



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.



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



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.



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.



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



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



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.



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.



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.



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

CODORNIZ CON GUACAMOLE Y PIPIRRANA

Ingredientes

- 4 codornices
- Aceite para confitar
- Tomate cherry

Guacamole

- 1 aguacate
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- Zumo de ½ limón
- Sal, pimienta y comino.

Pipirrana

- 1 cebolla tierna
- ½ pimiento verde
- ¼ de pimiento rojo
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo escaldados
- Orégano y tomillo
- 200 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de jerez
- Sal y pimienta

Elaboración codornices

Limpiamos las codornices y confitamos en aceite aromatizado unos 30 minutos a 55 °C. Retirar y guardar en frío

Guacamole

Limpiar y cortar la cebolla en ciselée.
Chafar con el aguacate y el cilantro picado.
Añadir el zumo de limón, el comino y salpimentar.
Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Pipirrana

Limpiar las verduras y picar en ciselée
Añadir el aceite y el vinagre y reservar en frío hasta pase.

Al pase.

Colocar una base de guacamole
Marcar la codorniz a la plancha y colocar encima.
Regar con la pipirrana.
Decorar con tomate cherry.

PAN DE KETCHUP CON HAMBURGUESA CON BLOODY MARY

Ingredientes

- *Pan de ketchup*
- *Hamburguesa de carne*
- *Salsa barbacoa*

Para el Sorbete de bloody mary

- *150 ml. de zumo de tomate*
- *150 ml de tomate triturado*
- *50 gr de almíbar tpt.*
- *100 ml de vodka*
- *Sal y pimienta*
- *1 c.s.de Salsa Perrins*
- *½ rama de apio picada*
- *Estabilizante s/c/p*

Tomate cherry caramelizado

- *12 tomates cherry*
- *50 ml de aceite*
- *50 gr de azúcar*
- *50 ml de vinagre de Celler Menescal*

Ingredientes salsa barbacoa

- *100 ml de tomate frito*
- *100 ml de vinagre Merçe de Celler Menecal*
- *1 c.s.de Salsa Perins*
- *1 c.c. de pimentón de la vera*
- *1 c.s.de azúcar moreno*
- *1 c.s.de miel*
- *Sal y pimienta*
- *Goma xantana s/c/p*

Elaboración salsa

Reucríe 1 vinagre a la mitad y agregar el tomate. Mezclar y añadir el resto de ingredientes.
Ajustar de sazón y añadir la goma y mixar.
Reservar en frío hasta pase.

Elaboración tomate

Freír los tomates unos 5 minutos en aceite, añadir el azúcar y caramelizar. Cuando caramelice añadir el vinagre y reducir

Para el Sorbete de bloody mary

Mezclar todos los componentes y reservar en frío toda la noche.
Mantecar al día siguiente.

Montaje

Macar la hamburguesa a la plancha
Abrir el profiterol, colocar la hamburguesa, un poco de salsa y un tomate.
Atravesar con palillo y acompañar del Bloody Mary



LENTEJAS CAVIAR CON TRUFA Y FOIE

Ingredientes

- 100 gr de lentejas
- 1c.c. de aceite de trufa
- Sal y pimienta
- 2 c.s.de aceite de oliva
- ½ cebolla tierna
- ½ zanahoria

Espuma de foie

- 100 gr de foie
- 150 ml de caldo de ave
- Sal y pimienta
- 1 gr de goma xantana

Elaboración lentejas

Cocer las lentejas de la manera habitual y parara cocción.
Añadir los aceites, la sal y la pimienta. Mezclar
Pelar y picar la cebolla en ciselée y añadir
Pelar y picar la cabella en brunoise
Reservar en fio hasta pase.

Elaboración espuma

Batir el caedlo con la goma xantana y llevar a ebullición.
Apagar el fuego y añadir el foie troceado, la sal y la pimenta.
Mizar hasta obtener una consistencia homogénea y colar.
Colocar en sifón y enfriar

Al pase

Colocar una base con las renetas y espumar el sifón tibio.
Decorar con trufa rallada.



ROAST BEEF CON GUACAMOLE Y CREMA AGRIA

Ingredientes Roast Beef

- *½ kg de solomillo de buey o ternera*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de aceite*

Guacamole

- *1 aguacate*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *Manojo de cilantro fresco*
- *Sal, pimienta y comino*
- *½ cebolla tierna*

Crema agria

- *100 ml de creme fraiche*
- *Zumo de 17" limón*
- *Sal y pimienta*

Guarnición

- *100 gr Tomate casé*

Elaboración Roast Beef

Marcar la pieza aceitada 5 minutos a fuego alto, dejando el interior crudo.
Retirar del fuego y salpimentar.
Dejar reposar y envolver en film.
Reservar en congelador hasta pase.

Guacamole

Pelar y cortar el aguacate en macedonia,
Añadir la cebolla ciselée, el cilantro picado y el zumo de limón colado.
Salpimentar y perfumar con comino.
Chafar hasta obtener una textura homogénea.
Colocar en manga y reservar en frío hasta pase.

Crema agria

Mezclar el zumo de limón colado con la creme fraiche y salpimentar.
Colocar en biberón y reservar en frío hasta pase.

Al pase

Colocar una pequeña bola de guacamole
Colocar dos filetes de Roast Beef y decorar con la crema agria y tomate case.



CALDO DE SHITAKE CON POLLO

Ingredientes

- *1l de caldo de ave*
- *½ rama de citronela*
- *Trozo de 1 cm de jengibre*
- *33 cebollas tiernas*
- *3 tomates*
- *2 dientes de ajo*
- *1 guindilla*
- *15 gr de cilantro fresco*
- *2 hojas de lima*
- *1 c.s.de azúcar moreno*
- *1 c. de salsa de pescado*
- *2 limas*
- *100 gr. de shitake*
- *1 pechuga de pollo*

Elaboración

Escaldar y pelar los tomates. Cortar en casé.

Cortar el ajo y la cebolla en ciselée

Picar el cilantro y el jengibre.

Colocar todo en el caldo de ave y llevar a ebullición. Reducir fuego y cocer unos 20 minutos.

Añadir el zumo de lima, la salsa de pescado y el azúcar.

Disolver y colar varias veces.

Cortar las setas en brunoise y rehogar unos 5 minutos. Mojar con el caldo y cocer 5 minutos a fuego suave. En último momento añadir la pechuga de pollo cortada en macedonia y alagar cocción unos 5 minutos.

Colar y reservar por separado el sólido de la sopa.

Al Pase.

Colocar una base con el sólido y refrescar con cilantro fresco.

Poner unos trozos de hielo seco y servir en masa el caldo caliente.



CAKE DE CALABACIN CON LIMA

Ingredientes Para el cake de calabacín

- 190 g de calabacín rallado
- 165 g de harina
- 1 cucharada de maicena
- 50 g de harina de almendras
- 40 g de pistachos picados
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- un pellizco de sal
- 210 g de azúcar
- 85 g de yogur griego
- 55 g de aceite de girasol
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita y media de extracto de vainilla
- la ralladura de una lima

Para la crema de queso

- 350 g de queso crema
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 50 gr de azúcar
- 40 gr. de rábano picante
- 2 cucharadas de sirope de arce
- Zumo de ½ lima
- Sal y pimienta

Elaboración

Precalentar el horno a 170 grados. Engrasar los moldes y reservar

Cortar los extremos de los calabacines y rallar finamente. Medir la cantidad que necesitamos y reservar.

Poner las harinas tamizadas, harina de almendras, pistachos, cardamomo, levadura, el bicarbonato y la sal en un bol grande y mezclar bien para combinar.

Colocar el azúcar, yogur griego, el aceite, los huevos, la vainilla y la ralladura de naranja en otro bol y mezclar hasta conseguir una mezcla suave. Añadir el calabacín, y luego combinar con los ingredientes secos.

Dividir la masa en partes iguales entre los moldes preparados y hornear durante 20 minutos o hasta que su temperatura interior sea 85 °C.

Dejar enfriar completamente.

Para la crema de queso

En un bol poner el queso crema, con la mantequilla a temperatura ambiente y batir hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añadir el azúcar, el sirope, y el zumo de lima y volver a batir hasta que quede esponjoso.

Cubrimos los bizcochos



CREMA DE MARISCO

- 200 gr de resto de marisco
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 diente de ajo
- 1 cayena
- 200 gr. de tomate
- Sal y pimienta
- 100 ml. De brandy
- 1 l de caldo de pescado.

Elaboración

Sofreímos las verduras cortadas en ciselée.

Añadimos las cabezas y las cáscaras al sofrito. Flameamos y reducimos el brandy y agregamos el tomate triturado, sofreímos unos minutos. Mojamos con el caldo y dejamos cocer unos 30 minutos.

Pasamos por chino y colamos.

Ajustamos de sazón



BACALAO CON TOMATE Y PATATAS

Ingredientes

- 200gr de bacalao fresco.
- 1 diente de ajo.
- 200 gr de aceite de oliva suave.
- Harina para rebozar
- Aceite para freír

Para el puré de patata

- 1/4 kg de patatas
- Sal, pimienta y laurel
- 50 ml Aceite de oliva para montar

Para el tomate asado

- 200gr de tomates maduros.
- 1 pimiento rojo / pimiento verde.
- 1 cebolla roja
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva virgen.
- Sal, pimienta.
- Agua.

Elaboración bacalao

Cortar el bacalao en raciones y confitar a 40 °C en el aceite perfumado con laurel, ajo y cebolla. Retirar y reservar en frío hasta pase.

Elaboración puré

Cocer las patatas en agua salada caliente hasta que estén cocidas. (Unos 25 a 25 minutos)

Parar cocción y pelar

Trocear y chafar con la pata de elefante.

Montar con varilla y aceite de oliva

Ajustar de sazón y reservar hasta pase.

Para el puré de tomate

Asaremos las verduras al horno a 190ª hasta que estén escalibadas, limpiar de pieles y pepitas, añadir agua hasta textura de crema, turmizar y emulsionar con aceite y añadir el vinagre y la sal pimienta. Colar y rectificar desabor, reservar.

Al pase

Colocar en el centro el puré de patata caliente

Rodear con la crema de tomate asado

Enharinar el bacalao y freír 1 minuto.

Decorar con perejil picado.



PURE DE ESPINACAS CON FETA Y PESTO DE ALBAHACA

Ingredientes puré

- 400 gr de espinacas frescas
- 50 gr de mantequilla
- Agua la necesaria
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 10 hojas de albahaca
- Goma Xantana s.c.p

Pesto de albahaca

- 20 hojas de albahaca
- 20 gr de parmesano
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- 10 gr de piñones
- Goma xantana s.c.p.
- 50 ml de aceite
- 50 ml de agua
- Agua la necesaria.

Otros

- Queso feta
- Piñones para decorar

Elaboración puré

Retirar los tallos de las espinacas y escaldar 30 segundos en agua salada hirviendo con las hojas de albahaca. Parar cocción con hielo y colocar en vaso triturados con la mantequilla pomada, la sal, la pimienta y la goma. Añadir agua al hilo hasta obtener consistencia de puré. Reservar en frío hasta pase.

Elaboración pesto

Tostar los piñones
Escaldar la albahaca 30 segundos
Escaldar el ajo 3 minutos
Colocar todos los ingredientes en vaso triturado y añadir el aceite al hilo.
Ajustar de sazón y consistencia.
Reservar en frío hasta pase

Montaje

Colocar el puré en la base del vaso y añadir los trozos de feta.
Decorar con el pesto de albahaca y unos piñones tostados



BLINIS DE MANZANA Y FOIE

Ingredientes blinis

- 130 gr. de harina
- 150 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 8 gr. de levadura química

Para la manzana

- 2 manzanas
- 50 gr de mantequilla
- 1 piel de limón y una de naranja
- 50 gr de azúcar moreno
- 1/2 c.c. de vainilla líquida y 1 rama de canela

Para la Reducción

- 100 ml de vinagre de Merçe Menescal
- 50 ml de Avus dulce
- 50 gr de azúcar
- Goma xantana s.c.p.

Otros

- Foie fresco
- Azúcar moreno

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 manzana

Pelar la manzana y descorazonar. Cortar en macedonia.
Saltear en mantequilla unos 5 minutos con la piel de naranja y limón y la canela
Añadir el azúcar y dejar que funda
Retirar del fuego y añadir la vainilla.
Probar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Para la reducción

Colocar todos los ingredientes a fuego suave y reducir a la mitad
Enfriar y revisar consistencia.
Turmizar con goma en caso de necesidad

Al pase

Colocar la manzana templada sobre el blinis
Colorar una pieza de foie encima y espolvorear con azúcar moreno.
Calentar con soplete y decorar con la reducción



COCA DE SARDINAS CON HORTALIZAS

Ingredientes

- 8 sardinas abiertas, limpias y sin espinas
- Vinagre de Jerez
- Jengibre fresco
- Anís estrellado
- Piel de naranja
- Cebolla tierna
- Calabacín
- Hinojo fresco
- Pimiento verde y rojo
- Zanahoria
- Hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva

Ingredientes coca

- 125 gr de harina
- 100 gr de mantequilla pomada
- 125 gr de parmesano
- 50gr de coco rallado
- 1 yema de huevo

Elaboración relleno

Limpiamos y desespinamos las sardinas

Maceramos las sardinas con la piel hacia arriba, durante 20 minutos, con vinagre de Jerez, jengibre fresco cortado a rodajas, anís estrellado y la peladura de una naranja.

Cortamos las verduras en brunoise y las salteamos con un poco de aceite de oliva. Deben quedar crujientes. Mezclamos todas las verduras en un bol. Añadimos la albahaca picada y aliñamos con aceite de oliva.

Elaboración coca

Prepararemos la coca arenando la mantequilla con la harina tamizada, el parmesano, la harina de coco y por último la yema de huevo. Lo amasamos hasta obtener una masa quebrada.

Entre papel de cocina, estiramos la masa con la ayuda de un rodillo hasta obtener una altura de 0,5cm de grosor y la cortamos en rectángulos de 10x5cm. Horneamos a 180° durante 3-4 minutos.

Al Pase

Sobre la coca montamos las verduritas salteadas y encima colocamos las sardinas marinadas dándoles forma circular. Decoramos con caramelo líquido.



RAPE EN CALDO CORTO CON GANACHE DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 2 colitas de rape
- 1 c de pimienta en grano
- 1 l de agua
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ramas de apio
- 2 cebollas de Figueras
- 300 ml de vino blanco
- 100 ml de vinagre blanco
- 1 c de semillas de anís

Para la guarnición

- 4 zanahorias
- 100 gr de mantequilla
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Pelar la zanahoria y la cebolla. Retirar las hojas del apio y retirar la fibra.

Cortar las verduras en ciselée y el puerro en rodajas finas

En una cazuela rehogar con un poco de mantequilla las verduras, cocer unos 15 minutos y agregar el puerro y la pimienta.

Mojar con el agua y el vino. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 20 minutos. En los últimos 5 minutos añadir el vinagre.

Colar varias veces. Ajustar de sazón y reservar.

Para la guarnición

Pelar las zanahorias, y cortar en ciselée. Rehogar unos 10 minutos con la zanahoria, cremar con la nata. Llevar a ebullición y cocer unos 10 minutos más.

Mixar y dejar enfriar.

El pescado

Escaldar 1 minuto en agua salada con laurel y enfriar de inmediato.

Cortar en láminas.

Montaje

Colocar una base de crema de zanahoria (*una cucharada sopera*). Disponer unas piezas de rape encima y decorar con cebollino picado

Al pase, delante del cliente cubrir con el caldo corto caliente



MEJILLONES CON CHISTORRA

Ingredientes

- *1 Kg. de mejillones*
- *50 g de chistorra en rodajitas de 3mm*
- *60 g de cebolleta*
- *1 diente de ajo picado*
- *20 g de aceite*
- *50 g de txakoli*
- *20 g de mantequilla*
- *4 g de cebollino picado*

Elaboración

Limpiar bien los mejillones con agua fría para que pierdan toda la arenilla posible que lleven y quitarles las barbas una a una.

Sudar en el aceite la cebolleta picada finamente durante unos 5 minutos.

Agregar el ajo y la chistorra y rehogar durante 2 minutos.

Verter el txakoli y dejar reducir durante 3 minutos más.

Añadir los mejillones, poner una tapa y cocinar unos 3 minutos más hasta que estén todos abiertos.

Entonces añadir la mantequilla en trocitos y dejar que se diluya en la salsa. Dar un último hervor.

Espolvorear el cebollino y servir enseguida



SALMON CON ESPARRAGO VERDE Y SALSA DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 4 piezas de 40 gr de salmón limpio de piel y espinas
- 4 espárragos verdes

Salsa

- 1 cebolla tierna
- 1 rama de apio
- 20 gr de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- 250 gr de queso azul
- ¼ l de fumet de pescado
- 100 ml de crema de leche

Elaboración salmón

Confitar a baja temperatura (40 °C máximo) en aceite de oliva aromatizado unos 5 minutos.
Retirar, abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.
Eliminar el tallo duro de los espárragos y escaldar 3 minutos en agua salda hirviendo.
Parar coacción y reservar hasta pase.

Elaboración salsa

Cortar las verduras en ciselée y rehogar en mantequilla unos 15 minutos.
Añadir el queso troceado y rehogar unos 3-4 minutos evitando que se queme.
Reducimos el vino blanco y mojamos con el caldo. Llevamos a ebullición y cremamos con la crema de leche.
Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave unos 15 minutos.
Pasar por chino y colar.
Ajustar de consistencia y de sazón.
Colocar en bolsa de vacío y cocer 90 minutos a 65 °C.
Abatir temperatura.

Al pase.

Trocear los espárragos y saltear 3 minutos hasta que adquieran color y temperatura.
Asar el salmón a la plancha 1 minuto de forma unilateral 1 minuto.
Colocar sobre los espárragos y salsear.
Decorar con perejil y medio cherry.



PAN DE KETCHUP

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.



