agujero central. Rotar la masa para agrandar el agujero, se encogerá con la cocción. Colocar bien separados en una bandeja. Dejar fermentar de 15 a 20 minutos.

Precalentar el horno a 210° C.

Poner un cazo con agua y el bicarbonato a hervir, cuando hierva ir poniendo 2 ó 3 bagels a la vez, 30 segundos de un lado, vuelta, y, otros 30 segundos de la otra.

Poner en la bandeja del horno, pintar con el huevo y decorar a nuestro gusto. Cocer a 200 ° C. durante unos 15 minutos, o hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATATAS CON BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 1/2 kg de patatas
- 150 gr de Brandada de bacalao
- 150 gr de puré de lentejas
- Tomate en case

### ***Ingredientes brandada***

- 100 gr de patata cocida
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de aceite
- 50 ml de crema de leche
- 125 gr de bacalao desmigado
- 2 hojas de laurel

### ***Elaboración brandada***

Cocemos la patata de la forma habitual. Pelar y reservar

Freímos los ajos con el aceite y el laurel unos 5 minutos. Añadimos el bacalao desmigado y alagamos cocción unos 5 minutos. Cremamos con la nata, llevamos a ebullición y reducimos fuego.

Dejar cocer unos 5 minutos más.

Colocar en vaso triturador retirando el laurel y añadir la patata.

Triturar y ajustar de sazón. Reservar hasta pase.

### ***Elaboración patata.***

Cuadriculamos la patata y cortamos con molde circular.

Vaciar el interior y cocer la patata en inglesa con laurel unos 10 minutos. Parar cocción y reservar en inglesa hasta pase.

### ***Al pase.***

Aceitar la patata y salpimentar. Asar al horno unos 5 minutos hasta que esté dorada.

### ***Montaje***

Colocar una base de puré de lentejas

Apoyar encima la patata y rellenar con brandada

Decorar con tomate concase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CHIP DE PAN CON ALCACHOFAS; MORCILLA Y JUDIAS BLANCAS**

### ***Ingredientes***

- *Masa de coca*
- *1 morcilla de arroz*
- *4 mitades de corazón de alcachofas*
- *2 dientes de ajo*
- *Puré de judías blancas*

### ***Ingredientes masa de coca***

- *250 gr de harina*
- *75 ml de jerez seco*
- *75 ml de agua*
- *50 gr de manteca de cerdo*

### ***Elaboración masa***

Amasar la harina con los líquidos e incorporar la manteca. Trabajar hasta obtener una masa elástica y hacer bolas de unos 20 gr.

Estirar con rodillo hasta obtener una masa bien fina. Aceitar y salpimentar y estirar sobre un rodillo.  
Hornear a 200 °C hasta que esté dorada y cocida.

### ***Al pase***

Cortar la morcilla en rodajas de 1 cm. Enharinar y ferri 1 minutos. Desgrasar sobre papel de cocina.  
Saltear las alcachofas con el ajo laminado

### ***Montaje***

Colocar en la base la morcilla cubrir con el puré de judías y acabar con la mitad de alcachofa salteada  
Acabar con sal Maldón y perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BABA AL RON**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de harina
- Pizca de sal
- 70 gr de mantquilla
- 2 c.s de miel
- 10 gr de levadura fresca
- 5 huevos
- Ralladura de naranja, limón y tomillo fresco.

### ***Almíbar de ron y naranja***

- 100 ml de miel
- 100 ml de zumo de naranja
- 100 ml de ron
- Piel de naranja y limón
- Rama de canela
- 1 c.s.de tomillo fresco

### ***Elaboración***

Trabajar el conjunto menos los huevos hasta obtener una pasta homogénea. Incorporar los huevos unos a uno. Dejar reposar unas 2 horas. Volver a trabajar para desgasificar. Engrasar los moldes con mantquilla y azúcar y colocar las porciones de masa. Dejar reposar unos 20 a 25 minutos. Hornear a 220 °C unos 12 minutos.

### ***Elaboración almíbar***

Reducir el ron a la mitad y añadir la miel y el zumo con los aromas. Llevar a ebullición, reducir fuego y mantener unos 3 minutos. Retirar y dejar enfriar. Una vez frío el baba mojar con el almíbar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE LECHUGA CON QUESO FRESCO**

### ***Ingredientes***

- 2 lechugas tipo romana
- 2 cebollas tiernas
- ¼ l de caldo de ave
- ¼ l de leche
- Sal y pimienta
- Zumo de ½ limón

### ***Queso fresco***

- 1 yogurt
- 1 l de leche fresca
- ½ limón
- Sal

### ***Acompañamiento***

- 10 gr de piñones

### ***Elaboración crema***

Limpiar y cortar la cebolla ciselée. Rehogar en un poco de mantequilla unos 5 minutos. Añadir las hojas de lechuga sin tallos cortadas en chiffonade.

Alargar cocción unos 10 minutos.

Mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la leche.

Llevar a ebullición.

Tapar y dejar cocer 10 minutos a fuego bajo.

Turmizar, colar y ajustar de sazón. Añadir el zumo de limón.

### ***Elaboración queso***

Mezclar la leche con el yogurt y mantener unas 2 horas a temperatura ambiente.

Colocar en una olla con el zumo de limón y la sal. Llevar a ebullición hasta que cuaje.

Retirar y colocar en un escurridor. Reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Colocar una base con el queso fresco y unos piñones tostados. Aderezar con aceite virgen en crudo.

Servir la sopa caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ENSALADA DE AGUACATE CON SALMON Y VINAGRETA DE ENELDO**

### ***Ingredientes***

- 2 aguacates
- 80 gr de salmón ahumado
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla tierna
- 1 c.s.de miel
- Zumo de ½ limón
- 1 c-s- de eneldo fresco
- Sal y pimienta

### ***Acabado***

- Papel de charol
- Cuerda para cerrar

### ***Elaboración***

Pelar y cortar el aguacate en macedonia

Cortar la cebolla en ciselée y mezclar con el resto de componentes.

Cubrir el aguacate y reservar en frío.

### ***Al pase.***

Filetear el salmón y mezclar con la preparación anterior

Colocar dentro del papel charol y atar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FARCELLETS DE CALABACÍN RELLENOS DE SETAS Y GAMBAS AJILLO**

### ***Ingredientes***

- 150 grs. de gambas
- 150 grs. de setas
- 2 dientes de ajo
- 2 calabacines rectos
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- ajo y perejil
- 1 guindilla cayena ( opcional )

### ***Elaboración***

Con ayuda de una mandolina, hacemos finas tiras a lo largo de la parte central del calabacín, y cortamos los extremos dejando todas del mismo tamaño. Escaldamos 1 minuto en agua salada y paramos cocción.

