C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RISSOTTO CON ALCACHOFAS SETAS Y ESTRAGON

Ingredientes

- *300 gr de arroz carneroli*
- *75 gr de mantequilla*
- *1 cebolla picada fina*
- *1 vaso de vino blanco seco*
- *1,5 l de caldo de ave*
- *50 gr de queso parmesano*
- *2 alcachofas*
- *100 gr de setas*
- *1 c. De estragón fresco*
- *sal y pimienta*

Elaboración

Para elaborar un buen risotto, la mejor clase de arroz es el carneroli.
Sofreímos la mantequilla en una sartén, añadir la cebolla picada y esperar hasta que este transparente, incorporamos las alcachofas, limpias y laminadas y las setas cortadas en brunoise, mantendremso unos 2 a 3 minutos y después añadimos el arroz y removemos hasta que los granos estén transparentes, sin dorarse, vertemos el vino blanco y continuamos removiendo, añadiendo caldo poco a poco, esta es la operación más delicada del risotto, el riego uniforme de líquido, sin que se seque el arroz pero sólo lo justo para cubrirlo, antes de terminar la cocción se le añade el parmesano y resto de mantequilla.se deja reposar el arroz para que quede al dente con consistencia cremosa pero sin apenas liquido.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COOKIES

Ingredientes

- *400 gr. de harina floja*
- *200 gr. de mantequilla*
- *350 gr. de azúcar*
- *2 huevos*
- *300 gr. de chocolate*
- *6 gr. de Sal*

Elaboración

Mezclar hasta alisar la mantequilla con el azúcar y la sal
Añadir los huevos uno a uno
Por último la harina tamizada y el chocolate troceado
Hacer pequeñas bolitas y enfriar
Cocer a 200 ºC hasta que estén doradas. Unos 10 a 15 minutos

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE SETAS

Ingredientes

- *4 muslos de pollo deshuesados*
- *100 gr. de queso havarti*
- *4 lonchas de bacon*
- *2 cebollas*
- *200 gr. de setas variadas*
- *Perejil*
- *100 gr. de arroz*

Elaboración

Cortar las cebollas a juliana y pocharlas con aceite. Saltear las setas picadas y añadir a la cebolla. Rellenar el pollo con queso, beicon y las setas. Enrollar y envolver con papel de plata. Cocer al horno 40 min a 200ºC

Sofreír el arroz con aceite. Poner el doble mas una de agua hirviendo que de arroz. Cocer 8 min al fuego. Añadir el perejil picado, remover, poner a punto de sal y cocer 10 min. al horno

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

STRUDEL DE GÍRGOLAS

Ingredientes

- *Pasta filo.*
- *Mantequilla.*
- *1 huevo*
- *Pan rallado.*
- *500 gr. de gírgolas.*
- *1 cebolla.*
- *Nuez moscada.*
- *1 c.s. de Jerez seco.*
- *1 c.s. de harina.*
- *50 gr. de parmesano.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando se haya secado añadir las gírgolas cortadas en brunoise. Añadir el jerez seco y dejar que se evapore el alcohol. Incorporar la harina, cocinarla durante unos minutos, y añadir el parmesano.
Hacer cuatro capas de pasta filo poniendo entre cada capa un poco de mantequilla fundida y pan rallado. Poner el relleno en el centro y cerrarlo como un paquete. Darle la vuelta para que los pliegues queden abajo.
Pintar el strudel con huevo batido hornear durante 15 minutos a 200ºC.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALAMARES RELLENOS DE MOIXERNONS

Ingredientes

- *8 calamares.*
- *400 gr. de moixernons.*
- *300 gr. de carne picada.*
- *10 almendras.*
- *20 gr. de piñones.*
- *2 cebollas.*
- *1 pimiento verde.*
- *1 pimiento rojo.*
- *Vino blanco.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Limpiar los calamares y reservar las patas.
Picar en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo y sofreírlos. Añadir la carne picada y las patas de los calamares troceadas. Cuando la carne haya cogido color incorporar los moixernons. Recuperar con el vino blanco y dejar que reduzca.
Tostar los piñones y las almendras. Trocearlos un poco e incorporarlos al relleno.
Rellenar los calamares y cerrarlos con palillos. Marcarlos y hornearlos durante 5 minutos a 180ºC.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOUSSE DE MASCARPONE Y CONFITURA DE HIGOS

Ingredientes

- 250 gr. de mascarpone.
- 80 gr. de azúcar.
- 150 ml. de crema de leche.
- 1 + ½ hoja de gelatina.
- 180 gr. de higos.
- 20 de higos.

Elaboración

Para hacer la confitura pelar y cortar los higos y caramelizarlos a fuego lento con los 20 gr. de azúcar. Pasarlo por un colador y añadir la gelatina hidratada. Ponerla en el fondo del vaso y dejar que cuaje.
Mezclar el mascarpone con el azúcar hasta conseguir una crema. Montar la crema de leche e incorporarla a la crema de mascarpone. Poner la crema sobre la confitura de higos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FINANCIERS CON MEMBRILLO

Ingredientes:

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

Elaboración:

Para la mantequilla avellana: introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 º C. colarla inmediatamente y añadirla en tres veces a la mezcla de harina, azúcar, almendra y miel. Removiendo con unas varillas no batiendo.

Para los financiers: Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla avellana.

Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier. Poner en el centro un trozo de membrillo y cocer a 190 º C. 14 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE SETAS

Ingredientes:

- *200 g. de cebolla ciselé*
- *100 g. de puerro en brunoise*
- *500 g. de setas cortadas en dados regulares*
- *1 diente de ajo*
- *Perejil picado*
- *80 g. de harina*
- *Una yema de huevo*
- *500 g de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración:

Calentar las grasas y rehogar muy lentamente la cebolla con el puerro, incorporar la harina y tostar, añadir las setas rehogadas con el ajo y el perejil, rehogar, mojar con la leche mezclada y cocer lentamente hasta conseguir una pasta que no se enganche a la espátula pero húmeda añadir la yema. Rectificar de condimentación, dejar enfriar.
Una vez frías, moldear piezas de 20 g, pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír por inmersión en aceite de girasol a 180º C. decantar sobre papel absorbente.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATES ENMASCARADES DEL BERGUEDÀ

Ingredientes:

- *400 g. de patata roja*
- *40 g. de butifarra de perol blanca cortada en macedonia*
- *60 g. de butifarra negra cortada en macedonia*
- *30 g. de cansalada cortada en macedonia*
- *1 diente de ajo ciseler*
- *agua*
- *Sal y pimientar*
- *Panceta cortada en laminas finas*
- *cebollino*

Elaboración:

Cocemos las patatas con la piel con agua fría. Por otro lado, en una sauter, saltear con un poco de aceite la cansalada, en cuanto empiece a coger color, añadir las butifarras. Dorar y añadir el diente de ajo ciseler. Cuando el ajo empiece a dorar empezaremos a añadir las patatas peladas que han de estar muy cocidas. Al mismo tiempo que las vamos trinchado.

En una sartén hacer un crujiente con la panceta. Y en otra sartén, empezar a trabajar la cantidad necesaria de patata enmascarada. Mientras salteamos las setas con un poco de aceite. Una vez que la patata este dorada emplatar con el crujiente y refrescar con el cebollino

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO, PERA Y CEPS

Ingredientes puré de pera

- *2 peras*
- *150 gr. De azúcar*
- *150 ml. De agua*
- *Piel de limón*
- *Clavo de olor*
- *1 c.s.de zumo de limón*

Ingredientes brandada

- *1 diente de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *100 gr. De bacalao desalado*
- *100 ml. De aceite de oliva*
- *1 yema de huevo*
- *Sal y pimienta*

Mayonesa de ceps

- *50 gr de ceps*
- *6 hojas de albahaca*
- *80 ml. De aceite de oliva*
- *1 c.s.de zumo de limón*
- *Sal y pimienta*
- *1 huevo*

Elaboración pué de pera

Pelamos y descorazonamos la pera. Partimos por la mitad y ponemos a cocer a baja temperatura en el almíbar caliente. Mantener cocción unos 20 minutos.
Cortar en macedonia un de las mitades y turmizar añadiendo almíbar poco a poco el resto, hasta obtener una textura de puré con cuerpo.

Elaboración brandada

Confitar a baja temperatura el ajo, el laurel y el bacalao unos 8 minutos.
Estirar y emulsionar con el aceite y la yema de huevo. Brandir el aceite poco a poca.
Ajustar de sazón y reservar en frio.

Mayonesa de ceps

Confitar la setas a baja temperatura con el aceite unos 10 minutos.
Retirar y enfriar. Añadir el resto de ingredientes y turmizar hasta emulsionar. Brandir el aceite poco a poco.
Ajustar de sazón

Montaje

Colocar una base con el puré de pera, encima la brandada y napar con la mayonesa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PLATANO CON REQUESON

Ingredientes

- *3 plátanos*
- *Láminas de pasta brick*
- *30 gr. De coco rallado*
- *¼ copa de ron*
- *20 gr. De maicena*
- *20 gr, de chocolate*
- *20 gr. De mantequilla*
- *80 gr. De azúcar*
- *Hojas de menta*
- *1 l. de leche de oveja*
- *1 limón*
- *100 ml de zumo de piña*

Elaboración compota

Fundiremos a baja temperatura la mantequilla y freiremos el plátano en cortado en rodajas, agregamos un poco de azúcar y el ron. Flameamos, añadimos el coco rallado, y dejamos cocinar a fuego bajo hasta obtener una compota espesa.

Elaboración requesón

Llevamos a ebullición la leche y agregamos una cucharada de limón. Dejamos cocer hasta que se corte.
Colamos y presionamos para que pierda el agua.

Elaboración crujiente

Cortamos unos triángulos de brick, los pintamos con mantequilla y rellenamos con la compota. Asar al horno 12 minutos a 180 ºC.

Elaboración reducción de piña

Diluimos la maicena con el zumo de piña y ponemos al fuego hasta que espese. Retirar

Montaje

Colocamos una base de reducción de piña, una quenelle de requesón y cubrimos con el crujiente de piña y chocolate troceado.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESTOFADO DE RAPE CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- *4 filetes de rape de 200 gr*
- *200 gr. de trompeta de la muerte*
- *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*

Elaboración

Limpiaremos las trompetas de la muerte. 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

Limpiaremos el rape, pasaremos por harina y salpimentamos, freiremos unos 2 minutos hasta que esté dorado pero crudo por dentro. Retiramos y reservamos.