RAVIOLIS DE CREMA DE LIMÓN CON ESFERAS DE YOGURT

Ingredientes

Para los raviolis

- *Papel de arroz*
- *4 limones,*
- *3 huevos,*
- *1 yema*
- *200 gramos de azúcar glass,*
- *100 gramos de mantequilla*

Para el crumble

- *100 gr de harina*
- *100 gr de mantequilla*
- *100 gr de azúcar*
- *Ralladura de ½ limón*

Para las esferas

- *2 yogurt natural*
- *Azúcar al gusto*
- *Alginato*
- *½ l de agua*

Elaboración

Para los raviolis

Exprimir los limones y rallar la piel
Colocar al fuego con el resto de ingredientes salvo la mantequilla.
Pasteurizar hasta que adquiera consistencia de crema. Retirar del fuego y añadir la mantequilla
Refrigerar.
Hidratar el papel de arroz y rellenar con la crema. Reservar en frío tapados con un trapo húmedo

Para el crumble

Arenar todos los ingredientes y reservar en frío 30 minutos.
Estirar en placa de horno y hornear unos 10 minutos a 180 °C. Enfriar y reserva

Elaboración esferas

Batir el yogurt hasta que adquiera consistencia de crema. Añadir azúcar y reservar en frío
Verter con cuchara sobre el alginato
Mantener un minuto, retirar y escurrir.

Al pase

Colocar una pequeña base de crumble
Colocar encima el ravioli y acompañar con dos esferas de yogurt
Decorar con caramelo líquido y unas hojas de menta.



HELADO DE PALOMITAS

Ingredientes

- 650 nata
- 350 leche
- 40 dextrosa
- 105 azúcar
- 100 estabilizante
- 1 bolsa de palomitas

Elaboración

Hervimos la nata, la leche, el azúcar y dextrosa, añadimos estabilizante y retiramos del fuego, hacemos las palomitas y echamos dentro de la preparación, batimos bien, filmamos y dejamos reposar 8 horas. Pasado este tiempo trituramos bien y colamos muy bien. Mantecemos en la heladora hasta helar.

CARQUINYOLIS CON MERMELADA DE ACEITUNA Y MOJAMA DE SARDINA

Ingredientes Caquinyoli

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

Ingredientes mermelada

- 200 gr de aceitunas deshuesadas
- 50 gr de glucosa
- 1 hoja de gelatina

Ingredientes Sardinias

- Sardinias limpias y des espinadas
- 1/4 kg de sal
- 1/4 kg de azúcar

Ingredientes marinado

- 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
- 100 ml de aceite
- 50 ml de vinagre blanco

Elaboración

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.
Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.
Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.
Pintar con yema de huevo.
Hornear a unos 180° hasta que estén doradas.
Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún estén blandas.
Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar.

Elaboración mermelada

Calentar las glucosa, retirar del fuego e introducir las aceitunas deshuesadas cortadas en brunoise y disolver la gelatina previamente hidratada.
Mezclar y dejar enfriar.
Rectificar de sazón una vez frío.

Elaboración sardinias

Cubrir con la sal y el azúcar y dejar en frío 8 horas.
Retirar y limpiar
Colocar en el marinado

Montaje

Cubrir el carquiñoli con la mermelada, colocar una sardina y regar con marinado.



COCA DE GAMBA AHUMADA A LA CANELA

Ingredientes coca

- 200 gr de harina
- 100 ml de vino de jerez

- 100 gr de manteca
- Sal y pimienta

Ingredientes gamba

- 12 gambas
- 100 ml de aceite de oliva

- 1 c.c. de humo en polvo
- 1 c.c. de canela en polvo

Salsa

- 6 pepinillos
- 1 guindilla verde
- 6 gr de alcaparras
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- 2 cebollas tiernas
- 2 c.s. de salsa perrins
- 2 c.s. de salsa H.P.

- 50 ml de brandy
- 1 c.s. de aceite sésamo
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 1 c.c. de ralladura de lima
- 1 c.c. de ralladura de jengibre
- 1 yema de huevo
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Limpiar las gambas y colocar en el aceite con el humo.

Salsa

Montar una mayonesa con el aceite, la yema y el limón. Incorporar el resto de salsas y posteriormente los encurtidos y la cebolla cortados en brunoise.

Mezclar todos y reservar en frío.

Al pase

Colocar 2 gambas por persona, salsear y acompañar de la coca.

Decorar con unas ramitas de canela y lima rallada.

Elaboración coca

Tamizar la harina y mezclar el vino y la manteca

Incorporar los líquidos sobre la harina hasta obtener una masa homogénea.

Amasar hasta obtener una masa elástica

Dejar reposar

Cortar en tira de 1 cm de ancho y 8 de largo.

Aceitar, salar y hornear unos 12 minutos a 180 °C.



HAMBURGUESA BLOODY MARY

Ingredientes

- *600 gr de carne de buey*
- *2 cebollas tiernas*
- *1 rama de apio*
- *2 c.s.de kétchup*
- *4 rábanos*
- *1 c.s.de salsa Perrins*
- *2 c.s.de perejil picado*
- *1 c.s.de hojas de apio*
- *Sal y pimienta*
- *Gel Burguer según criterio profesional*

Elaboración

Limpiar y picar las verduras en ciselée
Añadir a la carne y mezclar con el resto de componentes.
Ajustar de sazón y bolear en forma de hamburguesa.
Reservar en frío hasta pase.



CHAMPIÑONES RELLENOS DE SOBRASADA Y QUESO DE MAHON

Ingredientes

- 500 grs. de champiñones
- Sobrasada
- Queso de Mahón
- Cebolla morada
- 1 nuez de mantequilla
- 1 puñado de perejil picado
- 1 vaso de vino blanco
- pimienta negra molida
- sal
- 1 limón

Manteca de sobrasada

- 50 gr de manteca de cerdo
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 gr de sobrasada

Elaboración

Limpiar los champis con un trapo seco o una servilleta de papel, quitamos el pie del champi y los reservamos. Exprimimos el zumo de un limón y lo vertimos en un plato hondo, ponemos los champis en el plato con el zumo de limón para que no se oxiden.

Marcamos por la parte del sombrero 2 minutos a fuego alto. Retiramos y reservamos.

Troceamos los pies de los champis y media cebolla en trozos bien pequeños y lo ponemos a pochar en una sartén con una nuez de mantequilla y un chorrito de vino blanco. Reducir y reservar.

En una fuente apta para el horno echamos un par de cucharadas de aceite de oliva virgen y sobre el aceite colocamos los champiñones con un pellizco de sal y un buen golpe de pimienta negra molida, los introducimos al horno 10 minutos para que se vayan horneando.

Mientras tanto pelamos la sobrasada quitando el pellejo y la troceamos lo más pequeño que nos sea posible y con ayuda de una mandolina o rallador sacamos unas lascas de queso que luego utilizaremos para sellar el relleno al gratinarse.

Sacamos del horno los champis que estábamos cocinando y comenzamos a rellenarlos con los pies de los champis y la cebolla pochada en mantequilla.

Manteca

Freír en manteca y aceite la sobrasada 1 minuto.

Retirar y turmizar.

Pasar por chino y ajustar de sazón.

Reservar hasta pase.

Al pase

Ponemos la sobrasada troceada sobre los champis, y por último coronamos los champiñones con las lascas de queso rallado y un golpe de pimienta negra molida. Introducimos la bandeja con los champiñones en el horno.

Horneamos los champiñones con su relleno durante 3-5 minutos a 180°, depende del horno. Cuando observemos que las tapetas de los champiñones están doradas y el queso se ha gratinado los podemos sacar del horno.

Servir y regar con la manteca de sobrasada. Refrescar con perejil picado



CREMA DE GUI SANTES CON GAMBAS AL AJILLO

Ingredientes crema

- *½ kg de guisantes*
- *100 gr de mantequilla*
- *Agua la necesaria*
- *Manojo de hojas de albahaca*
- *Sal y pimienta*

Ingredientes gambas al ajillo

- *1 gamba por crema*
- *Dientes de ajo*
- *1 guindilla*
- *Aceite de oliva*

Elaboración crema

Escaldar los guisantes en agua hirviendo 5 minutos.

Retirar y parar cocción.

Turmixar en la Termomix con la mantequilla las hojas de albahaca escaldada y el agua necesaria para obtener una crema.

Ajustar de sazón, colocar en bolsa de vacío y cocinar a 65 °C 60 minutos.

Parar cocción y reservar en frío hasta pase.

Gambas

Pelar y limpiar las gambas del intestino.

Reservar hasta aspe en frío.

Pelar y cortar n laminas los ajos.

Al pase.

Servir la crema de guisantes

Freír el ajo, la guindilla y las gambas 1 minuto.

Colocar encima de la crema



PECHUGA DE POLLO CON MANZANA, SALSA DE MOSTAZA Y QUESO BRIE

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- Aceite para confitar
- 1 manzana golden
- 50 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Queso brie

Salsa de mostaza

- 1 cebolla tierna
- 20 gr de mantequilla
- 2 c.s.de mostaza de Dijon
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de ave
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar la pechuga de pollo, retirar las puntas y confitar en aceite con hierbas aromáticas unos 90 minutos a 55 °C

Retirar y reservar en frío hasta pase

Descorazonar y pelar la manzana. Cortar en macedonia y rehogar en mantequilla unos 5 minutos con la canela.

Añadir el azúcar y alagar cocción hasta que el azúcar funda.

Retirar y reservar hasta pase.

Elaboración salsa

Rehogar la cebolla ciselée en mantequilla unos 30 minutos hasta que esté tierna. Añadir la mostaza, cocer 30 segundos.

Reduciros el vino minutos, mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata. Llevar a ebullición y dejar reducir 10 minutos a fuego suave.

Colar y ajustar de sabor y consistencia.

Reservar hasta aspe.

Al pase.

Marcar el pollo a la plancha y colocar el queso brie encima.

Dejar que funda y colocar en el plato sobre una base de dados de manzana

Salsear y servir.



RAVIOLIS DE VERDURAS, SHITAKE Y MORCILLA

Ingredientes

- *Masa brick*
- *Shitake*
- *1 calabacín*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 berenjena*
- *1 morcilla*
- *Sofrito de tomate*

Elaboración

Limpiar y cortar las verduras en macedonia.
Saltear por tiempos, mezclar y salpimentar
Limpiar y cortar el shitake en macedonia.
Saltear y mezclar. Salpimentar
Destripar la morcilla y saltear unos 5 minutos.
Añadir a la mezcla anterior.
Cortar un rectángulo de masa bric de 12 * 12.
Rellonar con la mezcla y pintar con manteca de cerdo.
Reservar en frio hasta pase

Al pase

Hornear unos 3 a 5 minutos a 180 °C
Colocar una base de sofrito de tomate y disponer el ravioli encima.
Servir de inmediato



CROQUE MONSIEUR DE CEPES, BACON Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- *Pasta brick*
- *Mantequilla*
- *100 gr de ceps*
- *100 gr de queso de cabra*
- *100 gr de bacon*
- *15 gr de harina*
- *15 gr de mantequilla*
- *400 ml de leche*

Elaboración

Cortar la masa en trozos de 12 * 12. Colocar en molde de madalena pintados con mantequilla y hornear unos 4 minutos hasta que esté dorado.

Retirar y reservar

Cortar el bacon en macedonia, freír en un poco de mantequilla unos 5 minutos y retirar.

Colocar en la tulipa que hemos preparado.

En el mismo recipiente fundir un poco de mantequilla y rehogar los ceps unos 10 minutos, retirar. Añadir la harina, cocer unos 4 minutos e incorporar la leche caliente al hilo.

Mezclar hasta obtener una bechamel y dejar cocer a fuego suave unos 45 minutos. Colar repetidamente y alargar con leche en caso de necesidad.

Ajustar de sazón

Rellenar la tulipa con los ceps salpimentados y un poco de queso de cabra troceado.

Rellenar con la bechamel y hornear unos 3 minutos.

Retirar, decorar con perejil picado y servir de inmediato.



ANCHOAS CON SORBETE DE GRANADA CON VERMUT CELLER DELMENESCAL

Ingredientes sorbete

- 250 ml de zumo de granada
- 150 ml de vermut tinto
- Zumo de 1 limón y 1 naranja
- 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

Otros

- Anchoas
- Queso Manchego a dados

Elaboración sorbete

Mezclar todos los componentes y mixar.

Reservar en frío 24 horas.

Mantecar al día siguiente.

Elaboración brocheta

Montar todos los ingredientes en un palillo



LASAÑA DE POLLO RUSTIDO CON SETAS

Ingredientes

- Láminas de lasaña precocidas
- 40 gr de manteca de cerdo
- 8 muslitos de pollo
- 100 gr de setas variadas
- 2 cebollas
- Rama de apio
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Tomillo, romero y laurel
- Sal y pimienta
- 100 ml. de vino blanco
- ¼ l de caldo de ave

Para la bechamel

- 25 gr de harina
- 25 gr de mantequilla
- ½ l de leche

Elaboración

Limpiar las setas y trocear en macedonia

Freír 5 minutos en manteca y retirar

Limpiar y cortar las verduras en ciselée

Sofreír unos 45 minutos en la misma manteca de cerdo con las hierbas aromáticas.

Añadir el ajo, continuar cocción unos 3 minutos más e incorporar el pollo.

Mantener cocción alta unos 5 minutos hasta dorar bien la piel. Reducir fuego y desglasar con el vino.

Reducir y mojar con el caldo.

Dejar cocer unos 30 minutos tapados hasta cocción del pollo.

Retirar el pollo, retirar piel y deshuesar.

Mezclar con las setas y salpimentar.

Cocer las placas de lasaña de la forma habitual. Parar cocción y colocar de base en el plato

Rellenar con el pollo y las setas y napar con la bechamel.

Repetir la operación en dos capas más.

Servir de inmediato

Para la bechamel

Fundir la mantequilla, añadir la harina y cocer unos 4 minutos.

Añadir la leche caliente al hilo poco a poco y remover.

Dejar cocer unos 45 minutos a fuego suave colado repetidamente y agregar más leche en caso de necesidad.

Pasar el fondo de cocción del pollo por pasapurés y chino e incorporar a la bechamel.

Ajustar de sazón y corregir consistencia si fuera necesario.



PASTA CON CALAMARES Y SETAS SALTEADAS

Ingredientes

- *Tallarines de pasta casera*
- *4 calamares*
- *100 gr de setas confitadas*
- *2 dientes de ajo*

Elaboración

Limpiar los calamares y cortar en tiras finas. Reservar

Al pase

Calentar dos cucharadas de aceite de confitar las setas y una cucharada de mantequilla y saltear los calamares, los ajos y las setas 2 minutos. Añadir la pasta recién cocida y alagar cocción 2 minutos.
Colocar en el plato de pase y decorar con perejil picado.



CAIPIRINYA DE ARANDANOS

Ingredientes

- *½ litro de agua*
- *2 limones*
- *100 ml de cachaça*
- *100 gr de azúcar*
- *¼ kg de arándanos*

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.



BACALAO CON ROMESCO

Ingredientes brandada

- 3 ajos
- 1 guindilla
- 1 hoja de laurel
- ¼ kg de bacalao
- 50 ml de crema de leche
- 75 ml de aceite de confitar bacalao
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de goma xantana

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 Para la 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, 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 brandada

Preparamos el ajo ecrasée y freímos en un poco de aceite con la hoja de laurel y la guindilla 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

Colocar en tarro una base de brandada de bacalao
Cubrir con el romesco



CALAMARES CON PANCETA Y EMULSION DE PATATA A BAJA TEMPERATURA

Ingredientes 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

Patatas

- 6 patatas de guarnición
- Sal y pimienta
- Hierbas aromáticas
- 100 ml de aceite de oliva

All i oli de tinta de calamar

- 2 dientes de ajo
- 2 sobres de tinta de calamar
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- 1 c. de zumo de limón
- Sal y pimienta
- 1 huevo

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. Reservar en frío

Elaboración patatas

Pelar las patatas y colocar en bolsa de vacío, con el resto de ingredientes

Cocer a 100 °C 40 minutos.

Retirar y emulsionar con túrmix.

Elaboración all i oli

Freír los ajos enteros con el aceite y la tinta de calamar 3 minutos

Enfriar y montar el all i oli. Añadiendo el aceite al hilo

Montaje

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

Colocar la base de emulsión, la lámina de panceta y el calamar.

Decorar con unas perlas del all i oli.



ANCHOA Y ACEITUNA CON SORBETE DE GRANADA Y VERMUT CELLER DE MENESCAL

Ingredientes sorbete

- 100 ml de vermut negro
- Zumo de 1 limón y 1 naranja
- 150 ml de zumo de granada
- 150 ml de granada natural
- 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

Guarnición

- 1 aceituna rellena de anchoa
- 1/2 anchoa
- 1 guindilla verde

Elaboración sorbete

Mezclar todos los componentes y mixar.
Reservar en frío 24 horas.
Mantecar al día siguiente.

Elaboración gilda

Montar todos los ingredientes en un palillo



CREMA DE LENTEJAS CON BUTIFARRA

Ingredientes Crema

- *1/4kg. de lentejas naranja*
- *100 ml. de crema de leche*
- *3/4 l. de caldo de ave*
- *2 dientes de ajo*
- *1 puerro*
- *1 pimiento verde*
- *1 cebolla tierna*
- *1/2 pimiento rojo*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *20 ml. de aceite de oliva*

otros

- *50 gr de butifarra negra*
- *50 gr de butifarra blanca*
- *50 gr de butifarra de huevo*

Elaboración crema

Pelaremos el ajo y rehogaremos unos 5 minutos en el aceite. Cortaremos la cebolla en rodajas y alargamos cocción unos 8 minutos, añadimos el pimiento rojo cortado en juliana, mantenemos cocción unos 5 minutos y finalmente el pimiento verde, mantenemos 3 minutos más. Mojamos con el caldo caliente y añadimos las lentejas. Dejamos cocer tapado unos 20 minutos.

Trituramos, y colamos. Volvemos a calentar y cremamos con la nata. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada. Ajustar la consistencia con más caldo en caso de necesidad. Abatir temperatura

Cocer al vapor 120 minutos a 65 °C. Abatir temperatura y reservar a 3°C hasta pase.

Elaboración butifarras

Destripar las butifarras y cortar en macedonia.

Reservar en frío hasta pase.

Al pase

Saltear las butifarras al pase y colocar sobre la crema caliente.