Cortamos las setas, pelamos las gambas en macedonia

En una sartén con un par de cucharadas de aceite, sofreímos el ajo bien picadito hasta que empiece a dorar y la guindilla y a continuación las setas. Rehogamos hasta que pierdan todo el agua e incorporamos las gambas. Cocinamos dos minutos, flambeamos con cognac y reservamos.

Añadimos un poco de perejil fresco picado y rectificamos de sal.

Colocamos las tiras de calabacín en cruz y añadiendo el relleno en el centro. Cerramos con los extremos del calabacín y reservamos dejando hacia abajo la parte por donde se une

### ***Al pase***

Calentamos en una sartén con unas gotas de aceite y doramos los saquitos por ambos lados.

Acompañamos de un aceite de gambas



## **TOMATE VERDE, QUESO DE CABRA, PESTO Y FALSA MOZARELLA**

### ***Ingredientes***

- *Tomate verde*
- *Rulo de queso de cabra*
- *Pesto de albahaca*
- *Salsa de tomate*

### ***Falsa mozzarella***

- *150 gr de puré de patata*
- *100 gr de crema de leche*
- *2 gr de gluconolactato*

### ***Salsa de tomate***

- *2 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *1 kg de tomate*
- *2 dientes de ajo*
- *½ l Caldo de verduras*
- *20 gr de harina*

### ***Elaboración salsa***

Sofreír la cebolla y la zanahoria cortada en brunoise, añadir el tomate en macedonia, sudar y añadir los ajos fileteados. Mantener cocción alrededor de 1 hora. Espolvorear con harina, cocer 3 minutos y mojar con el caldo. Añadir un poco de azúcar, tapar y dejar cocer 1 hora. Parar por chino y ajustar de sazón y consistencia.

### ***Falsa mozzarella***

Mezclar todos los componentes y tirar sobre al alginato al pase. (Usar cuchara grande)

### ***Preparación plato***

Cortar una rodaja de tomate y pasar por una paella un par de minutos. Colocar en una bandeja de horno con una rodaja de queso. Encima y gratinar unos 3 minutos. Colocar en el plato de servicio con una esfera de patata. Regar con un poco de salsa de tomate y el pesto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA DE SALMON CON RISOTTO DE TRIGO CON QUESO AZUL**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de salmón fresco congelado y descongelado
- 100 gr de salmón ahumado
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta
- 10 gr de gel-burguer

### ***Risotto de trigo***

- Tallos de espárrago verde
- 1 puerro
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de fumet de pescado
- 100 gr de queso azul
- 100 gr de crema de leche
- 10 gr de trigo tierno

### ***Elaboración hamburguesa***

Picar los salmones a cuchillo en trozos pequeños y mezclar con la cebolla ciselée y el cilantro picado.

Ajustar de sazón y espolvorear con el gel burguer.

Dejar actuar en frío 2 horas y bolear las hamburguesas de 40 gr.

Reservar en frío hasta pase.

### ***Risotto.***

Cocer el trigo de la forma habitual.

Parar cocción y reservar en aceite hasta pase.

Coitar el puerro en rodajas finas y rehogar en un poco de mantequilla con los tallos de espárrago verde costados en trozos de 2 mm, añadir el queso troceado, deshacer 1 minuto y reducir el vino blanco. Mojar con el fono, llevar a ebullición y cremar con la nata. Llevar ebullición y reducir fuego.

Dejar cocer a fuego suave 5 minutos y retirar.

Ajustar de sazón y consistencia

### ***Al pase.***

Calentar una porción de salsa y agregar el trigo.

Dejar cocer unos 2 a 3 minutos mojado con un poco de agua del trigo en caso de necesidad, pero debe quedar cremoso

Colocar en la base del palto.

Marcar las hamburguesas a la plancha 30 segundos por lado y colocar encima

Decorar con las puntas de espárrago plancha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIZZA DE RUCULA, PARMESANO Y PESTO DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes masa***

- 200 gr de harina de fuerza
- 75 ml de aceite
- 75 ml de agua
- 25 gr de tomate seco con aceite
- Sal y pimienta

### ***Espuma de parmesano***

- 1 cebolla
- 100 gr de parmesano
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo vegetal
- ¼ l de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Otros***

- Rucola
- Salsa de tomate
- Pesto verde

### ***Elaboración masa***

Picar el tomate en ciselée

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa elástica.

Hacer raciones de 20 gr de masa y estirar bien fino con rodillo, hasta obtener cocas de 1 cm de ancho

Pintar con aceite y sal y hornear a 200 °C unos 12 minutos. Reservar hasta pase.

### ***Elaboración espuma***

Picar la cebolla ciselée y rehogar. Añadir el queso rallado, alargar cocción unos minutos hasta que funda. Reducir el vino blanco a la mitad. Mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata. Llevar a ebullición.

Reducir fuego y dejar cocer 5 minutos a baja temperatura.

Pasar por el chino y ajustar de sazón y consistencia.

Colocar en sifón y reservar hasta pase.

### ***Montaje***

Servir en copa

Poner la coca dentro de la copa

Colocar una base de sofrito caliente, una cucharada de postre de pesto

Espumar el parmesano tibio.

Decorar con una manojito de Rucola y regar con regar con aceite de oliva virgen y sal Maldon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## LASANA DE VERDURAS

### ***Ingredientes masa***

- 125 gr de harina floja
- 125 gr de harina fuerte
- 2 huevos
- Pizca de sal
- Pizca de pimienta
- 2 sobres de tinta de calamar
- 1 c.s.de tomate concentrado

### ***Verduras***

- 1calabacin
- ½ berenjena
- 1 cebollas
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas

### ***Bechamel***

- ½ l de leche
- 30 gr de roux
- Sal, pimienta y nuez moscada.

### ***Elaboración masa***

Tamizar las harinas y mezclar con los huevos batidos, la sal y la pimienta.  
Separar en dos mitades y mezclar una con la tinta y otra con el tomate.  
Dejar reposar en frio y lamiar juntas.  
Cortar en forma circular

### ***Elaboración verduras***

Cortar las verduras en macedonia y saltear por texturas.  
Mezclar y salpimentar.  
Colocar en bolsa de vacio con hierbas aromáticas.  
Cocer 90 minutos a 65 °C. Abatir temperatura y reservar en frio. Hasta pase

### ***Bechamel***

Llevar a ebullición la leche y deshacer el roux.  
Salpimentar y justar de consistencia.  
Colocar en bolsa de vacío y cocer a 65 °C 90 minutos.

### ***Montaje***

Colocar una base de bechamel caliente y colocar las verduras calientes  
Cubrir con una lamina de pasta y regar con aceite virgen y cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATATAS CON PULPO Y MAYONESA DE PIMENTOS**

### ***Ingredientes cremosos de patata***

- 200 gr de patata
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de fumet de pescado
- Sal y pimenta

### ***Mayonesa de pimentón***

- 100 ml de aceite de girasol
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- Pizca de pimentón
- 1 c.s.de vinagre blanco

### ***Elaboración mayonesa.***

Emulsionar el conjunto con el aceite al hilo

### ***Elaboración Cremoso de patata***

Cocer la patata de la forma habitual

Turmizar todos los engredes y ajustar de sazón y consistencia.