Para elaborar la salsa, picamos las chalotas en ciselée y freiremos en un poco de aceite donde habíamos frito las setas y el rape. 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 montaremos con un poco de mantequilla.

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

Al pase:

Ajustaremos de sal y pimienta, refrescamos con tomillos fresco y colocamos el rape para finalizar su cocción, aproximadamente unos 5 minutos

Acompañaremos de unas patatas hervidas a la inglesa y unos tomatitos cherry

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MACARRONES A LA CREMA CON BACALAO Y SETAS

Ingredientes:

- *500gr de macarrones*
- *100 ml de nata liquida*
- *300 gr de setas variadas*
- *300 gr. de bacalao desalado*
- *3 ajo*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *Queso de Emmental rallado*

Elaboración:

Hervir los macarrones. Escurrirlos y rociarlos con aceite de oliva.
Mientras tanto poner 4 c.s. de aceite en una paella. Freír los ajos picados y cuando empiecen a dorarse agregar las setas salteando unos minutos.
Incorporar el bacalao cortado en trozos pequeños. Saltearlo todo y agregar el perejil picado.
Juntar la nata liquida y dejar reducir. Rectificar de sal.
Mezclamos los macarrones y la salsa en una fuente de horno. Los cubrimos de queso y los ponemos a gratinar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS

Ingredientes:

- *600 gr de solomillo de cerdo*
- *16 ciruelas*
- *4 c.s. de brandy*
- *4 c.s. de agua*
- *Sal y pimienta*
- *30 gr. de mantequilla*
- *c.s de aceite de girasol*
- *125 ml de nata*
- *Unas gotas de zumo de limón*
- *Arroz basmati*
- *Canela clavo*

Elaboración:

Poner las ciruelas en un cazo con agua y 2 cucharadas de brandy y cocer a fuego lento, destapadas, 10 minutos hasta que estén tiernas.
Cortar el filete a rodajas de 2 cm de grosor y sazonar con sal y pimienta. Derretir la mantequilla con el aceite de girasol en una sartén grande y freír la carne 2 o 3 minutos por cada lado. Flambear con el resto de brandy. Añadir la nata y reducir al ultimo instante añadir las ciruelas cocer 1 minuto todo junto. Añadir unas gotas de zumo de limón.
Hervir el arroz con agua justa canela y clavo

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE CHOCOLATE Y ANIS

Ingredientes Pasta sucrée

- *130gr. de harina*
- *50 gr. de mantequilla*
- *50 gr. de azúcar glas*
- *2 yemas de huevo*

Para el relleno de chocolate

- *200gr. de nata líquida*
- *200gr de chocolate de cobertura*
- *30 gr. de licor de anís*
- *1 huevo*
- *50 gr. de leche*
- *20 gr. de mantequilla*
- *20 gr de maizena*

Elaboración

La pasta sucrée:
Mezclar la harina y la mantequilla pomada hasta conseguir virutas húmedas y sueltas. Añadirle azúcar, las yemas y mezclarlo. Estirar la masa con harina y un rodillo y ponerla en un molde redondo encamisado. Antes de cocer 8 min. al horno a 180º C pinchamos la masa para que no haga burbujas.

Para el relleno de chocolate:
Arrancar el hervor de la nata. Añadir el chocolate picado y remover bien. Juntar el anís, la mantequilla, el huevo, la leche fría, la maizena y emulsionar con unas varillas.

Llenar el molde de la pasta sucrée y cocerlo a 150º C 15 min.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LASAÑA DE SETAS Y POLLO

Ingredientes

Placas de lasaña

- *200 gr. De setas*
- *200 gr. De cebollas*
- *200 gr de crema de leche*
- *20 gr. De mantequilla*
- *1 pechuga de pollo*

Ingredientes Salsa

- *100 gr. De cebolla tierna*
- *10 gr. De mantequilla*
- *100 ml. De vino blanco*
- *¼ l de caldo de setas*
- *15 gr. De moixernons secos*
- *Sal y pimienta*

Elaboración lasaña

Cocer la pasta a la inglesa, enfriar y reservar con aceite.
Cortaremos las setas y la cebolla en ciselée.
Fundimos la mantequilla y rehogamos la cebolla hasta que esté tierna, añadir las setas y hacerlas sudar hasta que pierdan agua. Cremar con la nata, llevar a ebullición, reducir fuego se. Añadir la pechuga cortada en macedonia y salteada .Mantener unos 4 minutos hasta que espese. Salpimentar y perfumar con nuez moscada.

Elaboración salsa

Rehogar la cebolla cortada en ciselée, reducir el vino blanco, mojar con el caldo y ligar con el roux llevando a ebullición. Ajustar de sazón y consistencia. Colar varias veces para afinar la salsa.
Añadir los moixernons salteados

Montaje

Montar la lasaña con el relleno y salsear.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESTOFADO DE BUTIFARRAS Y SETAS

Ingredientes

- *½ kg de butifarra*
- *250 gr. De cebolla*
- *250 gr. De patatas*
- *½ kg de patatas*
- *1 hueso de jamón*
- *200 gr de gírgolas*
- *100 ml. De vino rancio*
- *¼ l de fondo de setas*
- *Sal y pimienta*
- *Guarnición aromática*
- *20 gr. De manteca de cerdo*

Elaboración

Trocear la butifarra y saltear unos 4 minutos junto con las setas. Retirar
Cortar la cebolla en ciselée y rehogar en la manteca de cerdo y el hueso de jamón. Mantener cocción unos 30 minutos. Añadir el tomate escalibado sin piel y pepitas, secar bien y añadir un poco de harina para ligar salsa. Añadir las patatas. Dorar unos 5 minutos, recuperar el fondo don el vino rancio y mojar con el caldo. Introducir la butifarra y las setas. Ajustar de sazón

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE HIGOS Y CREMA CATALANA

Plancha

- *4 huevos*
- *125 gr. De azúcar*
- *75 gr. De harina*

Crema

- *300 ml. De leche*
- *3 yemas de huevo*
- *120 gr. De azúcar*
- *20 gr. De maicena*
- *Rama de canela*
- *Piel de naranja*
- *Vainilla*

Otros

- ***8 higos***

Elaboración plancha

Blanquear los huevos con el azúcar hasta que espumen. Añadir la harina tamizada cortando. Escudillar en plancha y Hornear a 200 ºC unos 5 minutos.

Elaboración crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.
Mezclar las yemas, azúcar y la maicena. Verter la leche sobre las yemas y mezclar.
Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición.
Mezclar y homogeneizar con lengua.
Retirar del fuego y pasar por chino.
Abatir temperatura rápidamente.

Montaje

Troquelar la plancha en forma circular. Colocar los higos cortados en cuartos y bañar con la crema
Añadir azúcar y quemar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

STRUDELL DE SETAS Y ESPARRAGOS

Ingredientes

- *1 manojo de espárrago verde*
- *100 gr. de mantequilla*
- *450 gr. de setas*
- *2 c.s.de zumo de limón*
- *40 gr. de nueces*
- *2 c. de pan rallado*
- *Pasta filo*
- *150 gr. de queso gruyere*

Elaboración

Partiremos los espárragos por donde quiebren.

Escaldaremos 2 minutos en gua hirviendo, retiraremos y paramos la cocción

Saltearemos en una sartén tres minutos a fuego medio ato hasta que estén dorados. Retiramos y salpimentamos

Derretiremos unos 15 gr. de mantequilla, en la misma sartén y añadiremos las setas y un poco de sal y coceremos hasta que el agua de las setas evapore. Añadiremos el zumo de limón y los pasaremos a un plato

Precalentaremos el horno a 190 ºC. Engrasaremos una placa de horno y derretiremos unos 90 gr. de mantequilla. Mezclaremos las nueces y el pan rallado en un cuenco pequeño.

Colocaremos una lámina de pasta filo en un mármol y pintaremos con mantequilla derretida. Esparciremos una pequeña parte de nueces y pan rallado. Cubriremos con otra lamina de pasta filo y pintaremos con mantequilla

Distribuiremos el queso rallado, dejando un espacio en los extremos. Colocaremos unos espárragos y unas cuantas setas

Enrollaremos el paquete como si fuera un brazo de gitano dejando la juntura en la parte inferior para que se mantenga unido

Pintaremos con mantequilla y hornearemos unos 5 minutos hasta que esté dorado

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE SETAS Y JAMÓN

Ingredientes

- *60 gr. de harina.*
- *60 gr. de mantequilla.*
- *700 ml. de leche.*
- *200 gr. de cebolla.*
- *1 diente de ajo.*
- *100 gr. de champiñones.*
- *30 gr. de jamón.*
- *Nuez moscada.*
- *Pimienta.*
- *Sal.*
- *Huevo.*
- *Pan rallado.*

Elaboración

Picar el ajo y dorarlo. Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando la cebolla esté tierna añadir los champiñones cortados en brunoise.
Picar el jamón y cocinarlo en una sartén a parte hasta que esté tostado.
Fundir la mantequilla e incorporar la harina. Calentar la leche y cuando la harina esté cocinada añadir la leche poco a poco y removiendo. Dejar cocinar a fuego lento hasta que la bechamel espese. Retirarla del fuego y añadir el rehogado de champiñones y el jamón.
Ajustar de sal, pimienta y nuez moscada y enfriar.
Hacer las croquetas, rebozarlas en huevo y pan rallado y freírlas.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

DORADA A LA SAL CON SETAS

Ingredientes

- *300 gr. de rovellons.*
- *4 filetes de dorada.*
- *2 limas.*
- *3 c.s. de aceite.*
- *2 chalotas.*
- *1 c.s. de brandy.*
- *150 ml. de nata.*
- *Perejil.*
- *Sal gorda.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Limpiar los filetes de dorada y marinarlos con el aceite, el zumo de las limas, la sal y la pimienta. Dejar marinar durante 15 minutos.
Marcar la dorada en una sartén cubierta con sal gorda con la piel hacia abajo y acabar de cubrir la dorada con sal gorda. Hornear 8 minutos a 180ºC.
Rehogar las chalotas cortadas en brunoise y añadir los rovellons. Recuperar el rehogado con el brandy y dejar evaporar el alcohol. Mojar con la nata, llevar a ebullición y dejar reducir. Ajustar de sal y pimienta.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y NARANJA

Ingredientes

- *275 gr. de harina.*
- *175 gr. de azúcar moreno.*
- *180-200 ml. de leche.*
- *150 gr. de mantequilla.*
- *75 gr. de cacao.*
- *2 huevos.*
- *20 gr. de levadura.*
- *Sal.*
- *Mermelada de naranja.*

Elaboración

Montar el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen. Añadir los huevos y seguir montando.
Con una lengua incorporar la harina tamizada y la levadura, el cacao y la sal. Añadir la leche y rellenar un tercio del molde.
Poner la mermelada de naranja y rellenar otro tercio del molde.
Hornear las magdalenas a 200ºC durante 20 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RISOTTO DE CODORNIZ CON CARPACCIO DE HIGOS Y SU JUGO

Ingredientes:

- *350 gr. de arroz bomba*
- *5 higos*

Ingredientes sofrito

- *3 codornices*
- *2 cebollas ciseles*
- *3 dientes de ajo ciseles*
- *4 tomates TPM*
- *Laurel*

Ingredientes fondo

- *Carcasas de codornices*
- *Fondo oscuro*
- *Fondo blanco de ave*
- *1 cebolla mirepoix*
- *2 zanahorias mirepoix*
- *2 dientes de ajo chafados*
- *2 tomates a 1/4*
- *100 g. de Vino blanco*

Ingredientes picada

- *1 ajo frito*
- *2 c.s. de Perejil picado*
- *1 c.s .de almendras tostadas*
- *2 c.s. de vino rancio*
- *100 gr. de agua*
- *20 gr. de aceite*

Elaboración carpaccio: Pelar los higos y ponerlos entre dos capas de film transparente, chafarlo con una sartén y congelar.