RODABALLO CON SALSA DE ROSSINYOLS

Ingredientes

- 1 rodaballo
- 200 gr de duxelle

Para la Salsa

- 200 gr. de rossintols
- 200 ml. de vino blanco
- 1/4 l. de fumet
- 200 ml. de crema de leche
- 2 chalotes
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 manojo de tomillo fresco
- 20 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta
- Harina

Duxelle

- 200 gr de cebolla
- 200 gr de champiñones
- 200 gr de crema de leche

Elaboración

Limpiar el rodaballo de espinas y cortar en filetes de 50 gr de ración. Salpimentar. Colocar en bolsa de vacío con una 1c.s. de aceite de oliva y 1 hoja de laurel. Cocer al vapor a 45 °C 120 min.

Para la Salsa

Limpiaremos las setas y troceamos en macedonia. Freiremos en abundante aceite dos dientes de ajo hasta que estén dorados, retiraremos del aceite y freiremos las setas durante unos 3 minutos. Rectificaremos de sal y pimienta y reservaremos escurriendo del aceite.

Para elaborar la salsa, picamos las chalotas en ciselée y freiremos en un poco de aceite donde habíamos frito las setas. Mojaremos con el vino y dejaremos que reduzca bastante. Incorporaremos el fumet y la crema de leche y rectificaremos de sal y pimienta.

Colaremos la salsa y montamos en batidora con 50 gr de mantequilla.

Volveremos a poner al fuego, con las setas que teníamos preparadas. Espolvorearemos con un poco de tomillo fresco y dejaremos cocer todo junto unos 30 minutos. A fuego suave.

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

Para la duxelle

Pelar y cortar la cebolla en ciselée

Rehogar unos 45 minutos en mantequilla.

Añadir los champiñones cortados brunoise y alargar cocción 20 minutos hasta que pierdan agua.

Creinar con la nata, llevar a ebullición y dejar reducir a fuego suave a la mitad.

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

Calentar el aceite a unos 80 °C, añadir las patatas con las hierbas aromáticas y los ajos y reducir fuego.

Mantener unos 30 minutos.

Retirar las patatas y los ajos y emulsionar con el aceite al hilo.

Ajustar de sazón.

Montaje

Colocar una base de duxelle.

Regenerar el rodaballo a 55 y disponer encima

Salsear



CORNETE DE CHORIZO

Ingredientes

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

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.
Cortar cuadrados de 12*12, pintar con manteca de cerdo y enrollar en un cornete engrasado.
Hornear unos 10 minutos a 160 °C.
Retirar y enfriar

Al pase

Rellenar con el chorizo

ESCALOPINES DE CIERVO CON SALSA DE CHAMPIÑONES A LA DIABLA Y PATATAS PANADERA

Ingredientes

- Escalopes de ciervo
- Aceite de estragón

Para la salsa

- 4 escalonias
- 50 ml de vinagre de estragón
- 100 ml de vinco blanco
- ¼ l de fondo de carne
- 200 gr de champiñones
- Un buen manojo de estragón
- Sal y pimienta
- Roux s/c/p

Guarnición

- 2 boniatos
- 2 cebollas
- Sal y pimienta
- 25 gr de mantequilla
- 25 ml de aceite

Elaboración

Marinado Carne

Salpimentar la carne y colocar en bolsa de vacío con aceite de estragón, sal y pimienta. Cerrar y reservar en frío hasta pase.

Para la salsa

Limpiar y cortar los champiñones a mitades y saltear a fuego fuerte unos 5 minutos.

Retirar y salpimentar.

Pelar y picar los chalotes en ciselée

Sofreír unos 45 minutos en un poco de mantequilla con el estragón.

Reducir el vino y el vinagre y mojar con el caldo. Llevar a ebullición, tapar y dejar cocer 10 minutos.

Pasar por chino y ligar con el roux.

Colar repetidamente y añadir los champiñones salteados y dejar cocer 5 minutos más

Colocar en bolsa de vacío y cocer a 65 °C /60 minutos

Guarnición

Asar los boniatos al horno 20 minutos a 180 °C, hasta que estén tiernos.

Una vez fríos pelar y chafar.

Al pase

Marcar la carne 1 minuto por lado y salpimentar

Colocar en el plato y saltear

Decorar con estragón fresco picado y acompañar con una quenelle de boniato



MERLUZA CON MAYONESA DE MARISCO Y PAN DE KETCHUP

Ingredientes

- *Pan de kétchup*
- *Sofrito de cebolla*
- *Mayonesa de gambas*
- *1 ración de 30 gr de merluza*
- *Harina y huevo para rebozar*

Ingredientes mayonesa de gambas

- *1 huevo*
- *1c.s.de zumo de limón*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml de aceite de gambas*

Elaboración

Enharinar la merluza, salpimentar y pasar por huevo batido

Freír por inmersión 1 minuto.

Retirar y escurrir el aceite

Colocar una base de sofrito de cebolla sobre el pan, colocar la merluza, una punta de mayonesa y cubrir con la otra parte del pan. Atravesar con brocheta y servir.

Elaboración mayonesa

Proceder de la manera habitual



MOUSSE DE QUESO FRESCO CON ESPUMA DE ZANAHORIA, NARANJA Y PANCETA IBERICA

Ingredientes

- 200 gr de crema de leche de 35%
- 80 gr de azúcar
- 250 gr de mato
- 1 huevo
- Panceta ibérica

Para la espuma

- 100 ml de zumo de zanahoria
- 100 ml de zumo de naranja
- 50 ml de aceite de oliva
- 0,5 gr de goma xantana
- 1,5 hojas de gelatina
- Sal y pimienta

Elaboración

Batimos la yema de huevo con el azúcar al baño maria. Abatimos temperatura y añadimos la crema de leche montada y por último el queso fresco troceado.

Salpimentamos y colocamos en el vaso de servicio.

Refrigerar.

Para la espuma

Turmizamos todos los ingredientes y añadimos la gelatina derretida previamente hidratada.

Colocamos en sifón y dejamos reposar 4 horas.

Al pase

Montamos un vaso con la espuma de queso, añadimos la panceta cortada en macedonia y salteada al momento.

Cubrimos con la espuma.

Decorar con Sal Maldón y cebollino picado

ZARZUELA DE PESCADO

Ingredientes

- 4 tomates
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 100 ml de aceite
- 400 ml de fumet de pescado
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de brandi
- 2 rebanadas de pan duro
- 12 almendras o avellanas
- 4 remitas de perejil
- Sal, pimienta y pizca de pimentón

Pescados

- 1 sepia pequeña
- 100 gr de rape
- 6 mejillones
- 2 gambas

Elaboración

Limpiar de espinas el pescado. Enharinar y sacudir el exceso de harina. Freír en aceite 1 minuto, retirar y parar cocción.

Cortar en media macedonia

Escaldar la sepia 5 minutos. Parar cocción y cortar en media macedonia

Freír las gambas 1 minutos y parar cocción. Picar en media macedonia.

Mezclar, aceitar, salpimentar y reservar en frío hasta pase.

En el mismo aceite si está limpio sofreír la cebolla cortada ciselée unos 45 minutos. Incorporar los tomates asados al horno y cortados en casé (*eliminando piel y pepitas*). Alargar cocción hasta obtener una mermelada

Mientras freír el pan, el ajo y el perejil en aceite 3 minutos. Majar en la mano de mortero y reservar.

Recuperar el fondo con el brandi y el vino. Reducir a la mitad y mojar con el fumet. Añadir la picada y ajustar de sazón

Llevar a ebullición y cocer tapado a baja temperatura 15 minutos.

Reservar hasta pase.

Al pase.

Colocar el pescado en un plato sopero con aceite verde y poner hielo seco.

Servir el caldo caliente al pase.



GAMBAS CON MOJO VERDE Y PURE DE APIO NABO

Ingredientes

- 12 gambas
- Pasta filo
- Palillos
- Aceite para freír

Para el mojo verde

- 1 diente de ajo
- 1 c.c. de comino
- 3 c.s. de cilantro
- 1 c.s. de perejil
- 2 rebanadas de pan mojadas en leche
- zumo de 1 limón exprimido
- 2 dl. de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para el puré

- 1 patata grande o dos pequeñas
- 2 nabos
- 100 gr de apio nabo
- 100 ml de leche

Elaboración

Para el mojo verde

Para el mojo verde triturar con la batidora pan remojado con leche, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

Reservar hasta pase

Para el puré

Pelar y cortar los tubérculos en macedonia.

Cocer en agua caliente con sal y laurel hasta que estén tiernos.

Ecurrir y turmizar añadiendo leche al hilo hasta obtener una textura de puré cremoso.

Ajustar de sazón y añadir un poco de mantequilla si se desea.

Reservar en hasta pase.

Para las gambas

Pelar y retirar las tripas de las gambas

Cortar unas láminas de pasta filo de 6* 10 cm

Pintar la masa con el mojo.

Colocar las gambas y envolver.

Reservar en frio hasta pase.

Al pase

Pintar las gambas con clara batida y freír por inmersión 2 minutos.

Colocar una copa con el puré y clavar los crujientes

Decorar con un poco de mojo por encima del puré



FLAN DE VERDURAS CON PATO CONFITADO Y CULIS DE FRURTAS ROJAS

Ingredientes

- 200 gr de puré de verduras liquido
- 100 ml de leche
- 3 huevos
- Sal y pimienta
- Confit de pato
- Culis de frutas rojas
- Sal Maldón

Ingredientes culis

- 100 ml de frutos rojos
- 100 ml de almíbar tpt.

Elaboración

Mezclar la leche con el puré, sal y pimienta y los huevos batidos.
Colocar en los recipientes de servicio y hornear al baño maria unos 20 minutos.
Retirar y dejar enfriar.
Reservar en frio hasta aspe.
Calentar a fuego el confit de pato y deshuesar.
Deshilachar en trozos pequeños.
Reservar hasta pase.

Culis

Triturar los frutos rojos con el almíbar y colar.
Reservar en frio hasta pase.

Al pase

Colocar el pato deshilachado sobre el flan
Decorar con el culis, sal Maldón y perlas de vinagre

ROAST BEEF CON HELADO DE MOSTAZA DE MIEL Y CREMA AGRIA

Ingredientes Roast Beff

- *½ kg de solomillo de buey o ternera*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de aceite*

Helado de mostaza

- *100 gr de mostaza de miel*
- *50 gr de procrema*
- *40 gr de dextrosa*
- *15 gr de miel*
- *400 ml de leche*
- *100 ml de crema de leche de 35%*

Crema agria

- *100 ml de creme fraiche*
- *Zumo de 17" limón*
- *Sal y pimienta*

Guarnición

- *100 gr Tomare casé*

Elaboración Roast Beff

Marcar la pieza aceitada 5 minutos a fuego alto, dejando el interior crudo.
Retirar del fuego y salpimentar.
Dejar reposar y envolver en film.
Reservar en congelador hasta pase.

Helado

Mezclar todos los ingredientes en frio y mixar.

Llevar a ebullición y reservar en frio 12 horas
Mantecar.

Crema agria

Mezclar el zumo de limón colado con la creme fraiche y salpimentar.
Colocar en biberón y reservar en frio hasta pase.

Al pase

Colocar una pequeña bola de helado
Colocar dos filetes de Roast Beef y decorar con la crema agria y tomate case.

MAGRET DE PATO CON SALSA CUMBERLAND Y ARENA ROJA

Ingredientes magret

- 1 magret de pato
- Grasa de pato
- Laurel
- Perlas de caviar de frutas rojas

Arena roja

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de Haina
- 100 gr de azúcar
- 20 gr de frutos rojos liofilizados
- Sal y pimienta
- Aroma de fresa s/c/p
- 2 gr de levadura química

Salsa Cumberland

- 6 escalonias picadas finas
- 1 limón y una naranja
- 300 gr de mermelada de frambuesas
- 200 ml. De oporto
- 200 ml de fondo oscuro
- Pizca de jengibre
- 1 C de mostaza

Elaboración Magret

Entallar el magret por la piel

Asar a plancha 2 minutos a fuego fuerte y 1 minuto por la piel

Retirar y salpimentar.

Dejar enfriar y colocar en vacío con una cucharada de grasa de pato y laurel

Cocer al vacío a 55°C/90 min. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

Elaboración arena

Arenar todos los componentes y formar un cilindro.

Refrigerar 1 hora

Rallar groseramente en bandeja de horno y bornear unos 20 minutos a 160 °C.

Reservar en frío hasta pase.

Elaboración salsa

Escaldar la escalonia en agua hirviendo 2 minutos. Escurrir y enfriar

Deshacer la confitura al baño maría y colamos para obtener una textura más fina.

Ponemos en un cazo y reducimos, incorporamos el resto de ingredientes y mantenemos a fuego bajo hasta obtener una textura de salsa. Rectificamos de sal.

Limpiar el solomillo y racionar.

Marcar el solomillo y acabar cocción al horno

Pelamos las patatas y cortamos en mandolina fina. Colocamos en rodajas en forma de abanico

Pasamos por la plancha de 3 a 4 minutos por cada lado.

Al pase

Colocar una base de arena

Cortar ración doble de magret y regenerar a plancha, Cortar en ración.

Salsear y decorar con perlas de frutas rojas



PAN DE ACEITE CON SARDINA Y SORBETE DE VODKA Y MANDARINA

Sorbete de mandarina y vodka

- 100 ml de Vodka
- Zumo de 1 limón
- 350 ml de zumo de mandarina
- 150 gr de malto dextrina
- 50 gr de pro sorbet

Pan de aceite

- 150 gr de harina
- 75 gr de aceite de ulva
- 50 gr vino de jerez seco
- Sal y pimienta

Otros

- Sardina marinada

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.

Elaboración pan

Tamizar la harina y agregar la sal
Mojar con los líquidos y amasar.
Dejar reposar en frío 2 horas
Hacer bolitas de 15 gr y estirar con rodillo bien fino
Pintar con aceite y espolvorear con sal
Hornear 10 minutos a 180 °C

Al pase

Colocar el sorbete en copa y tapar con el pan y un filete de sardina encima
Espolvorear con perejil picado.

CEVICHE DE TOMATE Y CODORNIZ CON VINAGRETA DE MANGO

Ingredientes ceviche

- 4 tomates rojos
- 1 cebolla tierna
- 1 guindilla
- 1 aguacate
- 1 manojo de cilantro fresco
- Zumo de ½ limón
- Sal en escamas
- Perlas de tomate

Vinagreta de mango

- 100 ml de culis de mango
- 50 ml de zumo de pomelo rosa
- 1 c.c. de jengibre rallado
- 30 ml de aceite de oliva

Otros

- Muslitos de codorniz

Elaboración ceviche

Picar los tomates en casé
Limpiar la cebolla y picar en ciselée
Pelar el aguacate y cortar en macedonia
Escaldar el jengibre y picar bien pequeño.
Mezclar todos los ingredientes y cubrir de aceite
Al pase añadir el zumo de limón y la sal

Elaboración vinagreta

Mezclar todos los ingredientes y emulsionar
Añadir un poco de goma xantana para estabilizar.

Elaboración codorniz

Colocar al vacío y cocer a 45 °C 120 minutos.

Al pase.

Colocar una base de ceviche
Disponer la codorniz
Regar con la vinagreta de mango
Decorar con perlas de tomate



RAVIOLI DE ZANAHORIA ENCURTIDA, VIERAS Y MENTA

Ingredientes ravioli

- 2 zanahorias
- 200 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de vino de jerez seco
- 50 gr de azúcar
- Sal

Sopa de zanahoria

- 1 kg de zanahoria
- 100 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Otros

- Vieras
- Hojas de menta

Elaboración Ravioli

Pelar la zanahoria y pasar por mandolina

Colocar el resto de ingredientes al fuego y calentar hasta que se disuelvan

Colocar todo en bolsa de vacío y reposar en frío 24 horas.

Elaboración sopa

Licuar las zanahorias

Fundir la mantequilla al fuego y colocar la sopa.

Llevar a ebullición y apagar.

Salpimentar y reservar en frío hasta pase.

Montaje

Colocar dos cintas de zanahorias

Saltear al pase 1 minuto por lado la viera en un poco de mantequilla

Salpimentar y colocar el hielo seco y una hoja de menta

Calentar la crema de zanahoria delante del cliente



RAVIOLIS DE CALABAZA Y FOIE CON CREMA DE CEPES

Ingredientes

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- Pizca de sal

Para el Relleno

- 200 gr de calabaza
- Foie
- Sal y pimienta

Para la Salsa de ceps

- 1 cebolla
- 1 dientes de ajo
- 100 gr de champiñones
- 100 ml de vino blanco
- 125 ml de fondo de setas
- 125 ml de crema de leche
- 100 gr de ceps
- Aceite para confitar

Elaboración

Tamizar la harina e introducir los huevos ligeramente batidos.
Amasar hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en frío envuelto en film.
Pasada 30 minutos estirar con máquina para obtener una masa fina
Rellenar y sellar.
Reservar hasta pase

Para el Relleno

Limpiar la calabaza, cortar en macedonia y asar al horno con un poco de aceite y sal 10 minutos.
Pasar por pasapurés y enfriar.
Rellenar con manga los raviolis y agregar un dadito de foie y salpimentar.

Para la Salsa de ceps

Confitar los ceps en aceite de oliva a 40 °C durante unos 15 minutos.
Aparte rehogar la cebolla con los ajos ciselée unos 20 minutos.
Agregar los champiñones ciselée y sudar 10 minutos. Reducir el vino, mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata,
Llevar a ebullición. Reducir fuego y dejar cocer unos 10 minutos.
Pasar por chino y agregar los ceps confitados.
Dejar cocer unos 10 minutos más.
Ajustar de sazón y consistencia.

Al pase

Cocer los raviolis 2 minutos en inglesa
Colocar en el plato y salsear
Decorar con tomillo fresco.

FLAN DE VERDURAS CON CALAMARCITOS EN SU TINTA

Ingredientes

- 200 gr de puré de verduras liquido
- 100 ml de leche
- 3 huevos
- Sal y pimienta
- Calamarcitos en su tinta
- Ajada

Ingredientes ajada

- 2 dientes de ajo
- 1 c.c. de pimentón
- 100 ml de aceite de oliva

Para la Salsa de tinta

- 1 loncha de bacón
- 2 dientes de ajo
- 2 chalotes
- 1 c.c. de tinta de calamar
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet
- Roux s/c/p

Elaboración

Mezclar la leche con el puré, sal y pimienta y los huevos batidos.
Colocar en los recipientes de servicio y hornear al baño maria unos 20 minutos.
Retirar y dejar enfriar.
Reservar en frio hasta aspe.
Calentar a fuego el confit de pato y deshuesar.
Deshilachar en trozos pequeños.
Reservar hasta pase.