### ***Otros***

Cilindro de patata (Resto de troquelar patatas)

Pulpo cocido

### ***Cocción cilindro de patata***

Cocer la patata a la inglesa y reservar.

### ***Montaje***

Colocar una base de plato con el cremoso de patata caliente

Saltear la patata con un poco de aceite al pase y colocar en medio.

Pinchar una rodaja d e1/2 cm de pulpo encima y acompañar de la mayonesa.

Acabar con sal Maldón, perejil picado y pimentón.

## **LENTEJAS REFRITAS AL CURRY CON SOLOMILLO DE CERDO**

### ***Ingredientes para las lentejas***

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 hojas de laurel
- 150 gr de lentejas

### ***Para el solomillo***

- Solomillo de cerdo
- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1c.c. de cúrcuma
- 1 c.c.de curry
- 10 gr de jengibre fresco
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1c.c.de semilla de cilantro
- 1 clavo de olor
- 1.c.c. de pimentón

### ***Elaboración de las lentejas***

Cortar la cebolla en macedonia, y juntar con las lentejas

Doblar el peso de las lentejas en agua y llevar a ebullición. Mantener 5 minutos hirviendo, reducir fuego y mantener cocción suave hasta que las lentejas estén al dente. Retirar y reservar secas.

### ***Para el solomillo***

Cortar las verduras en ciselée

Limpiar el solomillo y poner a marinar con el resto de componentes unas 8 horas.

Retirar el solomillo y asar a la sartén unos 8 minutos. Retirar y salpimentar.

Colocar en vacío con 1 cucharada de aceite y cocer a 50 °C 90 minutos.

Abatir temperatura y reservar en frío.

Rehogar las verduras del marinado a fuego suave unos 30 minutos. Añadir las lentejas y mezclar unos 5 minutos más ajustando de sazón.

### ***Montaje***

Colocar en la base del plato un puñado de lentejas y disponer encima una ración de solomillo.

Espolvorear con Sal Maldón y cilantro picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CREMOSO DE MASCARPONE CON SORBETE DE MORAS**

### ***Ingredientes cremoso***

- 250 gr de mascarpone
- 100 gr de nata.
- 1 c.s. Ralladura de limón

### ***Sorbete de moras***

- 100 gr de pulpa de moras
- Zumo de 1 limón
- 300 ml de agua
- 50 gr de glucosa
- 20 gr de pro sorbet de sosa

### ***Elaboración cremoso***

Mezclar con lengua los ingredientes y reservar en frío.

### ***Ingredientes sorbete***

Turmixar todos los ingredientes y dejar madurar 8 horas  
Mantecar hasta que adquiera consistencia

### ***Montaje***

Colocar una base de cremoso, una pequeña bola de sorbete, otra capa de cremoso y acabar con una teja de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE MASCARPONE E HINOJO**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 mascarpone
- 1 c.s de hinojo molido o picado

### ***Elaboración***

Infusionar la leche con el hinojo molido. Enfriar y mezclar con la procrema el mascarpone y la miel. Esta preparación se debería dejar madurar 1 día en la nevera.

Poner a la mantecadora hasta que quede congelado.

## **PASTEL DE MORCILLA Y PERA**

### ***Ingredientes***

- 1 Morcilla
- 2 peras
- 600 grs. de cebolla morada
- 150 g. de queso Idiazabal
- 4 huevos
- 200 ml. de nata para cocinar
- Sal y Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 anís estrellado
- Pasta filo

### ***Elaboración***

En una sartén al fuego con una cucharada de aceite de oliva virgen extra, añadimos la cebolla picada en juliana, dejamos que sude y se poche bien. Tiene que quedar casi una mermelada, añadiendo unos pellizcos de sal, pimienta negra molida y un anís estrellado

Ponemos otra sartén sin aceite a fuego medio, abrimos la piel de la morcilla y vamos deshaciendo el relleno en la sartén con ayuda de una cuchara de madera. Tenemos que conseguir que se desgrane bien el contenido. Añadimos las peras cortadas en dados. Saltemos todo durante unos minutos

Echamos los huevos en un bol y añadimos la nata, una pizca de sal y pimienta negra molida. Batimos la mezcla enérgicamente, añadimos la cebolla caramelizada y la morcilla con pera

Untamos un molde con mantequilla o un poco de aceite y horneamos a 180° durante entre 10/15 minutos, según el tipo de horno. Vigilar que no se queme la masa. Sabremos cuando está cuando pinchemos con un palillo la tarta y salga seco. Si sacáis el palillo húmedo dejar en el horno unos minutos más

### ***Acabado***

Cortar un cuadrado de pastel y envolver en pasta filo

### ***Al pase***

Pintar con mantequilla y hornear unos 4 minutos.

Acompañar de una reducción de oporto, y unas tiras de queso idiazábal.

## **FLAN DE JAMÓN SERRANO CON TOMATE CONFITADO**

### ***Ingredientes***

- 200 g de jamón serrano
- 3 huevos
- 200 ml de nata líquida del 35%
- 1 hueso de jamón
- Aceite de jamón
- Sal y pimienta

### ***Para el tomate***

- 1 kg de tomates maduros
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de jamón
- Sal y pimienta

### ***Para los Crackers de semillas***

- 90 gr de semillas variadas (lino, calabaza, girasol, chia, amapola...)
- 90 gr de harina de cebada integral o harina integral
- 80 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 c.c. de levadura royal
- 25 ml de aceite

### ***Elaboración***

Precalentamos horno a 200°

Picamos el jamón lo más finamente posible.

Freímos el hueso 5 minutos y añadimos la crema de leche. Cocemos a fuego suave unos 30 minutos y colamos.

En un bol batimos los huevos, la nata líquida con sal y pimienta, una vez batido agregamos el jamón picado, untamos los moldes o flaneras con aceite o mantequilla y los rellenamos con la preparación anterior.

Colocamos los moldes a baño maría e introducimos en el horno a 160° 40 minutos, enfriamos y desmoldamos

### ***Para el tomate***

En agua hirviendo escaldamos los tomates y los despojamos de piel y pepitas, una vez tengamos solo la carne de tomate la colocamos en un cazo o saute, con el aceite salpimentados y lo cocemos muy suave hasta que tenga textura de puré, es entonces cuando añadimos la cucharada de azúcar, para rectificar la acidez del tomate, enfriamos y reservamos.

Al pase servimos los flanes de jamón con el tomate confitado y acompañamos de mezclum de lechugas

### ***Para los Crackers de semillas***

Mezclar todos los ingredientes y extender sobre una bandeja con papel de horno untado en aceite. Cuanto más fino mejor.