Elaboración sofrito: Deshuesar las codornices, reservando las pechugas. Salpimentar los muslos y ponerlos a dorar, una vez estén bien dorados, añadir la cebolla, sofreírla, añadir los ajos y a continuación los tomates. Cocer hasta que los muslos de codorniz estén tiernos. Si se seca mucho se le puede añadir cucharadas de caldo.

Elaboración fondo: Dorar las carcasas, añadir la mirepoix, dorar, añadir el ajo, dorar, añadir el tomate, cocer hasta la evaporación de su agua, desglasear con el vino, evaporar el alcohol y mojar con el fondo, cocer 2 horas, reposar todo un día, colar y reservar.

Elaboración picada: Freír el ajo en aceite. Juntar todos los ingredientes de la picada y triturar.
Elaboración arroz: Anacarar el arroz junto con el sofrito e ir mojando poco apoco con el fondo. Cuando esté casi cocido añadir la picada al arroz y cocer 3 minutos. Al mismo tiempo, asar vuelta y vuelta las pechugas de codornices dejándolas sangrantes.

Emplatado: En un plato poner el Carpaccio de higos, encima el arroz con un poco de fondo reducido y ligado. Coronar con las pechugas y las patas de codorniz.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO CONFITADO CON PATATAS Y SETAS A LA MUSELINA DE ALBARICOQUES

Ingredientes confitado:

- *4 supremas de bacalao*
- *Aceite de oliva*
- *Hierbas aromáticas*
- *2 dientes de ajo ecrasée*
- *Pimienta en grano*

Ingredientes para las patatas confitadas:

- *4 patatas*
- *Aceite*
- *romero y tomillo*

Ingredientes setas salteadas:

- *300 g. de setas*
- *1 diente de ajo ciselée*
- *Perejil picado*

Ingredientes muselina de orejones:

- *8 orejones de albaricoque*
- *Un huevo*
- *150 g. de aceite de oliva suave*
- *150 g. de aceite de girasol*
- *2 c.s de nata montada*

Elaboración:

Para el bacalao confitado: Sumergir el bacalao en el aceite preparado con la piel hacia arriba. Confitar durante 6 minutos a 75º. Enfriar y reservar.

Para las patatas confitadas: Pelaremos y cortaremos las patatas a láminas muy finas. Reservaremos. Pondremos las patatas en una sauter y las coceremos en aceite muy suave junto con las hierbas aromáticas

Para las setas salteadas: limpiaremos las setas y las saltearemos con el ajo y perejil. Rectificaremos de sazón.

Para la muselina de orejones: en una hoja de papel sulfurizado, pondremos los orejones junto con un hilo de aceite y una c.s de agua. Sellaremos el paquete y coceremos en el horno a 180º C. de 10 a 15 minutos. En un vaso de túrmix trituraremos los orejones con su jugo, el ajo pelado y procederemos como una mahonesa. Al final le añadiremos 2 c.s de nata montada.

Al pase por ración: disponer encima cada suprema de bacalao la muselina y gratinar. Servir las supremas con una cama de patatas y setas. Refrescar con perejil picado.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE DE CHOCOLATE Y GALLETAS OREO

Ingredientes:

- *165 g. de mantequilla*
- *200 g. chocolate negro*
- *3 huevos*
- *2 yemas de huevo*
- *2 c. s. de extracto de vainilla líquido*
- *100 g. de azúcar*
- *65 g. de azúcar moreno*
- *90 g. de harina*
- *1 c s. de cacao en polvo*
- *una pizca de sal*
- *150 g. de galletas Oreo*

Elaboración:

Ponemos en un cazo la mantequilla y el chocolate picado, lo dejamos fundir a fuego suave, hasta que esté totalmente fundido y con una textura homogénea.

Blanqueamos los huevos y las yemas junto con el azúcar, hasta conseguir que adquieran una textura esponjosa, y hayan triplicado su volumen.

A continuación, añadimos el chocolate fundido con la mantequilla y la harina, el cacao en polvo tamizados. Y lo mezclaos con la ayuda de una espátula.

Pasamos nuestra mezcla a un molde encamisado, podremos las galletas oreo partidas por la mitad por encima, y lo horneamos durante unos 25-30 minutos a 175 º C.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PAELLA DE SETAS

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *4 tomates rojos*
- *2 dientes de ajo*
- *¼ kg de costilla de cerdo*
- *300 gr .de setas*
- *100 gr. De jamón o panceta*
- *Sal, y pimienta*
- *50 ml de aceite*
- *300 gr. de arroz*
- *800 ml. De caldo de ave y setas*

Elaboración

Freímos la carne en el aceite unos 5 minutos hasta que esté dorada. Salpimentar y retirar. Freímos en el mismo aceite las setas troceadas en grande unos 3 minutos. Salpimentar y retirar.
Reducir fuego y sofreímos la cebolla en ciselée. Mientras la cebolla se cocina, asamos los tomates partidos por la mitad en el horno, con aceite, sal y azúcar.
Cuando la cebolla esté dorada, añadimos el ajo ciselée, alargamos cocción unos 4 minutos y añadimos el tomate sin piel ni pepitas. Mezclamos con el sofrito.
Añadimos el arroz, sofreímos 3 minutos e incorporamos de nuevo la costilla, mezclamos y mojamos con el caldo caliente. Manteemos 5 minutos a fuego fuerte y posteriormente bajamos fuego hasta que el arroz este cocinado.
En último momento de cocción añadimos el jamón y las setas.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTA CON SETAS A LA CARBONARA

Ingredientes

- *200 gr. De setas*
- *200 gr de pasta*
- *200 gr. De cebolla*
- *50 gr de bacon*
- *100 gr. De champiñones*
- *100 ml. De vino blanco*
- *100 ml. De caldo de setas*
- *250 ml. De crema de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. De queso rallado.*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

Elaboración

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 20 minutos. Añadir los champiñones en brunoise y sudar hasta que pierdan agua. Añadimos el bacon en macedonia freímos unos 5 minutos. Recuperar el fondo con vino, reducir, mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata. Llevar a ebullición y reducir a baja temperatura hasta que quede cremoso. Ajustar de sazón y perfumar con nuez moscada. Reservar hasta pase.

Al pase.

Calentar la salsa y montar con las yemas de huevo batidas. Cuidado con la cocción.
Limpiamos y troceamos las setas en caso de necesidad y salteamos unos 3 minutos. Retirar y salpimentar.
Cocer la pasta a la inglesa, retirar, escurrir y saltear. Añadir ambas preparaciones a la salsa, mezclar y servir de inmediato.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CRUJIENTE DE HIGOS CON MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes crujiente

- *200 gr. De harina*
- *100 gr .de mantequilla*
- *1 huevo*
- *50 gr .de azúcar*
- *Pizca de sal*

Mousse de chocolate

- *100 gr. De chocolate*
- *3 yemas de huevo*
- *80 gr. De azúcar*
- *200 ml de crema de leche*

Otros

- *8 higos*

Elaboración

Arenamos la mantequilla con la harina hasta obtener una masa migosa. Añadimos el azúcar, y el huevo batido.
Mezclamos hasta obtener una masa homogénea. En volvemos con film y refrigeremos unos 30 minutos.
Estiramos con rodillo con un grosor de ½ cm y cortamos en rectángulos de 12 *4.
Horneamos unos 15 minutos a 180 ºC. Retiramos y dejamos enfriar.

Elaboración mousse

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que espumeen. Fundimos el chocolate al baño maría e incorporamos cortando con lengua.
Montamos la nata e incorporamos cortando en 3 veces sobre la preparación anterior.
Colocamos en manga con boquilla y refrigeramos.
Cortamos los higos por la mitad caramelizamos (opcional)

Montaje

Colocamos una base de galleta. Colocamos una quenelle de mousse de chocolate y medio higo. Colocamos otra galleta encima y repetiremos operación. Decorar con caramelo. Y decorar con menta

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MILHOJAS DE PLÁTANO CON CHOCOLATE Y MENTA

Ingredientes:

- *4 plátanos*
- *Plancha de hojaldre*
- *100 gr. de chocolate*
- *Menta*
- *100 gr. de azúcar*
- *1 huevo*
- *Canela en polvo*

Elaboración:

Estirar el hojaldre en dos partes iguales. Pincharlo con un tenedor para que no suba. Cortar el plátano finito y extender lo sobre una hoja de hojaldre. Espolvorear el chocolate por encima el plátano y colocar las hojas de menta. Cubrir con el otro hojaldre. Pintar con huevo y espolvorear canela y azúcar. Cocer al horno a 200ºC. durante 20 min.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE CHAMPIÑONES Y CEPS

Ingredientes:

- *250 gr de champiñones*
- *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.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROCHETAS DE CORDERO Y BOMBAS DE YUCA CON GIRGOLAS

Ingredientes:

- *400 gr de carne de pierna de cordero deshuesda*
- *Palillos para brochetas*

Para la marinada

- *1 c.s de cilantro picado*
- *1.c.s de perejil picado*
- *1 c.c. de comino*
- *1 c.s de pimentón rojo*
- *1 c.c pimienta negra*
- *1 c.c. canela molida*
- *Sal*
- *2 dl de aceite de oliva*
- *3 Ajos*
- *1 yuca grande*
- *1 cebolla*
- *2 ajos*
- *2 tomates triturados*
- *100 gr de girgolas*
- *2 huevos*
- *150 gr de pan rallado*