Para la Salsa de tinta

Cortar el bacón en tiras y sofreír unos 5 minutos.
Añadir las chalotas ciselée y alagara cocción 10 minutos. Añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos. Sofreír la tinita 3 minutos, reducir el vino y mojar con el caldo.
Llevar a ebullición y cocer tapado a fuego bajo 10 minutos.
Pasar por el chino y colar.
Saltar los calamares cortados macedonia 5 minutos, espolvorear con un poco de harina, cocer 10 minutos y mojar con la salsa. Tapar y cocer a baja temperatura 60 minutos. Ajustar de sazón y consistencia. Poner en bolsa de vacío y cocer a 65°C 90 minutos. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

Ajada

Calentar el aceite y confitar los ajos fileteados. Retirar y reservar hasta pase
Reservar en frio hasta pase.

Al pase

Colocar los calamarcitos sobre el flan y calentar el aceite hasta que doren los ajos, retirar y espolvorear con pimentón.
Decorar por encima de la salsa



MIGAS DE CHOCOLATE CON MANGO Y HELADO DE JENGIBRE

Ingredientes migas

- 100 gr de chocolate de cobertura
- 50 gr de leche
- 50 gr de nata
- 60 gr de de azúcar
- 120 gr. de harina
- 18 gr de de levadura química,
- 3 huevos más dos claras
- 1 carga de sifón.

Aros de chocolate

- 300 gr de cobertura negra
- 100 gr de cobertura blanca
- Cintas de plástico

Otros

- Culis de mango
- Helado de jengibre

Elaboración Bizcocho

Llevar a ebullición la nata y la leche, añadir el azúcar y el chocolate y mezclar bien. Dejar enfriar y añadir los huevos. Batir.

Añadir la harina tamizada con la levadura y batir

Colocar la preparación en el sifón, añadir la carga y dejar reposar 2 horas en frío.

Entibiar y espumar sobre un vaso de plástico perforado.

Colocar en microondas a 800 vatios 50 segundos

Retirar y desmoldar.

Dejar enfriar y romper con la mano

Elaboración aros

Templar los chocolates por separado

Pintar unas bandas de chocolate blanco sobre las cintas de plástico de 6 cm de diámetro.

Pintar con 3 capas de chocolate negro el resto del aro y enfriar.

Montaje

Quitar el plástico del aro y rellenar con migas de chocolate

Salsear con el culis de mango y cubrir con el helado de jengibre

Decorar con jengibre cristalizado.



BRIOCHE CON CABALLA EN ESCABECHE Y PISTO

Ingredientes

- *Bollos de brioche*
- *Caballa en escabeche*
- *Pisto*

Ingredientes pisto

- *1 cebolla*
- *1 berenjena*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 calabacín*

Elaboración pisto

Limpiar y cortar las verduras en media macedonia.

Salear por tiempos en un poco de aceite y cocer el conjunto unos 10 minutos con unas hojas de laurel para unificar sabores. Salpimentar.

Colocar en bolsa de vacío y cocer 60 minutos a 55°C.

Montaje

Abrir el brioche, rellenar con pisto y la caballa.



BROCHETAS DE GAMBAS CON CULIS DE TOMATE ASADO Y QUESO PARMESANO

Ingredientes

Para las brochetas

- 12 gambas

Para el culis

- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 12 hojas de albahaca
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal, pimienta y azúcar

Para la salsa

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1c.c.de Mostaza de Dijon
- 50 gr de parmesano rallado
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de leche
- 200 ml de crema de leche

Para el Persillade

- 20 gr de pan rallado
- 10 gr de queso Parmesano
- 1 cc.de ajo en polvo
- 20 gr Perejil picado
- Pizca de pimentón

Elaboración

Para las brochetas

Limpiar las gambas y retirar el hilo intestinal.
Atravesar con una brocheta y reservar hasta pase.

Para el culis

Asar los tomates la honro partidos por la mitad y despepitados. Sazonamos con sal, azúcar y un poco de aceite de oliva
Asar a 200 °C unos 15 minutos... en los últimos 5 minutos incorporar los ajos enteros.
Retirar la piel el tomate y colocar la pulpa en una batidora junto con los ajos y las hojas de albahaca escaldadas.
Turmizar añadiendo el aceite al hilo,
Sazonar y reservar

Para la salsa

Picar la cebolla ciselée y rehogar en mantequilla unos 15 minutos. Incorporar los ajos fileteados, freír 3 minutos y añadir el queso rallado. Freír 1 minutos y mojar con el vino. Reducir a la mitad y cremar con la nata y la leche.
Llevar a ebullición, y reducir fuego. Dejar cocer tapado a baja temperatura 10 minutos.
Pasar por chino y ajustar de sazón. Y consistencia.

Para el Persillade

Mezclar todos los ingredientes

Al pase

Marcar las gambas 30 segundos por lado.
Colocar una base de tomate sobre el plato de servicio y disponer encima la brocheta.
Napar con la salsa y espolvorear la perfilada.
Gratinas 1 minuto y servir de inmediato



TALLARINES CON ESPUMA DE CARBONARA

Ingredientes

- *Tallarines caseros*
- *Crujiente de parmesano*

Mantequilla de bacón

- *100 gr de bacón*
- *100 gr de mantequilla*

Espuma de carbonara

- *75 gr de bacón ahumado*
- *50 gr de mantequilla*
- *200 gr de nata*
- *2 yemas de huevo*
- *Pizca de goma xantana*
- *Sal y pimienta*
- *Cargas de gas*

Elaboración mantequilla

Cortar el bacón en tiras y cocer en la mantequilla durante 30 minutos.
Colar y reservar en frío la mantequilla.

Elaboración espuma

Cortar el bacón en tiras y freír en la mantequilla unos 10 minutos. Y agregar la crema de leche, llevar a ebullición, apagar fuego y dejar infusionar 30 minutos. Colar
Añadir las yemas de huevo y la goma. Turmizar y ajustar de sazón.
Colocar en sifón y cargar con el gas.
Mantener en frío hasta servicio
Al servicio mantener al baño maría a 65°C

Al pase

Saltear los tallarines con la mantequilla y colocar en l cuenco de servicio.
Espumar la salsa y decorar con cebollino picado y un crujiente de parmesano.



BROWNIE DE CHOCOLATE CON PERAS AL VINO TINTO

Ingredientes brownie

- 135 gr. de chocolate
- 80 gr. de mantequilla
- 165 gr. de azúcar lustre
- 2 huevos
- 130 gr. de harina
- 5 gr. de levadura (opcional)
- 100 gr. de frutos secos
- Pizca de sal

Ingredientes peras

- 6 peras conference
- 1 vaina de vainilla
- 1 clavo de olor
- La peladura de 1 limón
- 100 g de azúcar
- 1/2 botella de vino tinto
- 1 copa de Oporto tinto

Elaboración peras

Pelar las peras sin quitarles el rabo y colocarlas en una olla en la que quepan justas apoyadas sobre el fondo, sin amontonar. Cubrir las peras con los vinos, la vaina de vainilla abierta, el clavo de olor, la peladura del limón y el azúcar, hervimos a fuego lento, hasta que las peras estén bien tiernas.

Retirar la olla del fuego y reservar hasta que las peras se enfríen.

Elaboración brownie

Fundiremos el chocolate y mantequilla por separado y mezclamos. Retiraremos del fuego y añadiremos el azúcar, los huevos, la harina tamizada, la levadura y la sal. En último lugar introduciremos los frutos secos troceados. Encamisaremos el molde con mantequilla y harina y verteremos la masa. Hornearemos a unos 180 °C durante 20 minutos. Dejaremos enfriar dentro del molde.



BOLITAS DE TARTA DE QUESO Y LIMON

Ingredientes

- 50 ml de leche
- 2 hojas de gelatina
- 350 gr de queso crema
- 100 ml de crema de limón
- 6 galletas tipo maría
- Ralladura de 1/2 limón

Para el lemond curd

- La ralladura de dos limones
- 200 ml de zumo de limón
- 200 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla sin sal
- 3 huevos

Elaboración lemond curd

Mezclar en un bol el azúcar con la ralladura de limón, añadir la mantequilla y el zumo de limón, calentar en el fuego al baño María sin dejar de remover hasta que se funda la mantequilla.

Retirar del fuego y añadir las yemas de huevo, mezclar bien, devolver al fuego para cocinar removiendo hasta que espese y adquiera la textura deseada.

Para las bolitas

Calentar levemente la leche y deshacer la gelatina previamente hidratada. Retirar y dejar enfriar

Mezclar el queso con la crema de limón una vez fría.

Incorporar cortando la leche con la gelatina y estirar en una bandeja hasta que cuaje. (Preferiblemente toda la noche).

Hacer bolitas con una cuchara de París y dejar reposar en frío hasta pase.

Turmizar las galletas con la ralladura de limón hasta obtener polvo.

Rebozar las bolitas por la galleta hasta que queden bien cubiertas

Servirlas en cápsulas, pequeñas de madalena



GRISINES

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 30 gr de lecitina de soja
- 20 gr de parmesano
- 120 gr de agua
- 8 gr de levadura fresca
- 40 gr de aceite de oliva
- 6 gr de sal

Elaboración

Diluimos la lecitina de soja y la levadura en agua templada y dejamos reposar 10 minutos.
Pasado este tiempo añadimos el aceite, la harina tamizada, la sal y el queso.
Amasamos hasta obtener una masa elástica y dejamos fermentar hasta que aumente su volumen.
Cortamos la masa en bolitas de 10 gr y estiramos.
Dejamos fermentar 10 minutos más y horneamos a 200 °c unos 10 minutos.



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.



CROQUETAS DE POLLO CON JAMON

Ingredientes

- 100 gr de jamón picado
- 100 gr de pollo picado
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 1 l de leche
- 1 hueso de jamón
- Sal y pimienta

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, añadimos el hueso de jamón y dejamos cocer a fuego bajo 30 minutos.

Apagar y dejar infusionar.

Retirar el huso

Rehogar en la mantequilla el jamón y el pollo unos 5 minutos. Añadimos la harina y cocemos 5 minutos. Añadiros la leche caliente al hilo y salpimentamos. Removemos hasta obtener una masa que se despegue de las paredes.

Estiramos en una placa, tapamos con film a piel y dejamos reposar toda la noche.

Enharinamos, pasamos por huevo y pan rallado.

Reservar en frío hasta aspe.



PASTELES DE PESCADO

Para la muselina

- 150 gr de pescado blanco desespinado
- 150 gr de gambas
- 2 claras de huevo
- 150 ml de crema de leche de 35%
- Sal y pimienta

Crema de espinacas

- ½ kg de espinacas
- 100 gr de mantequilla
- Sal y pimienta
- Pizca de Goma xantana

Crema de marisco

- ½ l de fumet rojo
- 25 gr de roux
- 100 ml de crema de leche

Elaboración

Para la muselina

Triturar el pescó con las claras de huevo y salpimentar.

Incorporar la crema de leche y volver a triturar hasta obtener una masa homogénea y semiconsistente. Colocar unos 30 gr de una bolsa de papel film aceitado y cerrar dando forma de pelota.

Cocer 5 minutos en agua hirviendo y parar cocción con agua fría. Reservar hasta pase.

Elaboración crema de espinacas

Limpiar y escaldar las espinacas 1 minuto en agua salada hirviendo.

Parar cocción y triturar en termomix a 65 °C con la mantequilla, sal y pimienta y la goma.

Ajustar de sazón y colar.

Colocar en bolsa de vacío y cocer a 65°C/60 minutos.

Abatir y reservar.

Crema de marisco.

Llevar a ebullición el fumet y agregar la crema de leche.

Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave 10 minutos.

Llevar a ebullición y agregar el roux. Remover hasta que se deshaga y bajara temperatura.

Dejar cocer 5 minutos a baja temperatura.

Comprobar consistencia y sazón y colar varias veces hasta obtener una textura fina.

Colocar en bolsa de vacío y cocer a 65 °C /60 min

Montaje

Colocar una base de crema, calentar al vapor el pastel y napar con la salsa.

Decorar con perejil o cebollino picado.



MERLUZA CON ALUBIAS

Ingredientes

- 4 raciones de merluza de 40 gr
- Harina para enharinar

Alubias

- 1 bote de alubias pintas
- 200 ml de fumet
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Salsa

- 1 jabuguito
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 1 piparra
- 1 cc. de pimentón
- 1 hoja de laurel
- ¼ l de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de jerez

Elaboración alubias

Turmezar las alubias con el fumet hirviendo y el aceite de oliva.
Ajustar de sazón y colocar en manga

Salsas

Cortar las verduras en ciselée y rehogar en el aceite perfumado con el laurel unos 15 minutos.
Añadir el chorizo cortado en macedonia, freír 3 minutos y espolvorear con pimentón. Reservar

Al pase

Calentar el puré de alubias y colocar en la base.

Enharinar y freír la merluza 4 minutos hasta que esté dorada. Desengrasar y colocar en cima

Llevar el aceite a ebullición, agregar las verduras que habremos separado. Retirar del fuego y regar con un poco de vinagre de Jerez.

Regar la merluza y decorar con perejil y piparra picada.



CREMA DE CALABAZA CON JENJIBRE, LECHE DE COCO, MANZANA ACIDA Y PESTO VERDE

Ingredientes

- *1 puerro, lavado y finamente picado*
- *1 tallo de apio finamente picado*
- *1 cucharada de jengibre fresco rallado*
- *1 cucharadita de cúrcuma fresca rallada o 1/2 cucharadita en polvo*
- *200 gr de zanahoria cortada en rodajas finas*
- *400 gr de calabaza cortada en macedonia*
- *300 ml de leche de coco*
- *1 litro de caldo de verduras*
- *1 cebolla o 2 chalotas, picadas finamente*
- *Una pizca de sal marina*
- *Pimienta negra al gusto*
- *1 Manzana ácida*

Pesto verde

- *¼ kg de rúcola*
- *10 gr de piñones*
- *1 diente de ajo*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de agua*
- *Sal y pimienta*
- *20 gr de queso parmesano rallado*

Elaboración

En una cazuela amplia rehogamos con mantequilla y aceite a fuego medio, el puerro, el apio, la calabaza, la zanahoria y la cebolla aproximadamente 1/2 hora sin que coja color. Una vez la verdura esta rehogada, mojamos con la leche de coco, el caldo de verduras y agregamos jengibre, la cúrcuma y llevamos a ebullición. Bajar fuego y cocer tapado a fuego lento durante 10 o 15 minutos.

Retiramos la sopa del fuego y enfriar ligeramente.

Trituramos, colamos, vertemos la sopa en la cacerola para calentar y sazonar con sal y pimienta.

Servir con unos dados de manzana y un poco de pesto de rúcola.



SALMON CON MANDARINA Y COCO

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Sal y azúcar para marinar

Para la crema de mandarina

- 4 mandarinas
- 0,5 gr de Goma xantana

Para la Salsa de coco

- 200 ml de leche de coco
- 200 ml de crema de leche

Para el Aire de limón

- 150 gr de zumo de limón
- 100 gr de almíbar TPT
- 250 gr de agua mineral
- 4 gr de lecitina de soja

Elaboración

Limpiar el salmón de piel y espinas y cubrir con una mezcla partes iguales de sal y azúcar. Mantener en frío 1 hora.

Pasar por agua, secar y escalopar en porciones. Reservar en frío hasta aspe.

Para la crema de mandarina

Exprimir las mandarinas y colar.

Turmizar con la goma hasta obtener textura de crema. Reservar en frío hasta pase

Para la Salsa de coco

Llevar a ebullición la leche de coco y la crema de leche.

Llevar a ebullición. Reducir fuego, perfumar con piel de limón y jengibre. Mantener a fuego suave unos 10 minutos hasta que reduzca a la mitad.

Colar y ajustar de sazón. Pelar la manzana, cortar en macedonia e incorporar a la salsa.

Reservar en frío.

Para el Aire de limón

Mezclar los ingredientes.

Entibiar la mezcla a 40°C y colocar la mezcla en un recipiente rectangular.

Introducir el túrmix en diagonal con el recipiente, dejando una parte de éste fuera del líquido para facilitar la incorporación de aire.

Montaje

Colocar en el centro del plato el salmón. Decorar por encima con la crema de mandarina

Rodear de la salsa de coco

Colocar una pequeña cantidad de aire de limón encima de la crema de mandarina



CREMA DE LENTEJAS CON CHORIZO

Ingredientes Crema

- 1/4kg. de lentejas caviar
- 100 ml. de crema de leche
- 3/4 l. de caldo de ave
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla tierna
- 1/2 pimiento rojo
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 20 ml. de aceite de oliva

Ingredientes paté de chorizo

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

otros

- 1 patata

Elaboración crema

Pelaremos el ajo y rehogaremos unos 5 minutos en el aceite. Cortaremos la cebolla en rodajas y alargamos cocción unos 8 minutos, añadimos el pimiento rojo cortado en juliana, mantenemos cocción unos 5 minutos y finalmente el pimiento verde, mantenemos 3 minutos más. Mojamos con el caldo caliente y añadimos las lentejas. Dejamos cocer tapado unos 20 minutos.

Trituramos, y colamos. Volvemos a calentar y cremamos con la nata. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada. Ajustar la consistencia con más caldo en caso de necesidad. Abatir temperatura

Cocer al vapor 120 minutos a 65 °C. Abatir temperatura y reservar a 3°C hasta pase.

Elaboración paté

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.

Cortar cuadrados de 12*12, pintar con manteca de cerdo y enrollar en un cornete engrasado.

Hornear unos 10 minutos a 160 °C.

Retirar y enfriar

Elaboración patata

Pelar la patata y cortar con maquina en forma de tallarines

Freír por inmersión hasta que esté crujiente

Montaje

Base de pate de chorizo y cubrir con crema de lenteja

Decorar con el crujiente de patata



PATATAS CON ROMESCO

Ingredientes romesco

- 1/2 kg tomates
- 4 ñoras
- 65 gr. de avellanas y almendras
- 4 ajos
- Vinagre de jerez
- 5 dl. de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan frito
- Sal y pimienta

Ingredientes patatas

- ¼ kg de patatas
- Laurel, sal y pimienta
- 50 gr de aceite de oliva

Otros

- Pasta brick
- Caviar

Elaboración romesco

Escalibar el tomate y el ajo al horno. Freír el pan. Triturar los ajos pelados, el tomate la pulpa de la ñora que habremos hidratado y pelado, el pan tostado y las almendras peladas. Añadir el vinagre y el aceite mientras vamos triturando, salpimentar y rectificar de gusto.