Marcar la masa con un cuchillo formando barritas por donde después de cocer cortaremos. Hornear a 200° durante 10-15 minutos. Sacar del horno, cortar en porciones y dejar enfriar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARQUINYOLIS CON RUCULA, PANCETA Y CALAMAR**

### ***Ingredientes***

- *Carquinyolis*
- *Panceta casera*
- *Calamares*
- *Reducción de vinagre de Módena*
- *Rucola*
- *Sal Maldón*
- *Aceite verde*

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares y cortar en láminas.  
Cortar láminas finas de panceta

#### ***Al pase.***

Saltear los calamares con la lámina fina de panceta 3 minutos.  
Retirar y salpimentar los calamares

#### ***Montaje***

Colocar encima del caquinyoli una base de Rucola con sal y aceite  
Poner encima la panceta y el calamar. Con el aceite de la cocción.  
Decorar con aceite verde y reducción de Módena



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SECRETO IBERICO CON CHIMICHURRY Y QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

- *Secreto ibérico*
- *Queso de cabra*
- *Chimichurri*

### ***Ingredientes chimichurri***

- *Orégano seco*
- *Cilantro fresco*
- *3 ajos*
- *1 cebolla tierna*
- *200 cl. de aceite de oliva*
- *50 cl. de vino blanco*
- *25 cl. de vinagre blanco*
- *Pimentón*
- *Sal*
- *Guindilla*
- *¼ de pimiento verde*
- *1/8 de pimiento rojo*
- *1 c.s. de miel*

### ***Elaboración chimichurri***

Poner el aceite en un cazo con la guindilla, los pimientos, los ajos y la cebolla bien picaditos. Cuando estén tiernos y el aceite esté perfumado añadir el orégano. Remover y añadir el pimentón. Rápidamente añadir el vino blanco, el vinagre y la miel, reducir un poco y añadir el cilantro picado. Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta.

### ***Elaboración secreto***

Limpiar el secreto y poner a marinar con el chimichurri

### ***Al pase.***

Marcar el secreto al punto deseado y fundir el queso de cabra en el horno. Colocar encima del secreto y regar con chimichurri.

Refrescar con cilantro picado

## **PIMIENTO RELLENO DE QUESO FRESCO CON CAKE DE TOMATE SECO**

### ***Ingredientes cake***

- 200 gr de harina floja
- 8 gr de levadura química
- 3 huevos
- 100 gr de queso gruyere
- 100 ml de leche
- 100 ml de aceite de girasol
- 150 gr de tomate seco
- 100 gr mozzarella
- 50 gr de alcaparras
- 10 gr de albahaca picada
- Pizca de sal y pimienta

### ***Ingredientes pimientos***

- Pimiento ensalivado
- Queso fresco
- Sal y pimienta

### ***Ingredientes pesto de tomate***

- 50 gr. de tomates secados al sol
- 3 dientes de ajo
- 2 c.s. de nueces peladas
- 1 c.s. de piñones
- 3 c.s. de queso de parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Encamisar los moldes

Tamizamos la harina con la levadura. Reservar

Blanquear los huevos y añadir la leche y el aceite. Salpimentar y verter sobre la harina

Mezclar cuidadosamente y añadir los quesos, incorporar el tomate seco troceado y las alcaparras+ la albahaca.

Colocar en molde y hornear a 180 °C unos 45 minutos.

### ***Pimientos***

Rellenar con el queso fresco y reservar

### ***Elaboración pesto***

Confitaremos unos tomates secos a fuego muy bajo con los ajos.

Triturar junto con el resto de los ingredientes añadiendo el aceite poco a poco como si se hiciera una mahonesa.

Ha de quedar una salsa ligada.

Colocar el pimiento sobre el cake y acompañar del esto de tomate

## **SCONES CON CHUTNET DE CALABAZA Y RACLETTE**

### ***Ingredientes Scones***

- 260 gr. de harina de trigo común
- 12 gr de levadura química
- 8 gr de sal
- 25 gr. de azúcar blanco
- 70 gr de mantequilla fría
- 1 huevo mediano frío
- 100 ml. de leche fría
- Harina extra
- Leche extra para pintar

### ***Para el chutney***

- 400 gr de calabaza
- 3 cebollas
- 2 tomates rojos
- 1 c.c. de Jengibre fresco
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de vinagre de sidra
- Canela, clavo, cardamomo, guindilla
- 200 gr de magret de pato marinado

### ***Elaboración Scones***

Precalentar el horno a 200° C. Cubrir una bandeja de horno con papel o *silpat*.

En un bol grande mezclar la harina tamizada, la levadura, la sal y el azúcar.

Añadir la mantequilla fría cortada en dados y, arenar hasta que tenga aspecto de migas de pan.

Aparte batir ligeramente el huevo y añadir la leche y mezclar.

Hacer un hueco en el centro de la harina y verter la mezcla de huevo y leche. Incorporar con una espátula sólo hasta que los ingredientes se hayan humedecido y quede más o menos unido en una bola. Si la masa queda demasiado seca añadir progresivamente un poco más de leche

Pasar la masa a una superficie ligeramente enharinada y, con las manos y sin amasar, formar un rectángulo. Doblarlo en tres como si fuera una carta. Girar la masa 90° y repetir dos veces más.

Enharinar ligeramente la superficie y estirar la masa formando un cuadrado de aproximadamente 1,5 cm de grosor. Cortar el cuadrado en pequeños cuadrados de 4 cm de lado y colocarlos sobre la bandeja.

Pintarlos ligeramente con leche y hornearlos a 200°C durante 15 minutos o hasta queden ligeramente dorados.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Servir templados.

### ***Elaboración chutney***

Cortar la cebolla en ciselée Sofreír con un poco de aceite. A los 5 min añadir el jengibre rallado dejar cocer 10 min y añadir el tomate tpm. Mientras va sofriendo cortar la calabaza a daditos pequeños y regulares de 3 a 5 mm de lado. Añadir todas las especies más el azúcar y el vinagre. Agregar la calabaza y cocer hasta que este tierna.

## **ENSALADA DE MORRO, OREJA, PANCETA Y CARRILLERAS CON PIPIRRANA**

### ***Ingredientes terrina***

- 4 carrilleras
- 200 gr de panceta
- ¼ kg de morro de cerdo cocido
- ¼ kg de oreja de cerdo cocida
- 1l de caldo de ave
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 apio
- 1 hoja de laurel

### ***Otros***

- Hojas de escarola

### ***Para la Pipirrana***

- 1/2 Pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 cebolla tierna
- Pizca de sal y pimienta
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre de jerez
- pimentón

### ***Elaboración terrina***

Pelar y limpiar las verduras.

Cortar en macedonia.

Llevar a ebullición el caldo, reducir fuego e introducir las carrilleras. Tapar y dejar cocer 1 hora.