Elaboración:

Pelar la yuca y cortar la a trozos. Ponerla a hervir con sal. Cuando este tierna escurrir y dejar enfriar.
Sacar los hilos fuertes del interior y hacer un puré con un poco de mantequilla y agua de cocción.
Hacer un sofrito de cebolla y ajo. Cuando estén dorados añadir el tomate rallado y reducir a fuego suave.
Añadir las girgolas cortadas a daditos y dejar reducir.
Estirar el puré de yuca encima de un papel de horno pintado con aceite. Cubrir con otra hoja de papel. Estirar el puré con un rodillo hasta que quede a 0,5 cm. Poner el relleno de girgolas haciendo una línea y enrollar con la ayuda del papel como si fuera sushi. Cortar el rulo en croquetas y pasar las por huevo y pan rallado. Freir las con aceite fuerte y abundante
Cortar la carne a trozos no muy gordos. Preparar una marinada triturando todos los ingredientes Embadurnar la carne y marinar 2 h. Preparar la brochetas y marcarlas al plancha.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MAGDALENAS DE SETAS

Ingredientes

- *2 escalonias*
- *1 puerro*
- *250 gr. De setas*
- *2 huevos*
- *25 ml. De aceite*
- *50 ml. De leche*
- *100 gr. De harina*
- *5 gr. De levadura química*
- *Guarnición de núcula y mayonesa*

Elaboración

Limpiamos y pelamos el puerro y la escalonia.
Rehogamos las chalotas y el puerro, hasta que hayan perdido agua. Subimos fuego, añadimos setas y salteamos. Retiramos d el fuego y salpimentamos.
Aparte batimos los huevos hasta que blanquean y añadimos la harina cortando.
Incorporamos las setas a la preparación anterior y colocamos en molde de magdalena.
Horneamos a 160 ºC unos 25 minutos.

Retirar y acompañar con una mayonesa y la guarnición de núcula.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LAMINAS DE PATATA CON GIRGOLAS, POLLO Y AJOS TIERNOS

Ingredientes

- *2 patatas Kennebec*
- *4 ajos tiernos*
- *200 gr. De rebozuelos*
- *200 gr de pollo*
- *40 gr. De harina*
- *100 gr. de vino rancio*
- *100 gr. De fondo de ave*
- *50 ml. De crema de leche*
- *Aceite, sal y pimienta*

Elaboración

Cortaremos las patatas en láminas, pasamos por agua, secamos y freímos por inmersión.
Limpiamos el pollo y cortamos en dados.
Limpiamos los ajos tiernos y los abrimos a tiras.
Salteamos el pollo a fuego fuerte y a media cocción añadimos las girgolas y los ajos tiernos. Acabamos cocción, retiramos y salpimentamos. Retiramos.
En la base de cocción que nos ha dejado cocemos la harina unos 4 minutos, recudimos el vino rancio y mojamos con el fondo, ligamos la salsa y cremamos. Ajustamos de sal y pimienta y de consistencia.
Colocamos una base de patatas, el pollo y las setas y salseamos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TAPON DE KAKI CON MERMELADA DE CEPS

Ingredientes mermelada

- *50 gr de ceps*
- *100 gr. de azúcar*
- *200 ml. de agua*
- *Canela, piel de limón y naranja*
- *Pizca de sal*
- *10 gr. de mantequilla*

Para la jalea de kaki

- *azúcar al gusto*
- *2 kaki*
- *Hojas de menta*
- *2 hojas de gelatina*

Para el tapón

- *Hojaldre*
- *Azúcar*

Elaboración

Hidrataremos los ceps con el agua durante unas 2 horas.
Retiraremos los ceps y rehogaremos a fuego suave con la mantequilla, cuando hayan perdido el agua, añadiremos el azúcar, mezclaremos bien y añadimos el resto de agua. Mantendremos a fuego suave unos 5 minutos hasta que reduzca la mitad. NO REMOVER. Dejaremos enfriar.
Pelaremos los kakis y trituraremos en un robot. Añadiremos unas hojas de menta y un poco de jerez para perfumar. Trituraremos bien y colaremos para eliminar las pepitas.
Mientras disolveremos al fuego la gelatina previamente hidratada y se la incorporaremos al kaki, Rectificaremos de azúcar en caso de necesidad.
Colocaremos en la base del chupito la gelatina, enfriaremos y cubrimos con la mermelada. Taparemos con un pequeño aro de hojaldre y hornearemos al grill unos 2 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ROLLITOS CRUJIENTES DE CHISTORRA Y CAMAGROC CON TZATZIKI

Ingredientes

- *Masa de hojaldre*
- *1 huevo*
- *Chistorra de Navarra*
- *100 gr. de camagrocs*
- *1 cebolla tierna*
- *Mantequilla*
- *Crema de leche*

Ingredientes salsa

- *2 yoghurt griego*
- *1 diente de ajo*
- *1 pepino pequeño*
- *1 limón*
- *Menta, pimienta y aceite de oliva*

Elaboración

Limpiamos bien los camagrocs y los secamos. Cortaremos la cebolla tierna en ciselée. Derretimos la mantequilla y rehogamos la cebolla tierna durante unos 5 minutos, añadimos después el camagroc y finalizamos cocción. Salpimentamos, cremamos con la nata, llevamos a ebullición, dejamos reducir un poco y reservamos en frío.
Freímos la chistorra sin aceite. Reservamos en papel absorbente y sazonamos.
Enharinamos la superficie de trabajo, extendemos la masa de hojaldre, con la ayuda de un rodillo, hasta conseguir una capa bien fina. Cortamos el hojaldre en rectángulo. Con la ayuda de un tenedor agujereamos la masa. Colocamos la chistorra y la duxelle (frías) y cerramos el hojaldre en forma de rollito.
Enfilmamos y enfriamos a 2-3 ºC, en nevera o congelador.
Pintamos con huevo batido y horneamos unos 7 a 8 minutos hasta que esté dorado. Y crujiente.

Elaboración salsa
Cortamos el ajo en ciselée. Limpiamos el pepino retirando las pepitas. Cortaremos el pepino en brunoise, picamos la menta muy fina. Mezclamos el yogur con el ajo, el pepino, la menta, pimienta molida, un poco de zumo de limón y aceite de oliva. Reservar en nevera.

Montaje
Servimos los rollitos en una bandeja alargada y colocamos el tzatziki en un bol pequeño. Degustamos los rollitos mojando en la salsa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE CEPS CON ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes caldo

- *1 puerro*
- *Apio*
- *1 nabo*
- *1 chirivia*
- *2 zanahorias*
- *Aceite de girasol*

Ingredientes crema

- *1 cebolla mediana*
- *1/4 kg de ceps congelados*
- *600 gr. de patatas*
- *Aceite de girasol, sal y pimienta*
- *3/4 l. de caldo de verduras*

Guarnición

- *1 puerro*
- *1 espárrago verde*
- *Unos trozos de ceps*

Elaboración caldo

Hervir en agua las patatas cortadas junto con las hortalizas y reservar.

Elaboración sofrito

Sofreír en una cazuela una cebolla cortado a cuadritos, añadir los ceps y cocinar ligeramente, añadir las patatas cortadas y mojar con el caldo, cocinar todo junto hasta que la preparación esté en su punto. Triturar. Rectificar.

Elaboración guarnición

Reservar unos trozos de ceps para saltar y decorar el plato. Hervir un espárrago verde a la inglesa y cortar en juliana fina. Cortar el puerro en juliana fina, pasar por harina y freír. Reservar sobre papel absorbente.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *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*

Elaboración

Fundiremos el chocolate junto con la mantequilla. 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 ºC durante 30 a 35 minutos. Comeremos tibio acompañado de un helado de vainilla.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE CEPS

(Caldo de verduras)

- *1 puerro*
- *Apio*
- *1 nabo*
- *1 chirivia*
- *2 zanahorias*
- *Aceite de girasol*

Preparación:

Hervir en agua las patatas cortadas junto con las hortalizas y reservar.

(Crema)

- *1 cebolla mediana*
- *250 gr de ceps congelados*
- *600 gr patatas*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *750 ml de caldo de verduras*

Preparación:

Sofreír en una cazuela una cebolla cortado a cuadritos, añadir los ceps y cocinar ligeramente, añadir las patatas cortadas y mojar con el caldo, cocinar todo junto hasta que la preparación esté en su punto. Triturar. Rectificar.

(Guarnición)

- *1 puerro*
- *1 espárrago verde*
- *Unos trozos de ceps*

Preparación:

Reservar unos trozos de ceps para saltar y decorar el plato. Hervir un espárrago verde a la inglesa y cortar en juliana fina. Cortar el puerro en juliana fina, pasar por harina y freír. Reservar sobre papel absorbente.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COUS COUS DE SETAS CON VERDURAS

Ingredientes

- *Cous Cous 60 gr. p.p*
- *Caldo 50 x 125*
- *Sal y pimienta blanca*

Preparación:

Anacarar el cous cous, escaldar con el cado caliente, dejar reposar. Condimentar.

Setas y verduras

- *Setas de temporada*
- *Calabaza*
- *Zanahoria*
- *Cebolla*
- *Calabacín*
- *Espárragos*
- *Cebollino*
- *Ajo*
- *Perejil*

Preparación:

Cortar espárragos a su natural, verduras en brunoisse y setas a un tamaño similar. Rehogar y reservar.

Al pase: mezclar verduras y cous cous, recuperar temperatura de los ingredientes del plato y servir a temperatura adecuada.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA SAN MARCOS

Masa de bizcocho rápido

- *100 gr de azúcar*
- *100 gr de harina*
- *3 huevos*

Preparacion

Blanquear yemas con el azúcar. Añadir harina tamizada. Montar claras de huevo y añadir a la preparación anterior. Poner resultado en manga pastelera y estirar la masa en diagonal sobre papel de horno. Hornear 180º.

Almíbar

- *Licor 2 C.S*
- *Agua 50 gr*
- *Azúcar 50 gr.*

Preparacion

Mezclar ingredientes en un cazo, llevar al fuego, utilizar para pintar bizcocho.

Nata trufada

- *250 gr. de nata montada*
- *125 gr. de cobertura de chocolate*
- *Almendra laminada tostada*

Preparacion

Montar nata, derretir cobertura de chocolate, enfriar ligeramente y mezclar, añadir estabilizante. Reservar.

Nata chantilly

- *300 gr. de nata*
- *azúcar con vainilla*
- *Estabilizante*
- *Raspadura de chocolate*

Preparacion

Montar la nata a su punto añadiendo el azúcar con vainilla y el estabilizante Reservar.