Elaboración puré

Cocer las patatas enteras con agua, sal, laurel pimienta
Una vez cocidas, parar cocción con agua fría, pelar y trocear.
Colocar en Termomix y turmizar 2 minutos con el aceite.
Ajustar de sazón y colocar en manga.

Cornetes

Recortar la pasta en cuadrados y pintar con mantequilla
Envolver en un conete y hornear 5 minutos hasta que estén dorados.
Reservar en sitio seco hasta pase

Al pase

Rellenar los cornetes con patata y acabar con el romesco.
Decorar con unas huevas de caviar



PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA

Ingredientes

- 400 gr de panceta adobada
- 2 pepinos
- Mayonesa de soja

Para el Pan

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

Elaboración

Mezclamos la levadura fresca con el agua un poco templada.

En un cuenco grande ponemos la harina, la sal y el azúcar. En el centro vertemos la leche, el aceite y el agua con las 2 levaduras. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos hasta que quede una bola lisa.

Dejamos reposar la masa 1 hora. Tapamos con papel de film y agujereamos para que respire y fermente.

Pastamos la masa y hacemos bolas pequeñas tamaño castaña. Estiramos las bolas, haciendo discos, con el rodillo. Pintamos con aceite por una cara y doblamos. Colocamos sobre un cuadrado de papel de horno. Cocemos en vaporera 5 min.

Montaje

Abrir el bollito y rellenar con una lámina de panceta a la plancha, dos rodajas de pepinos cortadas muy finas y un poco de mayonesa de soja



INFUSION DE PIÑA E HINOJO CON HELADO DE JENGIBRE

Ingredientes

- *½ Piña cortada a daditos de 0,5 cm*
- *1 bulbo de hinojo*
- *Semillas de hinojo*
- *500 gr de agua*
- *50 de azúcar*
- *2 hojas de gelatina*

Para el Helado de jengibre

- *300 gr de leche*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *20 gr Jengibre rayado*

Elaboración

Hervimos el agua con el azúcar. Deshacemos las gelatinas previamente hidratadas. Añadimos la piña y el hinojo las semillas y dejamos infundonar hasta que se enfríe.

Para el Helado de jengibre

Pondremos la leche a infundonar con el jengibre, el azúcar y la miel.

En cuanto hierva colamos. Enfriamos al abatidor y mezclamos con la nata y el procrema. Pasamos por la heladora.



ALCACHOFAS CON MIEL DE ROMERO

Ingredientes alcachofas

- 8 alcachofas
- Harina
- Aceite de oliva
- Miel de romero
- Sal Maldon

Elaboración

Limpiamos y pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón, respetando el tallo.
Escaldamos 5 minutos en agua salada, con limón y harina. Paramos cocción con agua fría.
Colocamos en bolsa de vacío con aceite, sal y pimienta.
Cerramos y cocemos a 85 °C 45 minutos. Abatir temperatura y reservar en frío hasta pase.

Al pase

Enharinamos y sacudimos el exceso.
Freímos por inmersión 3 minutos y dejamos escurrir el aceite el papel absorbente.
Colocamos en el plato y regamos con miel y Sal Maldón.

BLINIS DE PULPO A LA GALLEGA CON SALSA DE TINTA

Para el pulpo

- 2 patatas
- 100 gr de pulpo cocido
- Pizca de pimentón
- Sal, pimienta y laurel
- Puré de pimiento

Para la Salsa de tinta

- 1 loncha de bacón
- 2 dientes de ajo
- 2 chalotes
- 1 c.c.de tinta de calamar
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet
- Roux s/c/p

Ingredientes 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 pulpo

Cocer el pulpo en agua salada con laurel 45 minutos por kilo. Retirar y cortar cocción. Cortar en rodajas de 1 cm.

Elaboración puré

Cocer las patatas de la manera habitual.

Parar cocción con agua fría y pelar.

Pasar por pasa purés y emulsionar con aceite de oliva, sal y pimentón. Reservar

Para la Salsa de tinta

Cortar el bacón en tiras y sofreír unos 5 minutos.

Añadir las chalotas ciselée y alagara cocción 10 minutos. Añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos. Sofreír la tinita 3 minutos, reducir el vino y mojar con el caldo.

Llevar a ebullición y cocer tapado a fuego bajo 10 minutos.

Pasar por el chino y colar.

Ajustar de sazón y consistencia con el roux.

Reservar en caliente hasta pase.

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.

Elaboración puré de pimiento

Limpiar los pimientos y asar al horno. Retirar y enfriar.

Pelar y montar con aceite. Ajustar de sazón.

Montaje

Cubrir el blinis con una poco de puré de patata y pimiento. Colocar el pulpo y salsear.



SORBETE DE BLOODY MARY Y FRESAS CON QUESO IDIAZABAL

Ingredientes

- 200 gr de zumo de tomate
- 50 gr de vodka
- 1 c.s.de salsa Perrins
- Pizca de sal y pimienta
- 1 Gota de Tabasco
- 1 c.s de aceite de oliva
- 15 gr de dextrosa
- 20 gr de pro sorbet
- 75 gr de fresas
- Láminas de queso idiazábal

Elaboración sorbete

Mezclaremos todos los ingredientes líquidos.

Por otro lado mezclamos el pro sorbet, la dextrosa, la sal y la pimienta.

Turmizamos el conjunto con las fresas y dejamos reposar toda la noche en frío.

Mantecar al día siguiente

Servir en copa el sorbete acompañando de unas lascas de queso idiazábal.



CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE Y CREMA FRESCA DE NARANJA

Ingredientes

- 600 gr de leche
- 60 gr de arroz
- 70 gr de azúcar
- 7 gr de Agar
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y limón
- Harina
- Huevos
- Brioche deshecho
- Aceite para freír

Crema de naranja

- 2 naranja
- Goma xantana s/c/p

Elaboración croquetas

Cubriremos el arroz con agua y llevamos a ebullición. Colamos y escurrimos
Cocemos el arroz con la leche, el azúcar y los aromas unos 25 minutos
Colocamos en Termomix retirando los sólidos, añadimos el Agar, subiremos a 90 °C y turmizamos hasta obtener una pasta.
Estiramos en una bandeja procurando obtener una altura de 2 cm.
Dejamos reposar unas 4 horas y cortamos en cuadrados de 2*2
Pasamos por harina, huevo batido y el brioche y reservamos en frío hasta su pase.

Crema

Exprimir la naranja, colar y turmizar con la goma hasta obtener textura de crema
Reservar en frío hasta pase.

Al pase

Freímos por inmersión 1 minuto a 180 °C
Acompañar la crema de base.



BRIOX CON PANCETA MARINADA CON MAYONESA DE PEPINO

Ingredientes

- *Pan de briox*
- *Panceta marinada*
- *Mayonesa de pepino*
- *2 rodajas de pepino*

Ingredientes mayonesa

- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de aceite de girasol*
- *1 huevo*
- *Sal, pimienta*
- *1 c.s de zumo de limón*
- *½ pepino licuado.*

Elaboración mayonesa

Mezclar todos los ingredientes menos la mitad del aceite en un vaso triturador.
Emulsionar añadiendo el aceite al hilo.

Montaje

Abrir el briox, colocar dos rodajas de pepino cortadas muy finas, la panceta marcada a la sartén 1 minuto, una cucharada de mayonesa y acabar con la otra parte del briox



SOPA DE ALCACHOFAS CON FOIE

Ingredientes

- 3 cebollas
- 10 alcachofas
- 100 gr. de jamón
- Aceite de oliva
- Virutas de foie
- 1 l de caldo de ave o verduras

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner en una olla y hacerlas sudar con un poco de aceite y sal. Cuando estén transparentes añadir los corazones de alcachofa cortados a láminas y freír unos 5 minutos. Mojar con el caldo y tapar. Llevar a ebullición y cocer a fuego suave, unos 45 minutos.

Cuando la alcachofa esté tierna trituramos, y pasamos por el chino y colador.

Ajustar de sazón

Secar el jamón 5 minutos en el microondas y turmizar hasta obtener polvo

Servicio

Colocar una pieza de Foie y polvo de jamón en el vaso. Servir la sopa en la botella.



ARROZ CREMOSO DE “CAP I POTA” CON TRUFA

Ingredientes

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 gr de arroz bomba
- 150 gr de ”cap i pota”
- 400 ml de caldo de haber cocido la panceta marinada
- 1 c.s. de aceite de trufa
- 50 gr de mantequilla

Al pase

- Trufa rallada

Elaboración

Limpia y corta la cebolla en ciselée. Rehoga en un poco de mantequilla hasta que esté cristalina, añadimos el ajo ciselée y alargar cocción 3 minutos. Añadir el arroz y el “cap i pota”, rehoga 5 minutos removiendo constantemente y añadir el caldo caliente, el aceite de trufa y salpimentar

Remover constantemente hasta que todo el caldo haya sido absorbido y el arroz este seco, pero todavía rígido.

Retirar el arroz, y enfriar inmediatamente.

Reservar hasta pase.

Al pase.

Volver al calentar el arroz en un poco de mantequilla y añadir caldo caliente hasta que esté al dente. Rectificar de sazón y servir con trufa rallada.



GOMINOLAS

Ingredientes:

- 500 gr azúcar
- 500 gr pulpa de fruta
- 100 gr de glucosa
- 50 gr de azúcar + 15 gr de pectina
- 2 gr- de ácido cítrico

Elaboración:

En un cazo se pone la pulpa de fruta a calentar. Se añade la mezcla del azúcar con la pectina. Una vez bien mezclado se añade el resto del azúcar y la glucosa.

Al llegar a 107° c de temperatura se le añade el ácido cítrico y se mezcla bien.



TORTILLA DE VERDURAS CON CARPACCIO DE BACALAO

Ingredientes

- ¼ de pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 50 gr de guisantes
- 1 cebolla tierna
- 3 huevos
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Para el Carpaccio

- *Morro de bacalao salado y desalado*

Para el pesto

- *Mojo de albahaca*
- *1 dientes de ajo*
- *10 gr de piñones*
- *10 gr de parmesano*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de agua*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Limpia y cortar las verduras en macedonia.

Rehogar la cebolla en un poco de aceite unos 10 minutos. Añadir el pimiento y alargar cocción unos 8 minutos más, incorporar el pimiento verde y cocer 4 minutos.

Retirar y mezclar con los guisantes escaldados 5 minutos.

Batir los huevos, cremar con la nata e incorporar la preparación anterior.

Salpimentar.

Colocar en moldes de cocción o en la paella y cocer unos 12 minutos.

Para el Carpaccio

Filetear el bacalao, aceitar y reservar hasta pase.

Para el pesto

Escaldar la hojas de albahaca 30 segundos.

Cocer el ajo 3 minutos

Turmezar todos los ingredientes agregando el aceite al hilo

Ajustar de sazón y consistencia

Al pase

Cubrir la tortilla con el bacalao y decorar con el pesto



BOMBONES DE AGUACATE CON SALMON

Ingredientes

- *Salmón marinado*

Guacamole

- *1 aguacate*
- *Zumo de ½ limón*
- *Manojo de cilantro*
- *1 dientes de ajo*
- *1 cebolla tierna*
- *Sal, comino y pimienta*

Vinagreta

- *1 c.s. de miel*
- *Zumo de ½ limón*
- *Eneldo fresco*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *1 cebolla tierna*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Filetear el salmón y forrar el molde

Guacamole

Pelar y trocear el aguacate.

Picar la cebolla ciselée el cilantro

Mezclar ambos componentes y agregar el resto

Rellenar el molde y cerrar con el salmón.

Reservar en frío hasta pase.

Vinagreta

Picar la cebolla ciselée

Añadir el resto de ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Emulsionar.

Al pase

Servir el bombón regando con la vinagreta



CORNETE DE MOUSSE DE CALÇOTS CON ROMESCO

Ingredientes

- *½ kg de calçots*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *3 yemas de huevo*
- *Sal y pimienta*
- *Romesco*
- *Hojas de pasta brick*

Elaboración

Escalivar los calçots al horno a 220 °C durante unos 15 a 20 minutos. Retirar, tapar y dejar enfriar.
Pelar una vez fríos y reservar la parte tierna y algunas partes exteriores para dar gusto asado a la preparación.
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.
Cortar cuadrados de 12*12, pintar con manteca de cerdo y enrollar en un cornete engrasado.
Hornear unos 10 minutos a 160 °C.
Retirar y enfriar

Al pase

Rellenar con el paté y el romesco.



DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES Y HELADO DE ACEITE VIRGEN ARBEQUINA

Ingredientes

- 400 gr. de atún
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojos de hierbas aromáticas provenzales frescas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1/2 limón

Ingredientes

- 600 ml de agua
- 115 gr de leche en polvo
- 105 gr de dextrosa
- 8 gr de pro crema
- 8 gr de sal
- 70 gr de aceite de oliva virgen arbequina
- 60 gr de vinagre blanco
- 60 gr de vino blanco

Elaboración helado

Mezclar el agua, la leche, la dextrosa, la sal y el estabilizante. Calentar a unos 80 °C y añadir el aceite. Mezclar y bajar temperatura en baño invertido a 2 °C.

Colocar en refrigerador 12 horas.

Mantecar al día siguiente y a los 5 minutos incorporar el vino y el vinagre.

Elaboración atún

Limpiar el atún de piel y espinas. Corar en cubos de 2,5*2,5 y cubrir con sal durante unas 4 horas. Reservar a 3°C. Pasar por agua para eliminar la sal y escaldar en agua salada y acidulada durante 30 segundos. Retirar y abatir temperatura a 3°C. Reservar.

Picar las escalonias y rehogarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates sin piel, las cebollas perla, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 15 minutos. Colocar el atún cocer 5 min y añadir el zumo de medio limón.

Colocar por raciones en bolsas de vacío y cocer a 40°C unas 6 horas. Abatir temperatura y reservar hasta pase a 3°C.

Servicio

Servir por ración y refrescar con perejil picado y sal Maldon.

PORRUSALDA DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 3 puerros
- 2 patatas
- 2 hojas de laurel
- 50 ml de aceite
- 2 dientes de ajo
- 200 gr de bacalao desalado
- 800 ml de agua

Para la Brandada

- 200 gr de bacalao desalado
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de leche
- 1 guindilla opcional
- 1 hoja de laurel
- 1 patata de la cocción del caldo
- Sal

Para el Culis de pimiento verde

- 1 pimiento verde
- 30 gr de mantequilla

Elaboración

Limpiar los puerros y cortar en rodajas.

Rehogar en el aceite unos 15 minutos junto con los ajos fileteados y las hojas de laurel.

Añadir el ajo y alargar cocción unos 3 minutos.

Mojar con el agua fría y dejar cocer unos 30 minutos.

Retirar una de las patatas y la hoja de laurel

Turmizar hasta obtener una crema fina y salpimentar.

Reservar en caliente hasta pase.

Para la Brandada

Freír el ajo entero con la guindilla, el laurel y el bacalao unos 5 minutos. Mojar con la leche, llevar a ebullición, reducir fuego y dejar cocer 5 minutos. Apagar y dejar reposar 10 minutos.

Retirar el laurel y escurrir el bacalao de los líquidos.

Mezclar el bacalao y la patata y añadir al hilo los líquidos hasta obtener una textura de puré de patata. Ajustar de sazón

Dejar reposar en frío

Para el Culis de pimiento verde

Limpiar el pimiento y cortar en juliana

Rehogar en aceite unos tres minutos y turmizar con la mantequilla fundida.

Ajustar de sazón y reservar. En frío.

Montaje

Colocar en el plato un cordón de culis y una quenelle de brandada. Añadir la sopa de bacalao delante del cliente.



BROQUIL CON TARTAR DE ATUN Y TOMATE ASADO

Ingredientes tartar

- *Bróquil*
- *200 gr de atún*
- *Sal y pimienta*
- *20 gr de alcaparras*
- *20 gr de pepinillos*
- *1 c.s. de salsa de soja*
- *1 c.s. de aceite de sésamo*
- *1 cebolla tierna*

Para el Yogurt de jengibre

- *1 yogurt*
- *20 gr de jengibre rallado*
- *10 gr. de rábano rallado*
- *Sal y pimienta*

Para el Tomate asado

- *6 tomates*
- *2 c.s. de aceite*
- *2 c.c. de vino de jerez*
- *1 c.s. de miel*

Para el Dashi

- *1 l de agua*
- *20 gr de alga kombu seca*
- *30 gr de copos de bonito seco*

Elaboración

Picar todos los ingredientes el tartar en brunoise y mezclar bien. Reposar en frío hasta pase.
Separar en ramilletes el brócoli y cocer en agua salada hirviendo 5 minutos.
Parar cocción con agua helada, escurrir y reservar en frío hasta pase.

Para el Yogurt de jengibre

Rallar el jengibre y mezclar con el yogurt. Reservar. En frío

Para el Tomate asado

Partir los tomates por la mitad y despepitar. Colocar en bandeja con un poco de aceite, sal y azúcar
Asar al horno a 200 °C unos 15 a 20 minutos.
Sacar del horno y retirar la piel.
Emulsionar con el aceite, la miel y el vino de jerez al hilo hasta obtener una textura de puré.

Para el Dashi

Hidratar las algas en agua unos 20 minutos.
Colocar las algas con ½ litro de agua y llevar a ebullición.
Retirar el alga en el momento de ebullición, reducir fuego y espumar.
Dejar entibiar y colocar los copos. Llevar de nuevo a ebullición y apagar.
Dejar reposar hasta que los copos depositen y colar con malla bien fina

Montaje

Colocar en el centro del plato sopero el tartar y cubrir con el bróquil
Decorar la base con el tomate y el yogurt.
Delante del cliente servir con el Dashi.



QUESO DE ALMENDRAS CON ACEITE E HIDROMIEL

Ingredientes

Para el Hidromiel

- 100 gr de miel
- 100 gr de agua
- 1 gr de goma xantana

Para el queso de almendras

- 200 gr de almendra marcona
- 1 rama de canela y 1 piel e limón
- 50 gr de azúcar
- 200 ml de leche
- 200 ml de crema de leche
- 4 hojas de gelatina

Para la Infusión de tomillo e hinojo

- 200 gr de almíbar tpt.
- 10 gr de tomillo fresco
- 10 gr de hojas de hinojo
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Para el Hidromiel

Calentar el agua y disolver la miel.
Añadir la goma y turmizar.
Reservar en frío hasta pase.