Introducir el resto de ingredientes y dejar cocer 1 hora a fuego bajo ajustando de sazón.

Colocar en molde y dejar enfriar

### ***Para la Pipirrana***

Limpia las verduras y cortar en media macedonia.

Aliñar con el aceite y el vinagre y salpimentar.

Reservar hasta pase.

### ***Al pase.***

Cortar la terrina en láminas finas y acompañar de la pipirrana y unas hojas de escarola



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA DE GUISANTES CON ESPUMA DE QUESO AZUL**

### ***Ingredientes crema de guisantes***

- 2 puerros
- 200 gr de patatas
- ½ kg de guisantes
- ½ l de caldo de verduras o agua

### ***Ingredientes espuma***

- 100 gr de queso azul
- 100 gr de crema de leche
- 50 gr de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada

### ***Elaboración crema***

Limpiar y cortar los puerros en rodajas finas. Rehogar en un poco de mantequilla unos 15 minutos. Agregar las patatas cortada en macedonia y mojar con el caldo caliente.

Llevar a ebullición y dejar cocer unos 10 minutos.

Añadir los guisantes y alargar cocción unos 10 minutos más.

Turmizar y colar repetidamente.

Ajustar de sazón y revesar.

### ***Elaboración espuma***

Llevar a ebullición la leche y la crema. Añadir el queso azul troceado y batir hasta homogeneizar.

Colocar en sifón y dejar enfriar.

Colocar carga y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase.***

Calentar la crema y colocar en copa

Acabar con la espuma por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PROFITEROLES DE GUACAMAOLE Y BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 175 ml. de agua
- 75 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 3 huevos

### ***Ingredientes guacamole***

- 1 aguacate
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla tierna
- Pizca de comino
- Zumo de ½ limón
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta

### ***Brandada***

- 2 dientes de ajo
- 100 gr de bacalao
- 100 gr de patata cocida
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración masa***

Hervir el agua con la mantequilla troceada. Retirar del fuego y añadir la harina. Formar una masa y añadir los huevos de uno en uno.

En bandeja de horno: Formar las lionesas con boquilla y hornear a 180°.

### ***Elaboración brandada***

Freír los dientes de ajo entero y el bacalao en el aceite 3 minutos. Añadir la crema de leche y llevar a ebullición. Colar y reservar la crema de leche.

Turmezar el bacalao, y la patata añadiendo al hilo la crema de leche reservada hasta obtener la textura adecuada. Ajustar de sazón.

### ***Elaboración guacamole***

Escaldar el ajo y turmezar con el resto de ingredientes. Colocar en manga y reservar en frío hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLI DE FOIE Y MANZANA CON PARMENTIER DE PATATA**

### ***Ingredientes salsa***

- 200 gr de puré de patata
- 200 ml de caldo de ave
- 100 ml de crema de leche

### ***Para la Masa***

- 300 g. de harina.
- 3 huevos.
- 3 c.s. de aceite
- Sal

### ***Para el relleno***

- 80 gr de Foie
- 2 Manzanas
- 150 gr de azúcar
- 200 ml de vino blanco

### ***Elaboración Masa***

Juntar la harina con la sal y hacer un volcán. Añadir los huevos batidos y mezclar. Incorporar el aceite y seguir mezclando. Agregar un poco de agua si la masa queda muy seca.

Tapar la masa con papel film y dejar reposar en nevera durante 20 minutos.

Cortar la masa en varios trozos y estirarlos un poco con un rodillo. Estirar la masa con la máquina para hacer la pasta y cortarla en círculos rellenos con compota de manzana y foie micuit y sellamos en forma de Mezzaluna.

### ***Para la compota***

En un cazo colocamos la manzana cortada en dados, con el azúcar y el vino, tapado con papel film a fuego bajo 20 minutos o hasta obtener una compota espesa y reservar

### ***Para la salsa***

Llevamos a ebullición todos los componentes y ajustamos de sazón.

Reservar en caliente hasta pase.

### ***Al pase***

Cocemos la pasta en agua hirviendo con sal 3 minutos, juntamos con la salsa y emplastamos.

Decorar con aceite verde



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE AROMAS DE MONTSERRAT**

### ***Ingredientes***

- 400 ml Leche
- 75 gr Maltodextrina
- 10 g Glucosa en polvo r
- 50 gr Base pro crema sosa
- 85 ml Aromas de Montserrat

### ***Elaboración***

Mezclar todos los componentes menos el alcohol  
Dejar madurar toda la noche

Añadir el alcohol al pase



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTAR DE MORCILLA Y ATUN CON ACEITE DE PIÑONES**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de Atún fresco
- 50 gr de salmón ahumado
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta
- 200 gr de morcilla de cebolla
- Pan de molde

### ***Aceite de piñones***

- 10 gr de piñones
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos el atún de piel y espinas y piscamos.  
Mezclamos con el salmón ahumado picado  
Pelar y cortar la cebolla en ciselée  
Mezclar con la preparación anterior y añadir el cilantro picado.  
Salpimentar y reservar en frío hasta pase  
Destripar la atrocilla y freír unos 5 minutos. Retirar y reservar.  
Estirar el pan de molde bien fino y cortar por la mitad-.  
Pintar con mantequilla y envolver en un molde circular.  
Hornear hasta que esté dorado.  
Rellenar con la morcilla y el salmón ahumado.  
Regar con el aceite de piñones y unas perlas de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BUÑUELOS DE ACEITUNAS**

### ***Ingredientes***

- *Aceitunas rellenas de anchoa*
- *Pasta orly*

### ***Masa Orly***

- *200 gr. de harina*
- *5 gr de levadura química*
- *2 huevos*
- *50 ml. de aceite*
- *200 ml. de cerveza*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Enharinar las aceitunas y pasar por la pasta.  
Freír por inmersión 1 minuto.  
Colocar en papel absorbente y servir.

### ***Elaboración pasta orly***

Batimos los huevos y agregamos el aceite. Mezclar.  
Verter sobre la harina y la levadura salpimentada y agregar por último la cerveza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PISTO MANCHEGO CON HUEVO Y JAMON**

### ***Ingredientes Para el pisto***

- 1 calabacín
- ½ pimiento rojo
- 1 berenjena pequeña
- 1 cebolla
- Huevos de codorniz
- 50 gr de panceta ibérica
- 50 gr de jamón

### ***Elaboración***

Catar todas las verduras en macedonia y saltear por texturas.  
Cortar la panceta en macedonia y saltear 5 minutos. Mezclar con las verduras  
Ajustar de sazón y colocar en bolsa de vacío.  
Cocer al vapor 90 minutos a 65 °C

### ***Al pase***

Colocar en los tarros de servicio y cascar un huevo de codorniz encima  
Hornear al baño maría hasta que el huevo cauje con el picadillo de jamón.  
Regar con aceite de oliva bueno al pase y salpimentar.  
Cerrar con tapa y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATATAS CON SALSA DE QUESO AZUL**

### ***Ingredientes***

- $\frac{1}{2}$  kg Patatas para cocer

### ***Para la salsa***

- 1 cebolla
- 100 gr de champiñones
- 150 gr de queso azul
- 100 ml de vino blanco
- 200 ml de agua
- 2 c.s. de glasa de carne
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración patatas***

Pelar las patatas y con ayuda de una cuchara de París bolear.