Montaje

Poner una base de bizcocho, cubrir con nata trufada, añadir por encima almendra tostada desmenuzada, cubrir con otra placa de bizcocho, añadir nata y cubrir el pastel. Espolvorear con raspadura de chocolate. Dejar en nevera para que tome cuerpo

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREPES DE NÍSCALOS CON SALSA DE MOIXERNONS

Ingredientes

Crepes:

- *125 gr. de harina.*
- *2 huevos.*
- *25 gr. de mantequilla.*
- *250 ml. de leche.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*
- *Vinagre.*

Relleno:

- *250 gr. de níscalos.*
- *5 ajetes.*
- *100 gr. de bacon.*
- *100 gr. de piñones.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Salsa:

- *100 gr. de cebolla.*
- *100 gr. de champiñones.*
- *125 ml. de nata.*
- *125 ml. de fondo de ave.*
- *200 gr. de moixernons.*
- *Vino blanco.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Triturar todos los ingredientes y dejar reposar.
Para hacer los crepes untar la base de la sartén con mantequilla y verter una pequeña cantidad de la masa para que los crepes salgan finos. Dejar que se cocine la parte en contacto con la sartén, darle la vuelta al crepe y cocinar la otra parte.
Cortar el bacon en tiras finas y saltearlo. Cortar los níscalos y los ajetes en juliana y saltearlos con el bacon. Añadir los piñones y dejar que se doren.
Rellenar los crepes.
Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando esté transparente añadir los champiñones cortados en brunoise. Recuperar con el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y añadir el fondo de ave y la nata. Llevar a ebullición y reducir la salsa. Colar y añadir los moixernons hidratados y salteados.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROCHETA DE POLLO Y SETAS CON PURÉ DE PIMIENTO PIQUILLO

Ingredientes

Brochetas:

- *2 pechugas de pollo.*
- *150 ml. de salsa de soja.*
- *20 gr. de maicena.*
- *1 calabacín.*
- *150 gr. de champiñones.*

Puré:

- *2 dientes de ajo.*
- *1 lata de pimientos del piquillo.*
- *Aceite.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Para las brochetas:
Cortar las pechugas de pollo a dados.
Mezclar la salsa de soja con la maicena e introducir el pollo durante 20 minutos para que marinen.
Cortar el calabacín a dados y los champiñones a cuartos.
Escaldar los champiñones durante un minuto.
Colar los dados de pollo y ensartarlos en las brochetas intercalando pollo, calabacín y champiñones.
Marcar las brochetas en la plancha.

Para el puré:
Cortar el ajo en láminas y dorarlo.
Triturar el ajo con los pimientos y añadir el aceite poco a poco para emulsionar. Salpimentar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE MATÓ CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Flan:

- *500 gr. de mató.*
- *1 huevo.*
- *2 yemas.*
- *3 claras.*
- *1 c.s. de maicena.*
- *100 gr. de azúcar.*
- *Mantequilla.*
- *Nueces.*

Coulis:

- *150 gr. de frutos rojos.*
- *75 gr. de azúcar.*
- *75 ml. de agua.*

Elaboración

Flan:

Desmenuzar el mató y mezclarlo con el azúcar, las yemas y las nueces. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas a la mezcla anterior. Rellenar los moldes previamente untados con mantequilla. Hornear al baño maría a 200ºC durante 35 minutos.

Coulis:

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar durante 10 minutos.
Triturar los frutos rojos y colar. Mezclar el almíbar con los frutos rojos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELONES DE BACALAO Y CHAMPIÑONES CON MOUSSE DE ESCALIVADA

Ingredientes para los canelones:

- *18 placas de canelones precocidos*
- *500 g. de bacalao desalado*
- *500 g. de champiñones cortados en media macedonia*
- *2 dientes de ajo ciselé*
- *c/s de perejil picado*
- *una cebolla ciselé*
- *25 g. de mantequilla*
- *3 huevos*
- *150 ml. de leche*
- *50 g. de queso emmenthal*

Para la mouse de escalibada:

- *2 pimientos rojos*
- *2 berenjenas*
- *250 gr. de crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración:

Para los canelones: Rehogar la cebolla con la mantequilla y un poco de aceite para que no se queme, añadir el ajo rehogar. Incorporar los champiñones, dejándolos hasta que se reduzca el agua. Agregar el bacalao desmigado, cocer 2 minutos y añadir el perejil picado.

Batir los huevos, mezclarlos con la leche y verterlos en la sauter donde está el bacalao y las setas, removiendo enérgicamente. Ya fuera del fuego mezclar con el queso y comprobar de sazón.
Preparar los canelones según instrucciones del paquete y rellenarlos con la farsa de bacalao y champiñones.

Para la mouse de escalibada: Escalibar los pimientos y las berenjenas. Una vez escalibados pelarlos y mezclarlos con la crema de leche. Triturar por túrmix y rectificar de sal y pimienta.
Cubrir los canelones con la salsa de escalibada, poner queso rallado por encima y gratinarlos en el horno.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COSTILLA DE CERDO CON CASTAÑAS

Ingredientes:

- *500 g. de costilla de cerdo cortada en trozos*
- *2 dientes de ajo ciselé*
- *Una cebolla ciselé*
- *1 tomate triturado y tramizado*
- *Aceite de oliva o manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta negra*
- *250 g. de castañas*
- *Fondo de setas*

Ingredientes picada

- *2 dientes de ajo*
- *50 gr. de almendras tostadas*
- *2 carquinyolis*
- *50 g. de vino rancio*

Elaboración:

Hervir las castañas durante 30 minutos. Escurrirlas y pelarlas. Reservarlas.

Cortar la costilla en trozos regulares, salpimentarla y dorarla en una cazuela con aceite o manteca. Decantarla y reservarla. En la misma cazuela rehogar la cebolla, añadir el ajo rehogar, incorporar el tomate triturado y tamizado y cocer hasta que quede bien seco.

Incorporar la costilla añadir el fondo y dejar cocer tres cuartos de hora. Añadir las castañas y terminar de cocer hasta que la costilla esté tierna. 15 minutos antes de terminar la cocción añadir la picada. Rectificar de sazón.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ROSQUILLAS DE ANÍS

Ingredientes:

- *1 huevo*
- *63 g. de azúcar*
- *100 g. de leche*
- *50 g. de aceite de oliva*
- *25 g. de anís*
- *1, 5 g. de sal*
- *8 g. de impulsor*
- *350 g. de harina*

Elaboración:

En un bol mezclamos con barrillas manuales los huevos con el azúcar, añadimos la leche, el aceite y el anís. Por último añadimos la harina mezclada con la sal y el impulsor. Amasamos la masa con la superficie de trabajo y las manos untadas con aceite. Formamos las rosquillas y las freímos con abundante aceite de girasol. Las escurrimos sobre papel absorbente y las rebozamos con azúcar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DE ROVELLONS Y SOBRASADA

Ingredientes coca

- *250 gr. De harina*
- *100 ml a gua*
- *100 ml. De vino blanco*
- *25 gr. De manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*

Ingredientes relleno

- *2 cebollas*
- *200 gr. de rovellons*
- *100 gr. De sobrasada*
- *Orégano*
- *Sal y pimienta*
- *1 Puerro*

Elaboración coca

Tamizar la harina. Colocar en forma de volcán y amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
Estirar en forma de coca, dejar reposar, pintar con aceite, salar un poco y hornear a 200 ºC con ventilador.

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 minutos.
Limpiar y retirar el tallo de los rovellons. Asar a plancha con un poco de aceite a media temperatura sin voltear. Retirar y reservar.
Cortar el puerro en juliana, secar bien y freír por inmersión 30 a 1 minuto.

Retirar la coca, colocar el sofrito de cebolla salpimentado, encima los rovellons y cubrir con los trozos de sobrasada.
Gratinar 3 minutos, retirar y decorar con el puerro crujiente.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CRUJIENTE DE CERDO CON SALSA DE CEPS

Ingredientes

- *4 cebollas*
- *50 gr. De panceta o bacón*
- *½ solomillo de cerdo*
- *Láminas de pasta brick o filo*

Salsa

- *250 gr. De ceps congelados*
- *30 ml. De mantequilla*
- *½ l de fondo de ave*
- *30 gr. De mantequilla*
- *2 c.s.de salsa de soja*
- *100 ml. De vino blanco*

Elaboración creps

Cortamos la panceta en macedonia, y freímos en una rehogadora, añadir la cebolla en juliana y sofreír 45 min.
Filetear el solomillo de cerdo y saltear 5 minutos. Retirar y salpimentar
Retirar y rellenar la pasta.

Elaboración salsa

Fundir la mantequilla y rehogar los ceps hasta que estén blandos, añadir la harina y cocer unos 3 minutos. Recuperar con el vino y reducir, mojar con el fondo, llevar a ebullición, reducir y ligar. Perfumar con salsa de soja y ajustar de consistencia.

Al pase

Pintar con huevo o mantequilla la pasta y Hornear a 200 ºC 5 minutos
Colocar encima de la salsa

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE BONIATO CON MOUSSE DE CASTAÑA

Ingredientes

- *1/2 kg. de boniato*
- *150 gr. de azúcar*
- *1 l. de agua*
- *Canela, piel de limón y naranja*
- *Pizca de sal*
- *20 gr. de mantequilla*

Para la mousse

- *1/4 kg de castañas*
- *1/2 l. de leche*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *Piel de naranja, piel de limon y una rama de canela*

Elaboración sopa

Pelaremos y cortaremos los boniatos en rodajas. Doraremos unos 5 minutos a fuego bajo con la mantequilla y los componentes aromáticos. Añadimos el azúcar, llevamos a punto de caramelización y mojamos con el agua caliente. Dejamos cocer a fuego suave hasta que los boniatos estén tiernos. (Alrededor de 15 a 20 minutos).

Retiramos los componentes aromáticos y trituramos añadiendo más agua o leche en caso de que la textura sea muy densa.

Elaboración mousse

Pelaremos las castañas y coceremos con el resto de los componentes hasta que estén tiernas. Retiramos los componentes sólidos y trituramos hasta obtener una masa homogénea. Rectificamos de dulzor en caso de necesidad.