Para el queso de almendras

Llevar a ebullición la leche y la crema de leche con el azúcar, la canela y la piel de limón. Apagar fuego y dejar infusionar 1 hora. Colar y turmizar con las almendras. Reservar 24 horas en frío.
Al día siguiente, llevar de nuevo a ebullición e incorporar la gelatina previamente hidratada
Colocar en moldes de flanera forrados con papel film. Cerrar con ayuda de una cuerda y refrigerar hasta que cuaje.

Para la Infusión de tomillo e hinojo

Infusionar el almíbar con hojas de tomillo e hinojo.
Colar y añadir la gelatina previamente hidratada

Montaje

Colocar una base de gelatina, apoyar encima el queso y acompañar con el hidromiel.
Regar con aceite de oliva virgen y flor de sal.



ESPUMA DE TOMATE CON PAN TOSTADO Y FUET

Ingredientes

- 650 gr de tomate maduro
- Pizca de sal
- Pizca de azúcar
- 2 c.s.de Vinagre Balsámico
- 4 c.s.de aceite de oliva
- 3 hojas de gelatina
- 15 gr de albumina

Elaboración

Partimos los tomates por la mitad y retiramos las semillas.

Turmizamos con la sal, el azúcar, el vinagre y el aceite.

Colamos. (*Debemos obtener ½ Litro*)

Calentamos un 1/3 de la preparación y a regamos la gelatina previamente hidratada.

Mezclaos de nuevo con el resto de tomate y agregamos la albumina con ayuda de una batidora.

Vertemos en un bol y reservamos unas 3 horas en frío.

Volvemos a batir hasta obtener textura de semi merengue y colocamos en los recipientes de servicio.

Reservamos en congelador unas 24 horas

Retiramos unas horas antes reservando en frío.

Acompañar del pan tostado y el fuet

HOJALDRE CON ESCABECHE SUAVE DE SECRETO IBERICO Y PISTO

Ingredientes

- *Hojaldre*

Para el pisto

- *1 cebolla*
- *½ pimienta roja*
- *1 calabacín*
- *½ berenjena*

Para el Escabeche

- *1 secreto ibérico*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *5 dientes de ajo*
- *1 ramas de romero*
- *1 rama de tomillo*
- *20 gr de surtido de pimientas*
- *100 gr de miel*
- *60 gr de vinagre de jerez*
- *400 ml de caldo de ave*

Elaboración

Para el pisto

Limpiar y cortar las verduras en macedonia.
Saltear por texturas y colocar en una rehogadora a fuego suave.
Ajustar de sazón, salpimentar y alargar cocción unos 15 minutos.

Para el Escabeche

Dorar el ajo fileteado unos 5 minutos. Agregar las hierbas, las pimentas, la miel y mantener unos 2 minutos hasta mezclar.
Añadir el vinagre, reducir 1 minuto. Mojar con el caldo, llevar a ebullición y apagar.
Marcar el secreto 2 minutos por lado (según corte) y colocar en el marinado frío.
Envasar al vacío y cocer al vapor 90 min/50 °C
Dejar reposar en frío toda la noche y filetear al día siguiente

Al pase.

Estirar el hojaldre bien fino y troquelar dando forma circular, pinchar y hornear a 200 °C unos 12 minutos.
Colocar sobre el hojaldre el pisto caliente
Marcar el secreto y colocar encima.
Regar con el escabeche caliente



LOMO DE CONEJO IBERICO CON MOJO ROJO Y MOJO VERDE

Ingredientes

- *1 lomo de conejo*

Para las papas arrugas

- *1/2 kilo de Patas Platillo*
- *Sal gorda*
- *1/2 limón (opcional)*

Para el mojo verde

- *1 diente de ajo*
- *1 c.c. de comino*
- *3 c.s. de cilantro*
- *1 c.s. de perejil*
- *2 rebanadas de pan mojadas en leche*
- *zum de 1 limón exprimido*
- *2 dl. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Para mojo rojo

- *4 Ajos*
- *Guindillas (opcional)*
- *1c.c de Comino en grano*
- *1 c.c de Pimentón dulce*
- *1 cucharadita de Pimentón Picante*
- *1 Pimiento rojo*
- *2 c.s. de vinagre de jerez*
- *200 ml de Aceite de Oliva (aprox)*
- *Sal*

Elaboración

Para el puré

Cocemos las patatas de la manera habitual.
Paramos cocción y montamos con aceite y mojo verde.

Para mojo rojo

Tostamos el comino y agregamos junto el resto de ingredientes. Emulsionamos añadiendo el aceite al hilo. Debemos obtener una salsa de textura cremosa

Para el mojo verde

Para el mojo verde triturar con la batidora pan remojado con leche, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.
Reservar hasta pase

Para el lomo

Asar el lomo engrasado a fuego fuerte unos 5 minutos. Salpimentar y colocar en bolsa de vacío con el mojo.
Cocer al vapor 90 min/50 °C. Abatir temperatura y reservar.

Montaje

Regenerar los filetes a la plancha y salsear con el mojo frío.
Acompañar del puré de patatas caliente con mojo verde

PATATAS ESTROGONOFF CON QUESO RACLETTE

Ingredientes

- 4 patatas
- Queso Racleta

Salsa stroganoff

- 1 cucharada de café de mostaza de Dijon.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 2 chalotas pequeñas picadas.
- 1 diente de ajo picado
- Pepinillos en vinagre
- 1 cucharada sopera de mantequilla.
- 600 ml de crema de leche
- 100 ml. de vodka
- Unas gotas de ketchup.
- Sal y pimienta
- Pimentón dulce y chile

Elaboración Patatas

Cocer las patatas partiendo de agua fría con laurel y sal y dejar cocer 20 minutos.
Parara cocción con agua fría y dejar reposar toda la noche.

Elaboración salsa

Rehogar la mantequilla con la chalota picada muy fina unos 30 minutos, añadir el ajo y sofreír.

Desengrasar con un poco de vodka, añadir los pepinillos cortados en juliana.

Verter la crema de leche y llevar a ebullición, mezclar y añadir mostaza y ketchup, reducimos y rectificamos de sal y pimienta. Ajustar de consistencia y sabor.

Montaje

Calentar las patatas en aceite y colocar en una cazuela, colocar una lámina de queso encima y hornear 1 minutos hasta que funda.

Colocar la salsa fría por encima y espolvorear con pimentón y chile

CARQUINYOLI DE CABALLA EN ESCABECHE CON SORBETE DE FRESAS Y REMOLACHA

Ingredientes escabeche

- 1 kg de caballa
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja laurel
- Perejil y tomillo
- Pimentón de la Vera
- 100 ml. de vinagre blanco
- 100 ml. de vino blanco
- 1/2 l de aceite de oliva
- 12 bayas de pimienta negra
- Sal
- 100 gr. de harina

Ingredientes carquinyoli

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

Ingredientes sorbete

- 350 gr de fresas
- 50 gr de remolacha hervida
- 150 gr de azúcar
- 400 gr de agua
- 40 gr de dextrosa
- Zumo de ½ limón
- Estabilizante según proveedor

Elaboración Sorbete

Disolver el estabilizante y la dextrosa en el agua y llevar a ebullición.
Bajar temperatura a 4 °C y añadir el resto de ingredientes.
Turmizar y madurar toda la noche. Mantecar al día siguiente.

Elaboración carquinyoli

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.
Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.
Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.
Pintar con yema de huevo y hornear a unos 180°C hasta que estén doradas.
Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún están blandas.
Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar.

Elaboración escabeche

Hacer una incisión en la parte inferior de las caballas y retirarles las tripas y la cabeza. Lavarlas bien y dejar escurrir en un colador. Secarlas, salarlas ligeramente y pasarlas por un poco de harina sin que queden excesivamente enharinadas. Freír las sardinas en una sartén con una parte del aceite caliente de uno a dos minutos. Escurrirlas, distribuirlas de forma ordenada en una cazuela de barro y reservarlas.

Cortar las verduras en forma regular. Colar el aceite utilizado de freír las sardinas, siempre que no se haya quemado, agregarlo a la sartén junto con el resto del aceite, las verduras y los ajos pelados y enteros. Rehogarlas durante 10 minutos y añadir el laurel, el tomillo, el perejil, los granos de pimienta, el tomillo, el vino, el vinagre el pimentan de la Vega. Cocer a fuego suave durante 5 minutos. Verter esta mezcla sobre las sardinas, de manera que queden bien cubiertas. Dejarlas enfriar y reservarlas en la parte menos fría de la nevera durante 24 horas como mínimo para que queden bien confitadas.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE LIMON CON SORBETE DE LIMA

Ingredientes crema

- 600 ml de nata
- 150 g de azúcar glass
- Jugo de 2 limones
- Ralladura de 1 limón

Ingredientes sorbete

- ½ l de agua
- 300 gr de zumo de lima
- 3 gotas de tabasco
- 40 gr de dextrosa
- 1 c.s.de ralladura de limón
- 5 gr de sal
- Estabilizante para sorbetes según proveedor

Elaboración sorbete

Disolver el estabilizante y la dextrosa en el agua y llevar a ebullición.

Bajar temperatura a 4 °C y añadir el resto de ingredientes y madurar toda la noche. Mantecar al día siguiente.

Elaboración crema

Verter la crema en una cacerola pequeña y añadir el azúcar. Llevar Lentamente a ebullición, revolviendo constantemente para disolver el azúcar. Una vez que empiece a hervir, dejar que la burbuja crema durante 3 minutos, revolviendo todo el tiempo.

Retirar la sartén del fuego y verter el jugo de 1 limón, agitando la mezcla a fondo como lo hace. Se debe comenzar a espesar al instante. Probar la mezcla y añadir un poco más de jugo de limón si no se nota lo suficiente.

La crema debe ser dulce, picante y cremosa.

Dejar enfriar durante unos 5 minutos, luego verter en copas individuales. Cubrir con papel film y enfriar en la nevera durante al menos 3 horas o toda la noche.

Si las cremas son muy firmes, sacarlos de la nevera 15 minutos antes de servir para suavizar.



La mejor formación
está en la calidad

CORNETE DE MORCILLA

Ingredientes

- 200 gr.de morcilla de cebolla
- 2 manzanas golden
- 2 cebollas medianas
- 1 c.s.de azúcar
- Zumo de ½ limón
- ½ vaso de agua
- 20 ml. De vinagre de Módena
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Granillo de almendra tostado
- Pasta Brick
- Manteca de cerdo

Elaboración morcilla

Destripamos la morcilla, rehogamos y reservamos

Para la Compota de manzana

Pelamos, descorazonas y partimos a cuartos las manzanas

Colocamos en una olla con agua, zumo de limón y el azúcar. Cocemos a fuego medio unos 20 minutos.

Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Para la mermelada

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Montaje

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea. Dejamos enfriar.

Rellenamos el cornete y decoramos con almendra

Cornete

Cortar láminas de pasta de 12*12, pintar con manteca y hornear unos 10 minutos hasta que esté crujiente y dorado.



La mejor formación
está en la calidad

FILETES DE GALLO CON ACELGAS Y CREMA DE ARROZ

Ingredientes

- 4 filetes de gallo

Para las Acelgas

- ½ kg de acelgas
- 50 ml de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- 0,5 gr de goma xantana

Para la Sopa de arroz

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 hoja de laurel
- 200 gr de arroz
- 600 ml de agua

Elaboración gallo

Salpimentar el gallo y enrollar en forma de popieta, pintar con aceite y enfilmar y cocer 2 minutos en agua hirviendo y parar cocción en agua helada. Reservar en frío hasta pase.

Para las Acelgas

Limpiar las acelgas y retirar los troncos grandes.

Escaldar en agua salada 5 minutos y parar la cocción.

Turmizar con un poco de agua de cocción hasta poder obtener un puré, añadir la goma y el aceite al hilo hasta obtener una crema fina. Colar y colocar en bolsa de vacío. Cocer 60 min/65°C

Para la Sopa de arroz

Limpiar y pelar las verduras. Cortar en brunoise y rehogar unos 20 minutos en un poco de aceite. Añadir el agua fría y poner el arroz. Perfumar con el laurel y salpimentar. Cocer a unos 65 -70 °c unos 20 minutos hasta que el arroz este tierno.

Retirar el laurel y turmizar hasta obtener una crema fina.

Colar y ajustar de sazón

Montaje

Retirar el film del pescado y asar 1 minuto por lado el pescado hasta que adquiera color. Salpimentar

Colocar una base de plato con la crema de acelgas y disponer encima el filete.

Regar con la sopa de arroz bien caliente.

Acompañar con unas almejas abiertas aparte.



La mejor formación
está en la calidad

PAN DE PASAS CON CARPACCIO DE POLLO AL LIMON

Ingredientes Carpaccio

- 2 pechugas de pollo
- 100 gr de Grana padano
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 1c.s.de miel
- Zumo 1 limón
- 2 c.s.de salsa de soja
- 20 gr de piñones
- Sal y pimienta surtido de pimientos
- Cebollino picado
- Albahaca picada

Ingredientes pan

- 500 gr de harina
- 15 gr de levadura química
- 65 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 65 gr de leche
- 40 gr de pasas
- 35 gr de azúcar moreno
- 5 gr de sal

Elaboración pan rápido

Tamizar la harina con la levadura

Batir los huevos y agregar el azúcar, la leche y la mantequilla

Añadir sobre la harina, incorporar las pasas y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Formar unas barras tamaño Baguette.

Hornear a 200 °C unos 15 minutos.

Cortar en rodajas y acabar cocción hasta que esté tostado

Elaboración carpaccio

Limpiaremos las pechugas de pollo de cartílagos y grasa. Congelamos para que endurezcan un poco

Cortamos en láminas lo más finas posibles y colocamos en una bandeja

Mezclamos el aceite, el zumo de limón, la salsa de soja y la miel y cubrimos el pollo. Refreshamos con albahaca escaldada y picada

Dejamos macerar 1 hora

Tostamos los piñones

Montaje

Colocamos encima del pan el Carpaccio de pollo frío. Añadimos unas lascas de Grana y regamos con un poco de aliño

Decoramos con bayas de pimienta picada y cebollino picado.



La mejor formación
está en la calidad

PANQUEQUE DE CHORIZO CON MOZARELLA

Ingredientes

- *Mozarella*
- *Pesto de tomate*
- *Rucola*
- *Panqueque*

Para el Pesto de Rucola

- *50 gr de tomate seco*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *10 gr de nueces*
- *1 diente de ajo escaldado*
- *Iguindilla*
- *Sal y pimienta (al gusto)*

Para el Panqueque

- *300 gr de harina*
- *2 huevos*
- *300 gr de leche*
- *60 gr de mantequilla*
- *50 gr de azúcar*
- *10 gr de levadura royal*

Elaboración Pesto de tomate

Colocar el tomate en un vaso triturador, con el resto de ingredientes salvo el aceite. Añade el aceite de oliva al hilo triturando hasta que la crema adquiera una consistencia suave, 30 segundos aproximadamente

Para el Panqueque

Fundir la mantequilla y juntarla con la leche, huevos, azúcar y batir con el robot. Añadir la harina con la levadura y batir. Queda una textura más densa que la de crepes.

Preparar los panqueques tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella inherente untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados.

Chorizo

Destripar el chorizo y saltear 2 minutos. Reservar

Montaje

Servimos el panqueque con el chorizo y la mozzarella. Hornear 2 minutos.

Retirar y colocar un bouquet de Rucola y regar con el pesto.



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE QUESO FRESCO, CAVIAR, ACEITUNAS Y ANCHOA

Ingredientes

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- 2 c.s.de aceite
- Sal y pimienta
- 250 gr de queso fresco

Para el Aceite de yema de huevo y anchoa

- 4 filetes de anchoa en salazón
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 yema de huevo cocida
- 20 gr de aceitunas arbequinas
- Perejil

Para el Puré de hinojo

- 250 gr de hinojo
- 1 cebolla tierna
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 100 ml de caldo de verduras
- 4 c.s.de nata

Elaboración

Tamizar la harina y salpimentar

Añadir los huevos batidos y el aceite. Fresar hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar enfilmada en frío.

Estirar en máquina y troquelar en láminas de unos 12 cm de diámetro.

Rellenar con el queso y pintar con huevo batido. Doblar por la mitad y cerrar. Reservar hasta pase.

Para el Puré de hinojo

Picar las verduras en brunoise.

Rehogar la cebolla en el aceite unos 10 minutos, añadir el hinojo y alargar cocción unos 25 minutos, mojar con el caldo y cremar con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado unos 5 minutos.

Ajustar de sazón y triturar.

Colar y ajustar nuevamente de sazón y consistencia.

Reservar al baño maría en caliente.

Para el Aceite de yema de huevo y anchoa

Picar todos los ingredientes y añadir el aceite de oliva al hilo batiendo.

Al pase.

Cocer la pasta a la inglesa

Hacer unas lágrimas con el puré y colocar los raviolis por ración encima.

Pintar los raviolis con el aceite de huevo, anchoa y aceituna y decorar con unas huevas de caviar.



La mejor formación
está en la calidad

BERBERECHOS GELATINADOS, SALSA ESPINALER, ESPUMA DE GINEBRA Y CAVIAR DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 1 lata de berberechos
- Hojas de gelatina
- Salsa espinaler

Ingredientes espuma de ginebra

- 2 hoja de gelatina
- 90 gr de clara de huevo
- 100 ml de ginebra
- 100 ml de agua
- 20 gr de azúcar
- 50 ml de zumo de lima
- 2 cargas de CO2

Caviar de aceituna

- 100 gr de aceituna negra
- Agua de conservar las aceitunas (la necesaria)
- 0,5 gr de Agar

Elaboración

Pesar 100 ml de líquido de conservación de los berberechos y gelificar con 1/2 hoja de gelatina. Aderezar con un poco de sal, pimienta y zumo de limón. Volver a colocar los berberechos dentro y reservar hasta pase

Elaboración espuma

Turmizamos todos los ingredientes añadiendo la gelatina previamente hidratada y fundida en un poco de agua. Colocamos en el sifón y ponemos 2 cargas. Dejar reposar 6 horas en frío.