Cocer 5 minutos en agua hirviendo y parara cocción.

Reservar en nevera en seco hasta pase.

### ***Elaboración salsa***

Sofreír la cebolla cortada ciselée durante 45 minutos, añadir los champiñones brunoise y sudar unos 20 minutos. Añadir el queso troceado y freír unos 2 minutos, reducir el vino blanco a la mitad, añadir la glasa, mojar con el agua y llevar a ebullición, reducir fuego y cremar con la nata.

Llevar e ebullición y reducir fuego. Dejar cocer a fuego suave 5 minutos y pasar por el chino y colador.

Volver al fuego y ajustar de sazón y consistencia. Reservar hasta pase

### ***Al pase***

Freír las patatas por inmersión y colocar en el plato de servicio.

Salsear y acompañar de tomillo fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **“CHORIMIEL” SIMILAR AL BAR “CHUECA”**

### ***Ingredientes***

- *¼ kg de patatas*
- *50 ml de aceite*
- *¼ kg de chorizo para freír*
- *100 gr de manteca de cerdo*
- *Pizca de pimentón*
- *2 Ramas de romero*
- *100 gr de miel de romero*
- *10 gr de crumiel*

### ***Elaboración***

Cocer las patatas de la forma habitual y chafar hasta obtener un puré. Trabajar con aceite hasta obtener una textura sedosa. Colocar en manga y reservar en caliente hasta pase.  
Calentar la manteca a fuego suave y confitar unos 30 minutos el chorizo con el romero.  
Apagar, espolvorear con pimentón dulce y conservar en el propio confit

#### ***Al pase.***

Freír los chorizos 1 minuto en un poco de manteca hueviando hasta que adquieran color.  
Colocar una base de puré de patata colocar encima los chorizos y salpimentar  
Regar con la miel y un poco de miel  
Decorar con el romero fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ESCABECHE DE POLLO CON CRUJIENTE DE ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- 4 alcachofas
- 200 gr de pollo en escabeche
- 10 gr de crumiel
- 50 gr de miel de romero
- Hojas de escarola
- Harina de tempura para rebozar

### ***Elaboración***

Pelamos las alcachofas y cocemos 5 minutos a la inglesa.

Parar cocción y cocer al vacío a 85 °C /45 minutos.

Parar cocción. Y reservar hasta pase. En frío.

#### ***Al pase.***

Trocear el pollo mezclar con la escarola.

Regar con el escabeche.

Enharinar las alcachofas y sacudir el exceso de harina.

Freír por inmersión 2 minutos y colocar encima.

Regar con miel, crumiel y sal Maldón.

Decorar con romero. Fresco



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GILDA CON SORBETE DE SANGRÍA**

### ***Ingredientes sorbete***

- 250 ml de vino tinto
- Zumo de 1 limón y 1 naranja
- 150 ml de agua
- 50 gr de azúcar
- 100 ml de malto dextrina
- 1c.c.de canela
- 1 c.s.de ralladura de naranja
- 1c.s.de ralladura de limón
- 50 ml de brandi

### ***Gilda***

- 1 guindilla
- 1 aceituna rellena de anchoa
- 1/2 anchoa
- 1/2 boquerón
- 1 cebolleta encurtida

### ***Elaboración sorbete***

Mezclar todos los componentes y mixar.

Reservar en frío 24 horas.

Mantecarlo al día siguiente.

### ***Elaboración gilda***

Montar todos los ingredientes en un palillo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CANELONES DE PESCADO Y MARISCO AL CAVA**

### ***Para la Masa***

- 300 g. de harina.
- 3 huevos.
- 3 c.s. de aceite
- Sal
- 2 bolsas de tinta de calamar

### ***Para el relleno***

- 250 gr de merluza
- 12 langostinos
- 1 cebolla
- 200 ml de Cava

### ***Para la Salsa***

- 100 gr de cebolla
- 100 ml de cava
- 250 ml de crema de leche

### ***Elaboración Masa***

Juntar la harina con la sal y hacer un volcán. Añadir los huevos batidos y mezclar. Incorporar el aceite, la tinta y seguir mezclando. Agregar un poco de agua si la masa queda muy seca.

Tapar la masa con papel film y dejar reposar en nevera durante 20 minutos.

Cortar la masa en varios trozos y estirarlos un poco con un rodillo. Estirar la masa con la máquina para hacer la pasta y cortarla en forma de canelón.

### ***Para el relleno***

En una rehogadora con un poco de aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picada. Una vez pochada, agregamos los langostinos muy picados y cocinamos unos cinco minutos añadimos el pescado troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos

Agregamos el cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más...hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Simplemente queda rellenar las crepes y calentar en el horno unos cinco minutos a 180 grados

### ***Para la Salsa***

Picamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos, reducimos el cava a la mitad y cremamos con la nata. Llevar a ebullición y reducir el fuego.

Dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos,

Colar y ajustar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BERBERECHOS CON SALSA ESPINALER**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de berberechos naturales
- Salsa espinaler
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento verde
- ¼ de pimiento rojo
- 1 zanahoria
- Perejil fresco.
- 50 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortar todas las verduras en brunoise

Escaldar 1 minuto la zanahoria y mezclar con el resto de verduras.

Salpimentar y regar con el aceite.

Colocar en la base de la lata. Colocar los berberechos y regar con un poco de salsa espinaler

Refrescar con perejil picado

Cerrar la lata y calentar a la plancha 3 minutos.

Servir de inmediato.

## **ENSALADA DE LEGUMBRES CON SALMÓN MARINADO**

### ***Ingredientes***

- 150 gr. de judías rojas cocidas
- 1 pimiento verde
- 2 tallos de apio
- 1/2 pepino
- 75 gr Salmón marinado

### ***Ingredientes marinada***

- 150 ml. de aceite de oliva
- 50 ml. de vinagre balsámico
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla tierna
- Perejil picado
- 1 c.s. de tomillo
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Mezclaremos todos los ingredientes de la marinada y reservaremos en frío.

Pelaremos y rallaremos el pepino. Salaremos y dejaremos en un escurridor. Dejaremos unos 3 minutos. Pasaremos por agua y mezclaremos con el comino. Reservaremos en frío.

Quitaremos los hilos del apio y cortaremos en brunoise. Picaremos el pimiento verde en brunoise.