Colocamos la sopa en plato sopero acompañando de la Mouse de castaña

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALBÓNDIGAS DE BACALAO CON ROSSINYOLS Y GIRGOLAS

Ingredientes:

Para el caldo

- *½ Kg. de espinas de bacalao o cabeza*
- *Pieles de bacalao*
- *250 gr. de patata*
- *2 ajos*
- *200 gr. de cebolla*
- *65 gr. de harina*
- *10 gr. de colas de perejil*
- *3 l de agua*
- *65 gr. de aceite de oliva virgen*

Para las albóndigas

- *250 gr. de bacalao "esqueixat" desalado o filete de bacalao*
- *300 gr. de bacalao fresco*
- *70 gr. de pan*
- *Leche*
- *1 huevo*
- *15 hojas de perejil*
- *Harina*
- *100 gr. de rossinyols*
- *100gr de girgolas*

Preparación:

Para empezar freír los ajos en una cazuela. Cuando estén dorados añadir la cebolla cortada a juliana y pochar 10 min. Añadir la patata cortada a trozos las espinas y cocer 5 min. mas. Añadir la harina y cocer un poco. Después añadir las pieles y el perejil. Cuando haya cogido color añadir el agua y cocer 30 min. Colar el caldo en otra cacuela donde coceremos las albóndigas.

Poner en un bol el pan, la leche, el huevo, el perejil picado y el ajo picado. Remover con un tenedor. Picar el bacalao mezclarlo con el pan. Preparar albóndigas y pasarlas por harina. Cocerlas 10 min. en el caldo anterior, también se pueden freír un poco antes de cocer en el caldo. Añadir las setas salteadas con un poco de ajo. Servir tres albóndigas con su caldo y las setas.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE CEPS CON FOIE GRAS

Ingredientes:

- *100 gr de ceps*
- *100 gr de cebolla picada*
- *100 gr de foie gras*
- *500 gr de leche*
- *100 gr de mantequilla*
- *100 gr de harina*
- *Nuez moscada laurel*

Elaboración:

Poner la leche a hervir con nuez moscada y laurel. Dejar infusionar
Sofreír la cebolla con la mantequilla. Cuando la cebolla este transparente añadir los ceps y seguir rehogando.
Añadir la harina y remover hasta que cueza 3 min.
Añadir la leche a cucharones mientras removemos con unas varillas. Sin parar de remover cocer la masa de croquetas unos 10 min. hasta que la masa baile en la olla al agitarla.
Incorporar el foie gras cortado a daditos y remover.
Estirar la masa de croquetas en una bandeja y enfriarla rápidamente.
Estirar la masa y dar forma a las croquetas pasando las por harina huevo batido y pan rallado.
.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE CASTAÑAS

Ingredientes

- *500 gr. de castañas*
- *4 huevos*
- *1000 gr de azúcar*
- *100 gr de chocolate*
- *50 de nata líquida*

Elaboración:

Pelar las castañas en crudo. Escaldar en agua hirviendo para poder quitar la piel interior. Hervir las castañas peladas 30 min. y triturarlas con un poco de su jugo con el minipimer.
Batir las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar. Juntar las castañas y las yemas con las claras. Encamisar unas flameras y rellenarlas. Cocer al horno 30 min. a 180 gr. Cubrir con chocolate desecho con la nata

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIMBAL DE NISCALOS CON BUTIFARRA Y JUDIAS

Ingredientes

- *350 gr. De judías blancas*
- *300 gr. De níscalos*
- *4-6 tomares maduros*
- *¼ kg de longaniza o butifarra*
- *2 dientes de ajo*
- *Aceite y perejil*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Escurrimos las judías, pasamos bien por agua y colocamos en un vaso triturador.
Freímos dos dientes de ajo en 100 ml. De aceite de oliva hasta que estén dorados.
Retiramos los ajos y batimos las judías con el aceite hasta obtener una textura cremosa.
Salpimentamos y reservamos.
Abrimos los tomates por la mitad, retiramos las semillas y asamos al horno unos 25 minutos a 220 ºC, con un poco de aceite, sal y azúcar.
Sacamos del horno, retiramos la pulpa y majamos en mano de mortero con los ajos cortados ciselée, un poco de vinagre de jerez, un poco de miel y añadimos unos 50 ml. De aceite de oliva al hilo. Hemos de obtener un puré cremoso.
Asamos en unilateral los níscalos limpios y sin pie en una cazuela de fono grueso con un poco de aceite.
Retirar y salpimentar.
En la misma cazuela, freír la butifarra destripada y troceada unos 5 minutos.

Montaje

Montar en aro una bese de puré, tomate, butifarra, puré, tomate y níscalos.
Decorar con perejil picado y sal Maldón.
Regar con un poco de aceite de oliva Virgen.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATAS CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- *1/2 kg de patatas*
- *250 gr. De trompetas*
- *2 cebollas*
- *50 gr .de panceta o jamón serrano*
- *Tomillo fresco*
- *50 gr. Almendras tostadas*
- *Sal, pimienta*
- *2 ajos*
- *Aceite*

Elaboración

Cortamos la panceta en macedonia, doramos 5 minutos y Sofreímos la cebolla cortada en ciselée. Unos 45 minutos. Añadimos las patatas peladas y mal cortadas y freímos unos 5 minutos. Añadimos las trompetas y el ajo ciselée, alargamos cocción 3 minutos. Cubrimos con el caldo de las trompetas, salpimentamos y cocemos tapado unos 15 minutos.
Añadimos el tomillo y las almendras majadas y dejamos cocer destapado unos 10 minutos más.
Servir de inmediato.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TEJAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- *250 gr. De harina de almendra*
- *250 gr de azúcar*
- *3 huevos*
- *90 gr. De azúcar*
- *Leche s/c/p*
- *Ralladura de limón*

Elaboración

Mezclamos la almendra con el azúcar, añadimos la harina tamizada, la ralladura de limón y los huevos batidos. Amasamos hasta obtener una masa homogénea. Nos ayudamos incorporando pequeñas cantidades de leche en caso de necesidad
Con ayuda de una cuchara retiramos las porciones y escudillamos sobre una placa de honro engrasada. Aplastamos con la punta de los dedos mojados con agua hasta obtener una masa plana.
Horneamos a 190 ºC con ventilador unos 10 minutos.
Retiramos y con ayuda de un rodillo doblamos en forma de teja.
Dejar enfriar 10 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOUFLEE DE SETAS

Ingredientes

- *250 gr. de setas*
- *6 huevos*
- *20 gr. de mantequilla*
- *20 gr. de harina*
- *300 ml de leche*
- *sal y pimienta*
- *Nuez moscada*

Elaboración

Hidrataremos las setas con la mitad de la leche.
Batiremos las yemas de huevo.
Fundiremos la mantequilla en un cazo, y añadiremos la harina y la mostaza. Rehogaremos hasta que cueza la harina. Retiraremos las setas de la leche y colaremos.
Añadiremos gradualmente la leche y removeremos con un batidor hasta que la salsa espese. Aparte saltearemos las setas troceadas en un poco de mantequilla alrededor de 3 minutos, retiraremos y añadiremos a la bechamel. Removeremos para mezclar bien. Y perfumaremos con un poco de nuez moscada. Dejaremos enfriar unos 2 minutos.
Añadiremos las yemas batiendo constantemente y salpimentaremos al gusto.
Batiremos las claras a punto de nieve y las incorporaremos a la mezcla anterior.
Verteremos el preparado en unos moldes de souflle previamente encamisados y coceremos 180 ºC durante unos 20 minutos aproximadamente.
El souflé debe quedar levantado y quedar crujiente y dorado por fuera pero húmedo por dentro.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FRICANDO DE TERNERA CON SETAS

Ingredientes

- *600 gr. de ternera de la parte de la culata*
- *300 gr. de moixernons*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *1/2 kg de tomate*
- *1 cebolla*
- *1/2 rama de apio*
- *1 zanahoria*
- *2 hojas de laurel y clavo de olor (2 piezas)*
- *1 l. de fondo de carne*
- *azúcar*
- *harina*
- *100 ml de vino rancio*
- *20 gr. de picada de ajo asado, perejil y frutos secos tostados*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortaremos la carne en lonchas muy finas. Enharinaremos. Y freiremos en una sartén con manteca de cerdo. Doraremos, retiraremos y sazonaremos.
En una cazuela de barro, rehogaremos la cebolla cortada en juliana y la zanahoria cortada en rodajas finas junto con el laurel.
Cuando esté rehogado añadiremos el tomate cortado en trozos. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el clavo, el aguardiente, salpimentaremos y añadiremos agua caliente hasta cubrirlo.
Herviremos unos minutos y añadiremos la carne adentro. Coceremos a fuego lento. Sacaremos la carne y pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con la carne. Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las avellanas limpias. Majaremos al mortero y añadiremos a la salsa. Cortaremos las setas a trozos y las saltearemos en una sartén aparte, cuando estén doradas las añadiremos a la cazuela junto con la carne y la salsa.
Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y serviremos. Podemos añadir unos guisantes de guarnición en último momento de cocción.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MADALENAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *300 gr. de harina*
- *60 gr. de cacao*
- *60 gr. de perlas de chocolate*
- *120 gr. de mantequilla*
- *1/4 kg de azúcar*
- *1 c.s. de miel*
- *2 huevos*
- *12 gr. de levadura química*
- *200 ml. de leche*
- *Pizca de sal*

Elaboración

Precalentar el horno a 180 ºC.
Montaremos la mantequilla con el azúcar y la miel hasta obtener una textura lisa.
Agregar los huevos uno a uno hasta que se hayan integrado perfectamente. Añadir cortando la harina tamizada, el cacao, la levadura y una pizca de sal alternando con la leche.
Colocar en los moldes de silicona y hornear unos 20 – 25 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE SETAS (CEPS)

Ingredientes

- *2 cebollas de Figueras de tamaño mediano*
- *250 gr de setas (ceps)*

En una sartén hacer un sofrito de cebolla abundante picada muy fina. Reservar.

(Masa)

- *200 ml de leche*
- *50 gr de harina*
- *25 gr de harina de maiz*
- *2 yemas de huevo*
- *50 ml de caldo de remojo (si se desea)*

Mezclar en un bol: la leche, la harina, la maizena, las yemas de huevo, los ceps rehogados y picados finamente, rectificar de sal y pimienta.

(Complemento)

- *2 d. de ajo*
- *1 rama de perejil*

En una sartén aparte, sofreír un poco de ajo y perejil, cuidando de que no se queme el ajo. Añadir a la preparación anterior.

(Confección de las croquetas)

- *2 claras de huevo*
- *Pan rallado*

Cocinar en un cazo la masa de las croquetas sin dejar de remover hasta obtener una masa tipo xou. Reservar la masa en un recipiente para enfriar.