Elaboración caviar.

Turmizar las aceitunas con el agua hasta obtener una consistencia líquida. Colar y calentar la mitad de la preparación con el Agar, hasta que lleve a ebullición. Tirar en gotas sobre aceite

Montaje

Colocar una base de berberechos, un poco de salsa espinaler. Unas perlas de aceitunas y acabar con la espuma de ginebra.



La mejor formación
está en la calidad

“BOCATA” DE ALBONDIGAS DE CERDO AL LIMON CON TOMATE Y MOZARELLA

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

Para las albóndigas

- 50 gr de pan duro
- 2 c.s. de leche
- 2 cebollas tiernas
- 3 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1 limón
- 30 gr de parmesano
- 23 c.s. de romero fresco
- 2 c.c. de perejil picado
- ½ kg de carne de cerdo picada

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.

Para las albóndigas

Remojar el pan duro en la leche hasta que se ablande

Picaremos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 10 minutos. Incorporamos el ajo ciselée y alargamos cocción 3 minutos más.

Batimos el huevo, agregamos la corteza rallada de ½ limón y el zumo de 1 limón, el parmesano, el romero y el perejil picado. Incorporamos la cebolla, el ajo y la carne picada.

Amasamos bien y formamos las albóndigas de unos 4 cm de diámetro.

Colocamos en una bandeja de horno engrasada y horneamos unos 12 a 15 minutos a 220 °C.

Para el sofrito

Partimos los tomates en cuartos y retiramos las semillas.

Colocamos en una reductora con un poco de aceite y sofreiremos a fuego suave unos 45 minutos con un poco de aceite de oliva, sal, azúcar y romero.

Pasaremos por chino y ajustamos de sazón y consistencia

Montaje

Abrimos el pan por la mitad

Colocamos el sofrito y unas rodajas de mozzarella y ponemos una albóndiga

Hornear un par de minutos y servir.



La mejor formación
está en la calidad

SALMON CON PEPINO Y ESPINACAS

Ingredientes

- 4 supremas de salmón
- 2 pepinos
- 1 gr de goma xantana
- Sal y pimienta

Para la Crema de espinacas

- 200 gr de espinacas
- 100 ml de caldo de verduras
- 50 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar el salmón de espinas y cubrir con sal y azúcar en frío durante 1 hora.
Licuar pepino.
Ajustar de sal y pimienta y añadir un poco de goma. Mixar y reservar en frío. Hasta pase

Para la Crema de espinacas

Escaldar las hojas de espinacas retirando el tallo
Turmizar con el caldo y la mantequilla fundida.
Colar y ajustar de sazón.
Reservar en frío hasta pase.

Al pase

Pasar por agua el salmón, secar y marcar en sartén o plancha al gusto
Calentar 1 minuto el puré y disponer en la base del plato. Colocar el salmón encima y regar con la salsa de pepino fría.
Acompañar de un mejillón



La mejor formación
está en la calidad

FOCCACIA DE OLIVADA, PESTO DE ALBAHACA Y BURRATA

Ingredientes foccacia

- 250 gr de harina de fuerza
- 125 gr de yogurt
- 5 gr de sal
- 7 gr de levadura
- 25 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de tomillo fresco
- 1 c.s. de romero fresco
- Agua si se necesita

Elaboración

Amasar a fondo todos los ingredientes y agregar la mantequilla al final, cuando la masa esté homogénea.
Dejar fermentar en bloque 45 min.
Dividir en piezas de 20 gr y estirar con rodillo con 1 cm de espesor.
Pintar con aceite y dejar fermentar 20 minutos.
Hornear a 240 °C unos 10 minutos.

Otros ingredientes

- Pesto de albahaca
- Olivada
- Burrata
- Rucola
- Tomate cherry

Montaje

Colocar una base de Rucola
Disponer encima la burrata y regar con olivada y pesto
Decorar con ½ tomate cherry



La mejor formación
está en la calidad

MERLUZA Y SEPIA CON TINTA DE CALAMAR

Ingredientes

- 250 gr de merluza
- 3 claras de huevo
- 150 gr de crema de leche
- 2 sobres de tinta de calamar
- 2 dientes de ajo
- 1 sepia
- 100 gr de arroz basmati
- 25 gr. de mantequilla
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa

- 300 ml de fumet rojo
- 30 gr de roux

Elaboración

Limpiar la merluza de piel y espinas, trocear.

Turmizar con las claras de huevo y la tinta sofrita 3 minutos con el ajo y un poco de aceite.

Añadir la crema de leche, turmizar 1 minutos y ajustar de sazón.

Escaldar la sepia 5 minutos y trocear en brunoise. Mezclar con la preparación anterior.

Colocar en papel film y dar forma de morcilla.

Cocer a 80 °C unos 25 minutos.

Parar cocción y reservar hasta pase.

Colocar el arroz, la mantequilla el mismo peso en agua y una hoja de laurel. Cocer tapado 14 minutos a fuego bajo.

Elaboración salsa

Llevar a ebullición el fumet y desleír el roux.

Mantener cocción 1 minuto a fuego alto, reducir fuego y dejar cocer 10 minutos tapado a fuego bajo.

Colar repetidamente y ajustar de sazón y consistencia.

Al pase.

Calentar el arroz 1 minuto y marcar la morcilla de merluza 1 minutos por lado.

Regar con la salsa.



La mejor formación
está en la calidad

CALDO DE ALUBIAS CON PULPO

Ingredientes

- *½ pulpo*
- *200 gr de alubias negras*
- *50 gr de tocino salado*
- *2 patatas*
- *1 pimiento verde*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *4 dientes de ajo*
- *2 rebanadas de pan*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil fresco*

Elaboración

Escaldar el pulpo 3 veces y cocer en agua saturada de sal y laurel durante 45 minutos.
Parar cocción y cortar en rodajas

Dejar las alubias en remojo toda la noche

Limpiar y pelar la cebolla y el puerro. Cortar la cebolla en ciselée y el puerro en rodajas

Sofreír en un poco de aceite 10 minutos, añadir el pimiento brunoise y los ajea ciselée y alagar cocción 3 minutos. Añade el tocino cortado en dos tiras grandes, y el pan. Freír 3 minutos, añadir las alubias y cubrir con agua.

Llevar a ebullición, mantener ebullición 10 minutos y reducir fuego.

Cocer tapado alrededor de 1 hora.

Cuando lleve 30 minutos agregar la patata cortada en rodajas y poner a cocer. Retirar cando esté tierna.

Retirar el tocino y trocear.

Pasar el conjunto por una trituradora y ajustar de sazón y consistencia.

Al pase

Freír el pulpo y el tocino 30 segundos en aceite, retirar del fuego y espolvorear con pimentón.

Colocar una base de patatas y cubrir con el pulpo

Rellenar con el caldo.



La mejor formación
está en la calidad

CALDO DE ALUBIAS CON PULPO

Ingredientes

- *½ pulpo*
- *200 gr de alubias negras*
- *50 gr de tocino salado*
- *2 patatas*
- *1 pimiento verde*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *4 dientes de ajo*
- *2 rebanadas de pan*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil fresco*

Elaboración

Escaldar el pulpo 3 veces y cocer en agua saturada de sal y laurel durante 45 minutos.
Parar cocción y cortar en rodajas

Dejar las alubias en remojo toda la noche

Limpiar y pelar la cebolla y el puerro. Cortar la cebolla en ciselée y el puerro en rodajas

Sofreír en un poco de aceite 10 minutos, añadir el pimiento brunoise y los ajea ciselée y alagar cocción 3 minutos.. Añade el tocino cortado en dos tiras grandes, y el pan. Freír 3 minutos, añadir las alubias y cubrir con agua.

Llevar a ebullición, mantener ebullición 10 minutos y reducir fuego.

Cocer tapado alrededor de 1 hora.

Cuando lleve 30 minutos agregar la patata cortada en rodajas y poner a cocer. Retirar cando esté tierna.

Retirar el tocino y trocear.

Pasar el conjunto por una trituradora y ajustar de sazón y consistencia.

Al pase

Freír el pulpo y el tocino 30 segundos en aceite, retirar del fuego y espolvorear con pimentón.

Colocar una base de patatas y cubrir con el pulpo

Rellenar con el caldo.



La mejor formación
está en la calidad

LEGUMBRES CON TARTAR DE SALMÓN

Ingredientes humus

- 1 bote de garbanzos
- 1 bote de judías blancas
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Ensalada de lentejas

- 50 gr de lentejas negras
- 50 gr de lentejas verdes
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 1/2 pimiento verde
- 1 rama de apio
- Cilantro fresco
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 c.s.de miel
- Zumo de ½ limón

Tartar de salmón

- 100 gr. de salmón marinado
- Perejil rizado.

Elaboración

Turmizar los garbanzos con aceite sal y pimenta hasta obtener textura de humus
Turmizar las judías con aceite sal y pimenta hasta obtener textura de humus.

Elaboración ensalada

Cocer las lentejas por separado con sal y laurel hasta que estén tiernas.
Escurrir y mezclar
Limpiar y cortar las verduras en ciselée
Añadir el limón, la miel y el aceite al hilo hasta emulsionar.
Colocar con las lentejas, el cilantro picado y dejar marinar.

Al pase.

Colocar en vasos una fase de humus de garbanzos, otras de judías, añadir las lentejas y decorar con un picadillo de salmón.
Regar con la vinagreta y decorar con el perejil rizado.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE TOMATE CON IDIAZABAL

Ingredientes

- *1,5 kg. de tomate maduro*
- *2 cebolletas picadas (300 g)*
- *3 dientes ajo picados*
- *100 g de Idiazábal ahumado rallado*
- *1 cucharada sopera de concentrado de tomate*
- *50 g de aceite oliva virgen extra*
- *50 g de azúcar*
- *1 cucharada sopera de cebollino picado*
- *Sal*

Opcional

- *Tostas de pan*
- *Crema de queso*
- *Cabeza de lomo*
- *Brotos de albahaca*

Elaboración

Lavar los tomates, quitarles el pedúnculo y trocearlos en 8 trozos.

Sudar en una cazuela junto con el aceite de oliva la cebolleta a fuego bajo 5 minutos, sin que tomen coloración.

Añadir el tomate concentrado, el ajo, seguir sudando otros 3 minutos, agregar al tomate en trozos, el azúcar, la sal y dejar cocer tapado a fuego medio durante 30 minutos.

Triturar, colar y ajustar de sazón y consistencia.

Montaje

Primero serviremos unos dados de pan con idiazábal y refrescar con albahaca picada y acompañar de la sopa de tomate fría.



La mejor formación
está en la calidad

PUDIN DE JENJIBRE CON CLEMENTINAS CARAMELIZADAS

Ingredientes

- 3 clementinas
- 150 gr de mantequilla
- 80 gr de miel
- 175 gr de azúcar moreno
- 3 huevos
- 150 gr de harina
- 5 gr de levadura química
- 100 gr de almendra laminada
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 1 .c.s. de jengibre en polvo

Para la Crema de mandarina

- 200 ml de zumo de mandarina
- La ralladura de una mandarina
- 1 huevo
- 3 yemas
- 80 gramos de azúcar
- 60 gramos de mantequilla
- Una pizca de sal

Elaboración

Exprimir el zumo de una clementina

Pelar las otras dos eliminando la parte blanca y cortar en rodajas. Reservar la piel, escalador 3 veces en agua hirviendo y picarla en tiras muy finas

Encamisar con mantequilla y caramelo los moldes de cocción, añadir en la base una rodaja de clementina.

Cremar la mantequilla y el azúcar, añadir los huevos unos a uno y mezclar cortando la harina tamizada con la levadura.

Incorporar el jengibre en polvo, la almendra tostada y dos cucharadas de piel de clementina.

Añadir el jengibre rallado y el zumo de clementina.

Rellonar los moldes y tapar con papel de plata engrasada.

Hornear en baño maría a 200 °C unos 20 a 25 minutos.

Dejar enfriar en el propio molde y retirar

Para la Crema de mandarina

Colocar todos los ingredientes al fuego menos la mantequilla.

Batir con varillas para emulsión evitando que la temperatura supere los 80 °C.

Retirar del fuego y agregar la mantequilla.

Seguir batiendo hasta obtener una consistencia de crema

Dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

BERENJENENA ASADA, CON ENSALADA DE ENCURTIDOS Y SALAZONES

Ingredientes Berenjena asada

- 2 berenjenas
- 20 gr de miso
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 12 hojas de albahaca
- Sal y pimienta

Para las Ensaladas de salazones y encurtidos

- 50 gr de salmón ahumado
- 50 gr de anchoas
- 50 gr de bacalao ahumado
- 50 gr de atún ahumado
- 10 gr de huevas de caviar de lumpo
- 10 gr de huevas de caviar de salmón
- 50 gr de encurtidos
- 50 gr de alcaparras
- 50 gr de cebollitas en vinagre

Para la Yema en salsa de soja

- yema de huevo de codorniz por persona
- 100 ml de salsa de soja

Elaboración

Partir la berenjena por la mitad y entallar.

Pintar con aceite y sal

Asar al horno unos 20 minutos. En los últimos minutos de cocción añadir los ajos enteros.

Retirar, tapar para sudar y pelar.

Pasar todo a cuchillo bien fino, añadir el miso y a la albahaca picada.

Mezclar bien y ajustar de sazón. Reservar en frío hasta aspe.

Para las Ensaladas de salazones y encurtidos

Picar todo en brunoise y reservar en frío hasta pase con un poco de aceite

Para la Yema en salsa de soja

Desclarar los huevos, retirar la clara y sumergir en la salsa de soja

Reservar en frío unas 2 horas.

Montaje

Colocar una base central con la berenjena asada y rodear con la ensalada

Disponer encima de la berenjena una yema con un poco de salsa de soja.



La mejor formación
está en la calidad

RAPE CON VERDURAS A LA PROVENZAL

Ingredientes

- 1 cola de rape
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojos de hierbas aromáticas provenzales frescas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1/2 limón

Para la Veloute de pescado

- ¼ l de fumet de pescado
- 25 gr de roux

Elaboración

Limpia el pescado y escaldar 2 minutos en agua salada hueviando.

Parar cocción y filetear. Reservar a 3°C.

Picar las escalonias y rehogarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates sin piel, las cebollas perla, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 15 minutos. Colocar las aceitunas deshuesadas cocer 5 min y añadir el zumo de medio limón.

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase.

Para la Veloute de pescado

Llevar a ebullición el fumet y desleír el roux.

Mantener un 1 minuto hasta que se deshaga totalmente, reducir fuego y ajustar de sazón.

Reservar en caliente hasta aspe.

Montaje

Colocar el rape como si fuera un Carpaccio y cubrir con las verduras escurridas de aceite

Al pase delante del cliente regar con el fumet.



La mejor formación
está en la calidad

NUESTRA VERSION DE “PERAS BELLA HELENA”

Ingredientes

- 4 peras
- 150 ml de vermut blanco dulce
- 150 ml de agua
- 150 gr de azúcar

Para el caramelo

- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 150 ml de leche

Para la salsa de chocolate

- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 100 gr de chocolate

Elaboración

Pelar las peras y cortar a cuartos.

Preparar un almíbar con el resto de ingredientes y colocar dentro. Cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Reservar en frío dentro hasta el día siguiente

Para el caramelo

Colocar el azúcar en una reductor y dejar que funda hasta que adquiera color. Retirar del fuego e introducir la mantequilla cortada y templada. Mezclar con cuidado e ir añadiendo la leche caliente.

Mezclar y mantener 5 minutos en caliente.

Retirar y enfriar.

Para la salsa de chocolate

Llevar a ebullición la nata y la leche.

Añadir el chocolate y deshacer.

Retirar y enfriar.

Montaje

Servir en copa o vaso.

Colocar las peras con un poco de almíbar y cubrir con el toffe.

Salsear con el chocolate y decorar con almendra tostada.



La mejor formación
está en la calidad

SALTEADO DE ALCACHOFAS, GUISANTES, AJOS TIERNOS Y BUTIFARRA

Ingredientes

Para la Crema de alcachofas

- 4 alcachofas
- 1 patata
- 1 cebolla tierna
- ¼ l de agua
- 1/4 l de crema de leche
- Sal y pimienta

Para el Caldo de jamón

- 1 hueso de jamón
- 400 ml de agua
- Sal y pimienta
- 4 hojas de gelatina
- 0,5 gr de goma
- Sal y pimienta

Para el Salteado

- 200 gr de guisantes
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 butifarra negra

Elaboración

Para la Crema de alcachofas

Pelar las alcachofas y cortar en cuartos. Pelar las patatas y cortar en macedonia

Cortar la cebolla en juliana, sofreír el conjunto en un poco de aceite unos 20 minutos.

Mojar con agua caliente, tapar y dejar cocer a media temperatura hasta que este tierno. Creumar con la nata, llevar a ebullición y turmizar. Colar y ajustar de sazón y consistencia. Reservar en caliente

Para el Caldo de jamón

Freír unos 5 minutos el hueso de jamón y mojar con el agua. Dejar cocer a baja temperatura desgrasando repetidamente unos 20 minutos. Colar y ajustar de sazón. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Verter en los moldes del salteado.

Para el Salteado

Limpiar los ajos tiernos y cortar en macedonia. Saltear con un poco de aceite con los guisantes unos 5 minutos.

Añadir la butifarra destripada y cortada en macedonia. Ajustar de sazón y rellenar los moldes con la gelatina.

Refrigerar unas 2 horas hasta pase.

Al pase

Colocamos el molde de salteado regado con aceite virgen y decorar alrededor con la crema de alcachofas



La mejor formación
está en la calidad

SARDINAS CON ESCALIBADA

Ingredientes

- *Carquinyolis*
- *Sardinas en escabeche*

Escalibada

- *1 berenjena*
- *1 pimiento rojo*
- *2 cebollas*
- *Sal, pimienta y aceite*

Elaboración escalibada

Limpia las verduras y entalla la berenjena.

Aceita y sala las verduras

Coloca en el horno a 220 °C y asa unos 30 minutos a tiro abierto.

Retira y tapa para que suden

Pela y retira las semillas.

Tuñiza por separado con los líquidos de cocción y ajusta de sazón y consistencia.

Coloca en botes por capas.

Al pase.