Mezclaremos con las legumbres, con las verduras picadas y colocaremos dentro del marinado. Dejaremos alrededor de dos horas.

Serviremos el conjunto acompañando del salmón marinado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA DE MERLUZA CON MAYONESA DE TINTA, SEPIA Y PAN DE KETCHUP**

### ***Ingredientes***

- *Pan de ketchup*
- *Tiras de sepia*
- *Hamburguesa de merluza*
- *Mayonesa de tinta de calamar*

### ***Ingredientes mayonesa***

- *50 ml de aceite de girasol*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *1 bolsa de tinta de calamar*
- *1 huevo*
- *Gotas de salsa de soja y pimenta*
- *Gotas de vinagre blanco o zumo de limón*

### ***Elaboración***

Calentar el aceite de oliva y freír la tinta de calamar unos 3 minutos.

Dejar enfriar

Montar el conjunto con el aceite al hilo hasta que emulsione. Reservar en frío hasta pase,

### ***Montaje***

Saltear las tiras de sepia y montar el bocadillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MARMITACO DE ATÚN**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de atún
- 1 cebollas
- 4 pimientos verdes italianos
- 4 patatas
- 1 c.s. de pulpa de pimiento choricero
- 1 c.s. de pimentón dulce y picante
- 100 ml de vino blanco
- 1l de caldo de pescado
- Laurel
- Perejil

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla y el pimiento a juliana. Empezar sofriendo la cebolla con poco aceite. A los 10 min añadir el pimiento. Sofreír 5 min más y poner la cucharada de pulpa de pimiento choricero. Pelar las patatas y cocerlas enteras., agregar el vino blanco. Dejar reducir 2 minutos y añadir el fumet de pescado y la hoja de laurel. Cocer hasta que las patatas estén tiernas. Retirar las patatas y preparar un puré. Ajustar de sazón la salsa y reservar.

### ***Preparación del atún***

Limpiar el atún y escaldarlo 30 segundos en agua hirviendo salda. Parar cocción y reservar en aceite de oliva con sal, pimienta y pimentón.

### ***Al pase.***

Marcar de forma unilateral el atún 1 minuto  
Colocar una base de puré, situar encima el atún y regar con la salsa.  
Decorar con perejil picado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SORBETE DE GIN TONIC**

### ***Sorbete de Gin Tonic***

- *100 ml de Cachaza*
- *Zumo de 1 limón*
- *350 ml de tónica*
- *150 gr de malto dextrina*
- *50 gr de pro sorbet*

### ***Elaboración sorbete***

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en frío 1 día.

Colocar en mantecadora hasta que haya congelado

Retirar y reservar en congelador hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MINI TORTILLA PAISANA**

### ***Ingredientes***

- *Cebolla caramelizada*
- *Caquinyoli*

### ***Ingredientes tortilla***

- *60 g de guisantes*
- *1/2 pimiento rojo*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento verde*
- *2 patatas*
- *100 gr de taquitos de jamón*
- *4 huevos*
- *80 gr de aceite de oliva virgen*

### ***Elaboración***

Ponemos a calentar el aceite en una sartén grande y freímos en él la patata y la cebolla cortadas en macedonia. Dejamos que se hagan un 5 de minutos y añadimos los dos pimientos a macedonia. Dejamos que se vayan haciendo 5 minutos más y cuando estén casi hechos añadimos los taquitos de jamón.

Batimos dos huevos y añadimos las verduras fritas y bien escurridas, el puñado de guisantes ya cocidos fríos y escurridos, mezclamos y ponemos una cucharada bien colmada en cada hueco del molde. Horneamos a 200° unos 8 minutos y luego damos la vuelta con cuidado y seguimos horneando unos cinco minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOLAS DE SANDÍA CON BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes***

- *¼ de sandía*
- *Brandada de bacalao*
- *Aceite virgen*
- *Cebollino picado*

### ***Ingredientes Brandada***

- *2 dientes de ajo*
- *100 gr de bacalao*
- *100 gr de patata cocida*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *100 ml de crema de leche*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración brandada***

Freír los dientes de ajo entero y el bacalao en el aceite 3 minutos. Añadir la crema de leche y llevar a ebullición. Colar y reservar la crema de leche.  
Turmizar el bacalao, y la patata añadiendo al hilo la crema de leche reservada hasta obtener la textura adecuada. Ajustar de sazón.

### ***Elaboración sandia.***

Bolear con cuchara de paría la sandía y reservar en aceite hasta pase.

### ***Al pase.***

Colocar en cuchara china una base de brandada  
Saltear la sandía 1 minuto en aceite bien caliente y colocar sobre la brandada  
Decorar con aceite virgen y cebollino picado.

## **SALMOREJO DE SANDIA CON QUESO FRESCO Y CILANTRO**

### ***Ingredientes***

- 150 g de aceite oliva virgen extra
- ½ kg de sandía
- 2 dientes de ajo escaldados
- 1 kg. de tomates maduros
- 1 cucharada sopera de sal
- 30 g de vinagre

### ***Para la guarnición***

- Tiras de pan tostado
- 100 gr de queso fresco
- 40 ml de aceite de oliva virgen
- Manojos de cilantro fresco
- Sal en escamas

### ***Ingredientes sorbete tomate***

- ½ l de agua
- 100 g Tomate Concentrado
- 25 g de azúcar
- 25 g de Maltodextrina Sosa
- 25 gr de glucosa
- 75 g de Prosorbet Sosa
- 1 g de ácido cítrico
- Sal

### ***Elaboración***

Blanquear los tomates en agua, Enfriarlos en agua con hielos y pelarlos.

Poner los tomates a triturar junto con la sal y los ajos y la sandía, Echar el vinagre y volver a tritararlo todo unos minutos.

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

Colar repetidamente y alargar con agua en caso de necesidad

### ***Preparación sorbete***

Mezclar el agua con el Tomate Concentrado, el azúcar, la Maltodextrina, el Prosorbet, la Glucosa y el Ácido. Triturar con el túrmix y reservar en nevera durante 6 h.

Transcurrido ese tiempo, verter la mezcla en la máquina para helado y mantecar unos 15 min. Retirar y reservar en congelador.

### ***Para la guarnición***

Picar el cilantro y mezclarlo con el queso y el aceite

### ***Al pase.***

Colocar una base de queso y una bola de sorbete. Acabar con el agua y las escamas de sal

Acompañar del salmorejo

## **SOPA DE CALABAZA AROMATIZADA CON CHAMPIÑONES**

### ***Ingredientes***

- *1/2 kg de calabaza*
- *100 ml de vino blanco*
- *50 ml de aceite*
- *1/2 l de caldo de ave*
- *50 ml de vinagre blanco*
- *Sal y pimienta*

### ***Guarnición***

- *Perlas de naranja*
- *1/2 limón*
- *4 champiñones*
- *10 gr de piñones*
- *Cebollino picado*
- *20 gr de queso curado*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar la calabaza en macedonia. Rehogar unos 10 minutos en aceite, reducir el vino y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y cocer tapado hasta que la calabaza esté tierna.