Darle a la masa forma de croquetas, pasar por clara de huevo y pan rallado, freír en aceite.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE POLLO A LA CERVEZA CON SETAS, VERDURAS

(Ingredientes)

- *300 gr. de setas variadas*
- *Brotes de soja*
- *1 nabo*
- *Espárragos verdes*
- *Pechuga de pollo*
- *1 cebolla*
- *Azúcar*
- *Cerveza de litro*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

(Preparación)

Remojar las setas en agua y dejar reposar durante una hora, reservar.

En una cazuela: cocinar pechuga de pollo cortada en trozos de bocado, retirar. Rehogar la cebolla ciselé con un poco de aceite de oliva , añadir dos cucharadas de azúcar, caramelizar, añadir la cerveza y cocinar. Cuando lel líquido esté en su punto, añadir las setas troceadas y cocinar.

Cocinar el resto de ingredientes hervidos ala inglesa. Reservar

Presentación: en un bol presentar la preparación como si fuera una sopa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COULANT RÁPIDO DE CHOCOLATE CON RALLADURA DE CHOCOLATE BLANCO Y MERMELADA DE FRESA

(Coulant)

- *175 gr de harina*
- *3 huevos*
- *150 gr de azúcar*
- *1 sobre de levadura royal*
- *1 vaso pequeño de leche*
- *1 vaso pequeño de aceite de oliva*
- *Cacao en polvo*
- *Mantequilla*

Poner los ingredientes del bizcocho en un vaso de sifón, cargar, verter sobre un molde de magdalena y cocinar el tiempo necesario, retirar y espolvorear con azúcar glas.

(Decoración)

- *Chocolate blanco*
- *Mermelada de fresa*
- *Nata montada*

Rayar el chocolate blanco sobre el plato de presentación con microplane, colocar al final, sobre una base de nata montada, la mermelada de fresa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE SETAS (CEPS)

Ingredientes

- *2 cebollas de Figueras de tamaño mediano*
- *250 gr de setas (ceps)*

En una sartén hacer un sofrito de cebolla abundante picada muy fina. Reservar.

(Masa)

- *200 ml de leche*
- *50 gr de harina*
- *25 gr de harina de maiz*
- *2 yemas de huevo*
- *50 ml de caldo de remojo (si se desea)*

Mezclar en un bol: la leche, la harina, la maizena, las yemas de huevo, los ceps rehogados y picados finamente, rectificar de sal y pimienta.

(Complemento)

- *2 d. de ajo*
- *1 rama de perejil*

En una sartén aparte, sofreír un poco de ajo y perejil, cuidando de que no se queme el ajo. Añadir a la preparación anterior.

(Confección de las croquetas)

- *2 claras de huevo*
- *Pan rallado*

Cocinar en un cazo la masa de las croquetas sin dejar de remover hasta obtener una masa tipo xou. Reservar la masa en un recipiente para enfriar.

Darle a la masa forma de croquetas, pasar por clara de huevo y pan rallado, freír en aceite.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE POLLO A LA CERVEZA CON SETAS, VERDURAS

(Ingredientes)

- *300 gr. de setas variadas*
- *Brotes de soja*
- *1 nabo*
- *Espárragos verdes*
- *Pechuga de pollo*
- *1 cebolla*
- *Azúcar*
- *Cerveza de litro*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

(Preparación)

Remojar las setas en agua y dejar reposar durante una hora, reservar.

En una cazuela: cocinar pechuga de pollo cortada en trozos de bocado, retirar. Rehogar la cebolla ciselé con un poco de aceite de oliva , añadir dos cucharadas de azúcar, caramelizar, añadir la cerveza y cocinar. Cuando lel líquido esté en su punto, añadir las setas troceadas y cocinar.

Cocinar el resto de ingredientes hervidos ala inglesa. Reservar

Presentación: en un bol presentar la preparación como si fuera una sopa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COULANT RÁPIDO DE CHOCOLATE CON RALLADURA DE CHOCOLATE BLANCO Y MERMELADA DE FRESA

(Coulant)

- *175 gr de harina*
- *3 huevos*
- *150 gr de azúcar*
- *1 sobre de levadura royal*
- *1 vaso pequeño de leche*
- *1 vaso pequeño de aceite de oliva*
- *Cacao en polvo*
- *Mantequilla*

Poner los ingredientes del bizcocho en un vaso de sifón, cargar, verter sobre un molde de magdalena y cocinar el tiempo necesario, retirar y espolvorear con azúcar glas.

(Decoración)

- *Chocolate blanco*
- *Mermelada de fresa*
- *Nata montada*

Rayar el chocolate blanco sobre el plato de presentación con microplane, colocar al final, sobre una base de nata montada, la mermelada de fresa.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FINANCIEROS CON MEMBRILLO

Ingredientes

- *75 gr. de harina de almendra*
- *150 gr. de azúcar*
- *25 gr. de miel*
- *50 gr. de harina*
- *135 gr. de clara de huevo*
- *125 gr. de mantequilla avellana*

Elaboración mantequilla

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 º C. colarla inmediatamente y añadirla en tres veces a la mezcla de harina, azúcar, almendra y miel. Removiendo con unas varillas no batiendo.

Elaboración financieros

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla avellana.
Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier. Poner en el centro un trozo de membrillo y cocer a 190 º C. 14 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALABACINES RELLENOS CON MAYONESA DE TOMILLO

Ingredientes

- *4 calabacines.*
- *2 cebollas tiernas.*
- *120 gr. de champiñones.*
- *8 gambas.*
- *120 ml. de nata.*
- *Tomillo.*
- *80 ml. de aceite.*
- *1 huevo.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Cortar los calabacines en dos o tres trozos, escaldarlos y vaciarlos. Reservar el calabacín que se saque.
Limpiar las gambas y trocearlas.
Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando esté cocinada añadir los champiñones cortados en brunoise. Dejar que se cocinen e incorporar la nata, llevar a ebullición y reducir a la mitad. Apartar del fuego y añadir las gambas y los restos de calabacín. Ajustar de sal y pimienta.
Escaldar el tomillo durante 30 segundos y parar la cocción en agua fría.
Triturar el tomillo con el huevo y la mitad del aceite. Cuando empiece a emulsionar añadir el resto de aceite poco a poco.
Rellenar los calabacines, ponerles por encima un poco de la mayonesa y gratinarlos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONEJO CON SETAS AL CAVA

Ingredientes

- *400 gr. de conejo.*
- *200 gr. de cebolla.*
- *200 gr. de champiñones.*
- *2 dientes de ajo.*
- *30 gr. de almendras.*
- *300 ml. de cava.*
- *Laurel.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*
- *Harina.*

Elaboración

Enharinar y marcar el conejo troceado. Retirarlo y en la misma cazuela rehogar la cebolla cortada en brunoise con unas hojas de laurel. Cortar los champiñones en láminas e incorporarlos a la cebolla rehogada.
Incorporar el cava y el conejo y dejar cocinar durante 10 minutos.
Hacer una picada con los ajos escaldados durante tres minutos y las almendras tostadas y añadirla a la cazuela. Dejar cocinar unos minutos y rectificar de sal y pimienta.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GALLETAS DE CANELA

Ingredientes

- *150 gr. de mantequilla.*
- *150 gr. de azúcar.*
- *1 huevo.*
- *325 gr. de harina.*
- *80 ml. de leche.*
- *Sal.*
- *Canela.*

Elaboración

Cremar la mantequilla con el azúcar y cuando haya doblado de volumen incorporar el huevo y seguir montando.
Añadir la harina tamizada, la leche, la sal y la canela.
Dejar reposar unos minutos en nevera y hacer las galletas. Pintarlas con huevo y hornearlas a 200ºC durante 12-15 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GRATINADO DE SETAS CON TOSTA

Ingredientes

- *400 gr. De setas*
- *150 gr. De jamón*
- *3 cebollas tiernas*
- *25 gr. De emmenthal*
- *25 gr de queso parmesano*
- *Aceite, sal y pimienta*
- *4 rebanadas de pan de molde*

Ingredientes salsa bechamel

- *25 gr. De mantequilla*
- *25 gr. De harina*
- *¼ l de leche*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *2 chalotas opcionales.*

Elaboración salsa

Fundimos la mantequilla y rehogamos la chaola ciselée en caso de utilizarla. Añadir la harina tamizada y cocer unos 3 minutos. Incorporar al hilo poco a poco la leche caliente e ir ligando la salsa. Ajustar de sal y pimienta
Mantener al baño maría el tiempo que podamos e ir colando sucesivamente hasta obtener una textura fina y consistencia cremosa.

Elaboración tosta

Tostar al horno el pan
Limpiamos las setas y mantenemos sin cortar si podemos.
Cortar la cebolla en juliana.
Rehogar la cebolla hasta que esté cristalina y subir el fuego para saltear las setas.
Retirar y salpimentar.
Colocar la cebolla y las setas sobre la tosta.
Napar con la bechamel, colocar el queso por encima y gratinar 2 minutos. Servir de inmediato

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOLOMILLO DE IBERICO CON SALSA DE SHITAKE

Ingredientes

- *4 solomillos de 160 gr.*
- *50 ml. Salsa de soja*
- *2 c.s. Aceite de sésamo*
- *3 dientes de ajo*
- *2 c.s. De zumo de limón*
- *2 c.s. de azúcar moreno*

Ingredientes salsa

- *2 cebollas tiernas*
- *200 gr. de shitake*
- *20 gr. De mantequilla*
- *50 ml. de vino de jerez*
- *20 gr, de harina*
- *¼ l de fondo oscuro*
- *2 c.s.de salsa de soja*

Elaboración solomillo

Mezclar todos los ingredientes de la marinada y dejar macerar la carne. Asar a la plancha en pase.

Elaboración salsa

Rehogar las cebollas cortadas en ciselée, añadir los shitakes troceados y secar. Espolvorear con harina y cocer hasta tostar, recuperar con el vino, reducir y mojar con el fondo. Ligar la salsa y ajustar de gusto y consistencia. Salsear la carrne.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TOSTADAS DE CREMA DE ALMENDRAS

Ingredientes

- *4 rebanadas de pan*

Crema de almendras
- *100 gr. De mantequilla pomada*
- *120 gr. De azúcar*
- *2 huevos*
- *150 gr. De almendra molida*
- *15 gr de maicena*
- *75 gr de crema de leche*
- *20 gr. de Ron (opcional)*

Almíbar ligero
- *250 gr. De agua*
- *250 gr. De azúcar*

Decoración
- *40 gr. De almendra laminada*
- *Azúcar lustre*

Elaboración almíbar

Preparar el almíbar con el azúcar y el agua. Llevar a ebullición, mantener cocción a fuego suave 2 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Elaboración crema:

Cremaremos la mantequilla pomada con el azúcar moreno, añadimos los huevos uno a uno. Agregamos la harina de almendra y la maicena sin parar de batir. Incorporamos al final la crema de leche y el ron.