Servir las sardinas y el carquiñoli acompañando de un bote de escalibada



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE PIMIENTO ROJO, TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes

- 5 tomates
- 2 pimientos rojos mediano
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 300 ml de crema de leche
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil, laurel, tomillo y albahaca
- Tabasco

Guarnición

- Jamón picado y pan tostado

Elaboración

Limpiamos y pelamos las verduras.

Cortamos en macedonia

Rehogamos la cebolla y el pimiento en el aceite y las hierbas aromáticas. Cuando estén tiernos, pero antes de que adquieran color añadir el ajo y el tomate limpio de pepitas. Alargamos cocción unos 10 minutos y cremamos con la mitad de la nata. Seguimos cocinando unos 10 minutos más

Retiramos del fuego y eliminamos los sólidos.

Turnizamos y colamos. Acabamos de cremar con la nata restante, alargamos con agua hasta que adquiera la consistencia deseada Salpimentamos

Acompañamos de jamón picado y pan tostado.



La mejor formación
está en la calidad

HAMBURGUESA DE TERNERA, LENTEJAS Y REMOLACHA CON RAITA DE PEPINO

Ingredientes

- 200 gr de carne mixta
- 50 gr de lentejas
- 50 gr de remolacha
- ½ Cebolla tierna
- 50 gr de pimiento rojo
- Sal y pimienta

Para la raita

- 1 yogurt
- 12 hojas de menta
- 50 gr de pepino
- Zumo de ½ limón
- 1 c.c.de comino molido
- Sal y pimienta

Para la mayonesa de remolacha

- 1 huevo
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- 50 gr de remolacha fresca
- Sal y pimienta

Elaboración

Cocer las lentejas de la manera habitual

Turmizar y agregar a la carne junto con el resto de ingredientes picados en ciselée. Ajustar de sazón

Formar hamburguesas de unos 40 gr. Refrigerar hasta pase.

Para la raita

Escaldar la menta y cortar el pepino en ciselée

Mezclar el yogurt con el limón evitando batir el exceso.

Agregar el resto de componentes y ajustar de sazón

Reservar en frío hasta pase

Para la mayonesa de remolacha

Cortar la remolacha en dados y turmizar con el aceite de girasol, sal y pimienta.

Agregar el aceite de oliva al hilo.

Al pase

Marcar las hamburguesas 2 minutos por lado y acompañar con la raita y la mayonesa-



La mejor formación
está en la calidad

PANNACOTTA DE MOUSSE DE QUESO CON AJO NEGRO Y SORBETE DE TOMATE

Ingredientes

Para la pannacotta

- 300 gr de queso fresco batido
- 150 ml de crema de leche
- 2 hojas de gelatina
- 3 ajos negros
- Sal y pimienta
- Pan tostado

Para el sorbete

- 750 gr de tomate maduro
- 50 ml de aceite
- 50 ml de vinagre blanco
- Sal y pimienta
- 25 gr de azúcar
- 15 gr de glucosa
- 2 gr de goma Xantana
- Pro sorbete Según Proveedor.

Elaboración

Para la pannacotta

Colocar la crema de leche y los ajos en una reductora y llevar a ebullición. Bajar fuego y reducir crema de leche un 50%., Colar y añadir la gelatina previamente hidratada, entibiar y añadir al queso crema. Salpimentar.
Cortar unas rebanadas de pan, tostar y untar con el ajo negro
Rellenar con la pannacotta y refrigerar.

Para el sorbete

Despepitar los tomates y colocar en la Termomix con el resto de ingredientes.
Turmizar y pasar por el chino si fuera necesario
Ajustar de sazón y colocar en la mantecadora.
Añadir colorante hidrosoluble en caso que el sorbete no adquiriera suficiente color.
Servir al pase sobre la pannacotta y acompañar de la rebanada de pan con ajo negro. Aderezar con aceite de oliva Virgen



La mejor formación
está en la calidad

COCHINILLO CON CHIMICHURRY

Ingredientes cochinitillo

- *Manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*
- *Tomillo, romero, laurel*
- *Patata*

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 cochinitillo

Untar la piel del cochinitillo con manteca, sal y pimienta y las hierbas aromáticas.

Colocar al horno, aislado mediante una reja de la base 1 hora a 140 °C. Ir bañando cada 30 minutos con los líquidos residuales.

Aumentar a 150 °C 30 minutos, aumentar a 160 °C 30 minutos. Realizar esta operación hasta llegar a los 180 °C.

Retirar, cortar en raciones y colocar en bolsa de vacío dos cucharadas de chimichurri.

Cocer a 65 °C 120 minutos.

Elaboración patatas.

Cocer de la manera habitual para preparar un puré.

Al pase.

Colocar la base de puré de patata caliente

Regenerar a horno fuerte el cochinitillo por la parte de la piel 3 minutos

Regar con el chimichurri



La mejor formación
está en la calidad

VENTRESCA DE ATUN CON JALEA DE TOMATE, SALSA DE JENGIBRE Y MAYONESA DE MISO

Ingredientes

- 4 Ventrescas de unos 100 gr
- Laurel

Para la Salsa de jengibre

- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de vinagre blanco
- 40 gr de miel
- 20 gr de jengibre fresco
- 6 dientes de ajo
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para la Mayonesa de miso

- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de aceite de girasol
- 10 gr de miso rojo
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- 1 c.s. de zumo de limón

Para el Shitake

- Agua y sal
- 1 cebolla tierna
- Hierbas aromáticas
- 20 ml de vinagre blanco
- 300 ml de aceite de oliva
- Miel
- Sal y pimienta

Elaboración

Escaldar la Ventresca 2 minutos en agua salada con vinagre y laurel. Parar cocción y confitar 1 minuto en aceite a fuego muy suave (40°C). Retirar y reservar hasta pase.

Para el Shitake

Blanquear los shitake partiendo de agua fría con sal, hasta que lleguen a ebullición. Parar cocción y confitar con el aceite y el resto de ingredientes unos 10 minutos. Reservar en el interior.

Para la Salsa de jengibre

Pelar los ajos y confitar en aceite hasta que estén tiernos, retirar el exceso de aceite y añadir el jengibre cortado en ciselée. Mantener 1 minuto y añadir la miel, el vino y el vinagre. Llevar a ebullición y retirar del fuego. Emulsionar con el aceite al hilo, sal y pimienta.

Para la Mayonesa de miso

Proceder de la manera habitual añadiendo el aceite al hilo

Montaje

Colocar una base de salsa de jengibre.

Acabar la Ventresca a la plancha 1 minuto

Acompañar con la mayonesa en un lateral y unos shitake juliana salteados



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE CALAMAR CON VINAGRETA DE TINTA Y PURE DE REMOLACHA

Ingredientes tartar

- *¼ kg de calamares*
- *½ cebolla tierna*
- *1 diente de ajo*
- *Manojo de perejil*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*
- *Zumo de ½ limón*

Vinagreta de tinta

- *100 ml de aceite de oliva*
- *1 hoja de laurel*
- *2 dientes de ajo*
- *30 ml de vinagre blanco*
- *2 c.s. de tinta de calamar*
- *Sal y pimienta*

Para el Puré de remolacha

- *1 manojo de remolacha*
- *100 gr de agua*

Elaboración tartar

Limpiar los calamares, abrir por la mitad y escaldar 30 segundos en agua salada.
Parar cocción y picar en brunoise.
Picar el resto de ingredientes en ciselée y mezclar.
Dejar reposar en frío hasta pase.

Elaboración vinagreta

Confitar los dientes de ajo y el laurel en el aceite. Unos 15 minutos.
Agregar la tinta de calamar y continuar cocción unos 5 minutos.
Apagar y dejar enfriar.
Emulsionar los dientes de ajo con el vinagre y el aceite al hilo.
Ajustar de sazón.

Para el Puré de remolacha

Trocear la remolacha y asar al horno unos 20 minutos
Retirar y turmizar con ayuda de un poco de agua hasta obtener textura de puré cremoso.
Salpimentar

Montaje

Colocar una base de puré de remolacha y disponer encima el tartar.
Regar al pase con el vinagre de tinta y unas láminas de ajo frito.



La mejor formación
está en la calidad

GRAVLAX DE BUEY

Ingredientes

- *½ Kg de lomo de buey*

marinado

- *Zumo y corteza de 1 lima*
- *1 cebolla tierna*
- *60 gr de azúcar moreno*
- *25 gr de sal*
- *50 ml de salsa de soja*
- *1 guindilla seca*
- *1 c.s.de semillas de hinojo*
- *1 c.s.de jengibre rallado*
- *5 ramitas de eneldo fresco*
- *8 hojas de albahaca*
- *1 c.s.de cilantro fresco picado*
- *1 c.s.de hojas de menta picada*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *Flor de sal y pimienta de colores.*

Para los chapatis

- *225 gr de harina integral*
- *150 ml de agua*

Elaboración

Pelamos y picamos la cebolla ciselée.

Colocamos en cuenco baño el zumo colado, la ralladura, el azúcar y la sal, la guindilla picada, las semillas de hinojo tostadas y molidas, el jengibre, las hojas aromáticas escaldada y picadas y el aceite de oliva.

Batimos para emulsionar.

Limpiamos el lomo, colocamos en bolsa de vacío y sellamos al 80 %

Dejamos reposar 24 horas y congelamos.

Para los chapatis

Colocar en un cuenco la harina y añadir el agua. Amasar 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Reservar 30 minutos envueltos en un paño húmedo. Hacer 10 bolas y estirar finas con ayuda de un rodillo.

Marcar 1 minutos en sartén y acabar cocción al horno o a la brasa

Montaje

Colocamos en la base del plato el chapatis y encima dos laminas finas de lomo.

Regar con un poco del marinado y decorar con eneldo fresco, flor de sal y pimienta de colores.



La mejor formación
está en la calidad

FAR BRETON CON HELADO DE BRANDY

Ingredientes

- *¾ l de leche fresca entera*
- *¼ kg de harina*
- *200 gr de azúcar*
- *4 huevos*
- *50 gr de mantequilla*
- *10 gr de sal*

Para el Relleno

- *100 gr de ciruelas secas*
- *100 gr de ron*
- *Piel de limón y 1 rama de canela*
- *20 gr de mantequilla*
- *1 manzana*

Ingredientes helado

- *400 ml Leche*
- *75 gr Maltodextrina*
- *10 g Glucosa en polvo*
- *50 gr Base pro crema sosa*
- *85 ml Brandy*
- *100 gr de ciruelas*

Elaboración far

Pelar y cortar la manzana en macedonia.

Dorar unos 5 minutos en un poco de mantequilla, canela y la piel de limón. Incorporar las ciruelas, mezclar y añadir el ron. Mantener a fuego suave unos 5 minutos hasta que evapore.

Retirar y reservar. Eliminar la canela y el limón

Blanquear los huevos con el azúcar hasta que espumen. Incorporar la mitad de la harina tamizada. Incorporar 1/3 de la leche y mezclar. Repetir la operación una vez más hasta obtener una masa homogénea.

Engrasar el molde de cocción con la mantequilla, verter la mitad de la masa y añadir la fruta escurrida. Acabar de cubrir con el resto de masa.

Cubrir con mantequilla fundida y hornear a 160 °C durante 1 hora.

Retirar y dejar enfriar 1 hora. Cortar en ración.

Elaboración helado

Mezclar todos los componentes menos las ciruelas y el alcohol. Dejar macerar las ciruelas con el alcohol aparte.

Reposar 12 horas, mezclar y Mantecar al día siguiente.



La mejor formación
está en la calidad

CARQUINYOLI CON CONEJO Y CREMA DE PIMIENTOS

Ingredientes Caquinyoli

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

Crema de Pimientos

- 1 Bote de pimientos del piquillo
- 2 dientes de ajo escaldados
- 1 c.s.de azúcar moreno
- Zumo de 1/2 limón
- 1c.s. de miel
- 1 c.c.de comino molido
- 1 c.c.de pimentón
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite de oliva

Otros:

- Lomo de conejo

Elaboración

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

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

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

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas.

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

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

Elaboración crema

Escaldar los ajos y turmizar todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Montaje

Colocar sobre el carquiñoli una base de crema de pimiento y colocar encima el lomo de conejo.

Decorar con Rucola, aceite y sal Maldón.



La mejor formación
está en la calidad

BOQUERONES CON GAZPACHO AMARILLO Y VINAGRE MERCE DE CELLER MENESCAL

Ingredientes

- 12 boquerones
- 200 gr de aceite de oliva
- Zumo de 1 naranja
- Zumo de ½ limón
- 1 c.s.de eneldo fresco
- 1 c.s.de jengibre rallado
- Sal y pimienta

Para el gazpacho

- 2 pimientos amarillos
- 1 c.s.de raíz de jengibre
- ½ hinojo
- 1 manzana ácida
- ½ pepino
- 1 cebolla tierna
- 200 gr de agua
- 60 ml de aceite de oliva
- Sal y pimenta
- 3 gr de goma xantana

Otros

- Perlas de Vinagre de Celler Menescal
- Tostas de pan

Elaboración boquerones

Limpiamos los boquerones y abrimos por la mitad
Colocamos en agua con hielo y reservamos unas 2 horas, para que pierdan la sangre.
Preparamos el marinado y reservamos en frío hasta pase.
Colocar los boquerones sin el marinado 30 minutos antes del pase.

Para el gazpacho

Limpiamos las verduras y pelamos la cebolla y el pepino. Colocamos con el resto de ingredientes en un vaso triturador.
Tiramos el aceite al hilo y añadimos la goma.
Colamos varias veces y reservamos en frío hasta pase.

Montaje

Colocamos unas cucharadas de gazpacho en la base del plato.
Disponemos dos filetes de boquerón y acompañamos de una tosta de pan con aceite virgen y decoramos con unas perlas de vinagre Menescal.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE COCO, JENJIBRE Y CLAVO DE OLOR CON SORBETE DE COCO

Ingredientes

Para la crema

- 300 ml de leche de coco
- 100 ml de crema de leche
- 5 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- Piel de limón
- 20 gr de jengibre fresco
- 2 clavos de olor
- 80 gr de azúcar

Para el sorbete

- 500 gr de leche de coco
- 100 ml de zumo de limón
- 100 gr de coco rallado
- Sal y pimienta
- 50 gr de azúcar
- 15 gr de glucosa
- 2 gr de goma Xantana
- Pro sorbete Según Proveedor.

Para el Crumble de coco

- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- Pizca de sal
- 50 gr de coco rallado
- 50 gr de harina

Elaboración

Para la crema

Tostar el clavo de olor y molerlo.

Mezclar la leche de coco y la crema y llevar a ebullición con el jengibre, la piel de limón y el clavo.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maicena

Verter la preparación de las cremas sobre esta preparación poco a poco y homogeneizar.

Volver al fuego y llevar a ebullición. Reducir fuego y remover hasta que adquiera consistencia cremosa.

Colar y colocar en la copa de servicio. Refrigerar hasta aspe.

Para el sorbete

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en frío 12 horas. Mantecar al día siguiente.

Para el Crumble de coco

Arenar todos los componentes y hornear a 160° C unos 14 minutos. Retirar y enfriar.

Montaje

Acompañar la crema de una pequeña bola de sorbete y decorar con el crumble dorado



La mejor formación
está en la calidad

GAMBAS CON PIPIRRANA Y SORBETE DE SALMOREJO

Ingredientes gambas

- *Gambas*

Ingredientes pipirrana

- *1 cebolla tierna*
- *½ pimiento verde*
- *¼ de pimiento rojo*
- *1 zanahoria*
- *2 dientes de ajo escaldados*
- *Orégano y tomillo*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de vinagre de jerez*
- *Sal y pimienta*

Para el Sorbete de salmorejo

- *50 gr de azúcar*
- *50 gr de glucosa*
- *150 gr de glucosa*
- *250 ml de agua*
- *½ kg de tomate*
- *½ cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *½ pimiento verde*
- *150 ml de aceite de oliva*
- *30 ml de vinagre de jerez*
- *Sal y pimienta*
- *Estabilizante según criterio profesional*

Elaboración

Para el Sorbete de salmorejo

Calentar el agua con el azúcar, la glucosa y al dextrosa. Incorporar los estabilizantes. Triturar las verduras con el resto de ingredientes, y mezclar ½ litro de preparación con la preparación anterior. Reservar toda la noche y Mantecar al día siguiente.

Pipirrana

Limpiar las verduras y picar en ciselée
Añadir el aceite y el vinagre y reservar en frío hasta pase.

Gambas

Pelar las gambas y retirar hilo intestinal
Cocer en agua salada hirviendo 1 minuto y parar cocción

Montaje

Colocar la gamba regar con la pipirrana y acompañar de la bola de sorbete



La mejor formación
está en la calidad

HOJALDRE DE PANCETA Y ESCALIBADA

Ingredientes

- *Disco de hojaldre de 6 cm de diámetro*

Escalibada

- *1 berenjena*
- *1 pimiento rojo*
- *1 cebolla*

Panceta

- *Lonchas de panceta marinada*

Elaboración hojaldre

Hornear el hojaldre 12 a 14 min a 200 °C.

Retirar

Escalibada

Limpiar las verduras, aceitar y salar.

Hornear a 200° C unos 20 minutos.

Retirar, tapar y dejar reposar para que suden.

Pelar, cortar en tiras finas y reservar en sus propios jugos.

Sazonar

Al pase.

Montar el hojaldre con la escalibada y plancha la panceta.

Colocar encima.

Decorar con Maldón, tapar con campana y aplicar humo



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE MAGRET DE PATO ASADO CON PERAS Y PATATAS FRITAS

Ingredientes

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

Para las patatas

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

Para la crema de peras asadas

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

Elaboración

Asamos el magret, 2 minutos por cara y retiramos.

Cortamos todos los ingredientes en brunoise, los champiñones los saltearemos ligeramente, cortamos brunoise y mezclaremos con el resto.

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

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

Para las patatas

Cortaremos las patatas en mandolina y freímos por inmersión a 160 °C hasta que estén doradas.

Retirar y escurrir aceite. Salar.

Las pondremos en papel absorbente. Reservaremos.

Para la crema de peras asadas

Pelaremos las peras y las pondremos al horno 5 min a 200°, posteriormente las pondremos a reducir con agua en un cacito pequeño con una pizca de azúcar, hasta que reduzca y tome consistencia unos 5 minutos. Pasaremos por túrmix, con un poco de mantequilla fresca, sal, y emulsionaremos con aceite de oliva. Reservaremos en manga.

Acabado

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