Turmizar y colar hasta obtener una textura fina.

Ajustar de sazón. Y reservar en frío hasta pase.

### ***Para la guarnición***

Escaldar los champiñones s1 minutos y picar en brunoise.

Añadir el limón, los piñones y el queso picado. Salpimentar y reservar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ENSALADA DE ATUN, CALÇOTS Y ROMESCO**

### ***Ingredientes***

- *Atún en escabeche*
- *Escarola*
- *Romesco*
- *Calçots escalibados*
- *Nata de judías*

### ***Nata de judías***

- *150 ml de nata ligera*
- *150 gr de judía blanca*

### ***Elaboración***

Colocar una base de calçots

Mezclar el romesco con la escarola y colocar encima

Colocar media pieza de atún y espumar alrededor con la nata de judías

Decorar con perejil picado

### ***Elaboración nata***

Llevar a rebullón la crema de leche con las judía, sal y pimienta.

Turmizar y colar.

Colocar en sifón y reservar en frío hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA DE VIEIRAS Y BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de bacalao
- 100 gr de vieiras
- 2 cebolla tierna
- Zumo y ralladura de ¼ limón
- Perejil picado
- Pizca de paprika
- Sal y pimienta
- 6 gr de gel verguer

### ***Rebozado***

- Harina, huevo y Panko.

### ***Pesto de tomate***

- 2 dientes de ajo escaldados
- 12 hojas de albahaca
- 120 gr de tomates secos
- 1 c.s de aceitunas negras
- 1 c. de parmesano
- 50 ml de aceite

### ***Guarnición***

- 150 gr de arroz basmati
- 1 hoja de laurel
- 30 gr de mantequilla
- 200 ml de agua

### ***Elaboración***

Pelar y picar las cebollas en ciselée. Rehogar en un poco de aceite unos 10 minutos.

Retirar y mezclar con el bacalao y las vieiras picadas.

Añadir el zumo, ralladura de limón, paprika y el perejil picado. Ajustar de sazón. Y agregar el gel burguer.

Dejar reposar unas 8 horas y dar forma de hamburguesa

Pasar por harina, huevo batido y Panko.

Reservar en frío hasta pase.

### ***Elaboración pesto***

Turmizar todos los ingredientes

### ***Elaboración arroz***

Colocar el arroz, la sal, el laurel y el agua en una reductora tapada.

Cocer a fuego suave unos 12 minutos.

Destapara comprobar cocción y añadir la mantequilla.

Reservar tapado hasta pase.

### ***Al pase.***

Freír la hamburguesa por inmersión y calentar el arroz con un poco de aceite



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PROFITEROLES RELLENOS DE QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

- Profiteroles
- 200 gr de queso de cabra
- Harina, sal y pimienta
- 2 huevos para rebozar
- 100 gr de Panko
- Aceite para confitar
- 1 calabacín
- 2 tomates
- Rucola o escarola

### ***Para la Vinagreta balsámica de frutos rojos***

- 100 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre Balsámico
- 20 gr de frutar rojas
- Sal y pimienta
- 10 gr de miel

### ***Elaboración***

Cortaremos los tomates en cuartos y retiramos las pepitas.

Colocar en el horno a 100 °C con aceite sal, pimienta y perfumamos con hierbas aromáticas. Manteemos unos 90 minutos. Retirar y reservar,

Cortamos unos trozos de queso de cabra de 20 gr.

Pasaremos por harina, huevo batido y Panko y refrigeramos unos 30 minutos. Volvemos a pasar por huevo y Panko y refrigeramos de nuevo hasta pase.

Cortamos las puntas de los calabacines y laminamos en mandolina a lo largo

Marcar a la parrilla o sartén bien caliente unos 2 minutos. Retirar y salpimentar

### ***Para la Vinagreta balsámica de frutos rojos***

Mixar todos los ingredientes con el aceite al hilo. Reserva en frío hasta pase

### ***Al pase.***

Freír el queso 1 minuto por inmersión en aceite. Retirar y desgrasar en papel de cocina

Montar una base de profiterol

Colocar una base de calabacín, el tomate, el queso y acabar con rúcola.

Regar con la vinagreta y tapar con la otra placa de profiterol.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BROCHETA DE TOMATE RELLENO DE CABALLA EN ESCABECHE**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de caballa en escabeche
- 1 Yogurt griego
- Pizca de mostaza antigua
- 1 cebolla tierna
- 1 manojo de cebollino picado
- 100 ml de escabeche
- Sal y pimienta
- Piel de ½ lima
- Zumo de ½ limón
- Tomates pequeños para rellenar
- 2 Tomates rojos
- Rebanadas de pan

### ***Elaboración***

Ecurrir el pescado del escabeche, limpiar el pescado de espinas y desmenuzar.

Añadir el yogurt y una cucharada de postre de mostaza, añadir la cebolla ciselée y el aceite de escabeche, el limón sal y pimienta. Trabajar la masa con lengua pastelera y añadir la lima rallada y cebollino.

Rellenar con manga los tomates y refrigerar.

Escaldar tomates y cortar en case.

### ***Al pase***

Atravesar 2 tomates por ración

Colocar el tomate case sobre una rebanada de pan y colocar encima la brocheta

Regar con escabeche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA DE CORDERO AL CURRY CON TZATZIKI**

### ***Ingredientes***

- *¼ kg de carne de cordero picada*
- *¼ kg de carne mixta picada*
- *2 cebollas tiernas*
- *2 c.s.de korma*
- *1 c. de pimentón*
- *2. c.s. de cilantro picado*
- *1 c.s. de comino molido*
- *Sal y pimienta*
- *2 dientes de ajo*
- *8 gr de gel Burguer*

### ***Salsa***

- *1 yogurt*
- *1 dientes de ajo*
- *Manojo de hojas de menta*
- *1 pizca de comino*
- *Zumo de ½ limón*
- *Sal y pimienta*

### ***Otros***

- *Pepino*
- *Olivada*
- *Pan de curri*

### ***Elaboración hamburguesa***

Picamos y mezclamos todos los ingredientes y dejamos reposar toda la noche  
Formamos hamburguesas de unos 40 gr, refrigeramos y reservamos hasta pase.

### ***Elaboración salsa***

Escaldamos el ajo y picamos en ciselée  
Mezclamos todos los ingredientes con cuidado y refrigeramos hasta pase.

### ***Al pase***

Cortamos una rodaja fina de pepino.  
Marcamos la hamburguesa a aplancha 2 minutos por lado  
Marcamos el pan a la plancha 1 minutos.  
Montamos la hamburguesa con la rodaja de pepino, olivada y la salsa  
Atravesamos con un palillo.