Elaboración tostada.

Embebemos las rebanadas de pan en el almíbar y dejamos escurrir.
Extendemos la crema sobre las tostadas de pan y cubrimos con la almendra laminada
Horneamos en horno a 180 ºC unos 12 minutos a 15 minutos.
Retiramos y decoramos con azúcar lustre.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FIDEUA DE SETAS DE OTOÑO

Ingredientes

Para la fideua:

- *500 g .de fideos del numero 2, fritos o tostados en el horno*
- *Una cebolla ciselé*
- *50 g. de puerro cortado en brunoise*
- *1 diente de ajo cisele*
- *300 g. de setas variadas de temporada*
- *2 tomates TPM*
- *Un litro de fondo de ave o de setas*

Para la picada:

- *2 ñoras hidratadas*
- *2 ajos fritos*
- *Perejil picado*
- *50 g. de vino rancio*
- *50 g. de frutos secos, almendra y avellana*
- *50 g. de agua*

Elaboración:

Limpiar las setas y cortarlas en trozos regulares. Saltearlas en aceite de oliva hasta que pierdan toda su agua, salpimentarlas y añadirles el perejil picado. Decantar y reservar.

En el mismo aceite rehogar lentamente la cebolla a media cocción añadir el puerro, rehogar, añadir el ajo y el tomate TPM, dejar confitar y rectificar de sazón.

Incorporar los fideos, rehogar y añadir el caldo justo a cubrirlos, llevar a ebullición, añadir la picada y las setas. Terminar la cocción en el horno a 190 º C. Servir con mahonesa de all i oli

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FRICANDO DE TERNERA CON SETAS

Ingredientes

- *600 gr. de ternera de la parte de la culata cortada en filetes finos*
- *300 gr. de moixernons*
- *2 cebollas ciselé*
- *1 zanahoria mirepoix*
- *2 tomates rallados*
- *1 hoja de laurel*
- *1 l. de fondo oscuro de carne*
- *harina*
- *100 ml de vino rancio*
- *50 ml. de brandi*
- *Sal y pimienta*

Para la picada:

- *Un diente de ajo asado*
- *2 ramas de perejil*
- *2 carquinyolis*
- *25 g. de almendras tostada*
- *Unas hebras de azafrán.*

Elaboración

Enharinaremos los filetes y freiremos en una sartén con aceite de oliva. Doraremos, retiraremos y sazonaremos. En una cazuela de barro, rehogaremos la cebolla cortada en juliana y la zanahoria junto con el laurel. Cuando esté rehogado añadiremos el tomate. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el vino rancio y el brandi, salpimentaremos y añadiremos el fondo oscuro caliente hasta cubrirlo. Herviremos unos minutos y añadiremos la carne adentro. Coceremos a fuego lento hasta que la carne este tierna. Sacaremos la carne y pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con la carne. Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las almendras, el perejil y los carquinyolis y el azafrán. La añadiremos a la salsa.

Cortaremos las setas a trozos y las saltearemos en una sartén aparte, cuando estén doradas las añadiremos a la cazuela junto con la carne y la salsa.

Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y serviremos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PANELLETS

Mazapán crudo:

- *250 g. de azúcar*
- *500 g. de almendra en polvo*
- *2 huevos*

Elaboracion

Mezclar la almendra con el azúcar. Añadir los huevos. Reservar filmado

Para los panellets de piñones:
C/s de masa de mazapán con aroma (vainilla o piel de limón rallada) y yema de huevo para enganchar los piñones. Cocer a 240º C. durante 4 minutos. Al salir del horno pintar con almíbar TPT.

Para los panellets de granito de almendra:
C/s de masa de mazapán con aroma (vainilla o piel de limón rallada), rebajada con yema y yema de huevo para enganchar la almendra.
Cocer a 240º C. durante 4 minutos. Al salir del horno pintar con almíbar TPT.

Para los panellets de membrillo:
C/s de masa de mazapán con menbrillo y rebozados con azúcar grano

Para los panellets de coco
C/s de masa de mazapán , rebajado con claras y coco rallado.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LASAÑA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 20 placas de canelones

Para el relleno

- 500gr de champiñones
- 3 cebollas
- Orégano

Para la bechamel

- 1 l de leche
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de mantequilla
- Sal, pimienta, nuez moscada.
- Albahaca fresca
- Queso para gratinar

Elaboración:

Preparar un sofrito de cebolla, cuando esté tierna añadir los champiñones cortados y cocer hasta que se beban su jugo. Sazonar y poner el orégano. Triturar.
Preparar una bechamel friendo la mantequilla y la harina. Añadir poco a poco la leche hirviendo con sal, pimienta y nuez moscada.
Montar la lasaña poniendo una capa de bechamel al fondo de la placa de horno e intercalando capas de pasta y relleno. Acabamos con una capa de bechamel y queso par gratinar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONEJO CON ROBELLONES Y PIÑONES

Ingredientes:

- *1 conejo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de robellones. (Pueden ser de lata)*
- *100 gr. de piñones*
- *3 rebanadas de pan*
- *Perejil*
- *1 Dl. de coñac.*
- *4 Patatas rojas*
- *Pimienta, sal, aceite.*

Elaboración:

Cortar el conejo a octavos. Salpimentarlo y freírlo a fuego moderado con los ajos. Cuando el conejo esté dorado por todos los lados lo retiramos. Añadimos los piñones y el pan tostado al horno. Freímos removiendo constantemente. Añadimos la copa de coñac. Dejamos que reduzca y añadimos un poco de caldo de pollo o agua. Trituramos la picada hasta que quede bien fina.
En la paella que estábamos usando salteamos los robellones, Juntamos el conejo y la salsa. Acabamos de cocer el conejo 15 min. Añadimos líquido si la salsa reduce o se pega.
Freímos unas patatas para la guarnición.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

NATILLAS DE CALABAZA Y ALMENDRAS

Ingredientes:

- *500gr. de calabaza*
- *1 patata*
- *100gr. de almendrina*
- *200gr. de nata*
- *70 gr. de azúcar*

Obleas de chocolate

- *75 gr. de azúcar moreno*
- *75 gr. de azúcar*
- *3 claras de huevo*
- *2 cucharadas de harina*
- *1 cucharada de cacao*
- *2 cucharadas de nata espesa*
- *60gr. de mantequilla*

Elaboración:

Pelar la calabaza y cortarla a cuadrados. Tapada con papel de plata ponerla en una plata al horno con el azúcar y un poco de agua 30 min a 250º.Cocer la patata en agua hirviendo. Cuando esté tierna triturar con la almendrina, la calabaza y añadir la nata hasta que quede una consistencia cremosa.
Para las obleas: Con una batidora eléctrica batir los dos tipos de azúcar y las claras de huevo hasta que este espumoso. Sin dejar de batir verter la harina tamizada y el caco, la nata y la mantequilla fundida. Dejar reposar 10 min. Encima de una placa de horno forrada con papel parafinado hacer las obleas con dos cucharadas de masa. Hornear a 160º C de 10 a 12 min. o hasta que los bordes se tuesten. Dejar enfriar de 2 a 3 min.
Servir la crema fría con una oblea.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO A LA CAZADORA

Ingredientes

- *1 pollo troceado*
- *8 hojas de laurel*
- *2 ramas de romero fresco*
- *3 dientes de ajo*
- *1/2 botella de vino tinto*
- *1 c.s. de harina, sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*
- *6 filetes de anchoa*
- *1 puñado de aceitunas verdes o negras*
- *2 latas de tomates triturado de 1/2 kg*

Elaboración:

Sazona los trozos de pollo con sal y pimienta negra recién molida y échalos en un cuenco. Añade las hojas de laurel, los tallos de romero y el diente de ajo majado, cúbrelo todo con el vino. Déjalo marinar por lo menos una hora, aunque es preferible que repose toda la noche en la nevera.
Precalienta el horno a 180 º C. Escurre el pollo, reservando la salsa, y sécalo con papel de cocina. Enharina ligeramente los trozos de pollo y sacúdelos para eliminar el exceso de harina. Pon al fuego una cazuela resistente al horno, échale un chorro de aceite de oliva, fríe los trozos de pollo hasta que estén dorados y resérvalos.
Vuelve a poner la cazuela al fuego y échale el ajo restante en rodajas. Fríelo hasta que quede dorado, añade las anchoas, las aceitunas, el tomate, partiéndolo con una cuchara de madera, y los trozos de pollo, así como la salsa de la marinada. Dale un hervor. Cubre con una doble capa de papel de aluminio y métela en el horno una hora y media.
Elimina el aceite que quede flotando sobre la salsa y luego remueve, prueba y corrige de sal y pimienta, en caso necesario.
Servir acompañado de arroz blanco o judías blancas.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CAKE DE MORCILLA CON SETAS

Ingredientes

- *3 huevos*
- *150 gr. de harina*
- *125 ml. de leche*
- *125 ml. de aceite*
- *5-8 gr. de levadura química*
- *100 gr. de queso gruyere rallado*
- *150 gr. de morcilla*
- *50 gr. de setas*
- *10 gr. de tomillo y romero*
- *100 gr. de cebolla*
- *50 gr. de nueces*

Ingredientes mayonesa de piquillo y menta

- *5 pimientos del piquillo*
- *1 huevo*
- *100 gr. de aceite de girasol*
- *30 ml. de vinagre blanco*
- *Sal y pimienta*
- *6 hojas de menta escaldada*

Elaboración cake

Mezclar y tamizar la harina con la levadura. Añadirlas a los huevos espumados. Incorporar la leche, el aceite y el gruyere. Añadir las morcillas y las setas salteadas y la cebolla cortada en juliana. Hornear a 180ºC durante 45 minutos e incorporar el ventilador a los 25 minutos. Dejar reposar 4 horas.

Elaboración mayonesa

Triturar todos los ingredientes hasta emulsionar.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALMENDRADOS

Ingredientes

- *180 gr. de almendras granillo*
- *125 gr. de azúcar*
- *315 gr. de harina*
- *25 gr. de levadura química*
- *2 huevos*
- *125 ml. de agua*
- *Ralladura de limón y canela en polvo*
- *45 gr. de aceite de girasol*

Elaboración

En un bol, mezclaremos la harina con la levadura, la almendra y el azúcar. Añadimos la ralladura de limón y la canela. Haremos un hueco en el interior, como si fuera un volcán y añadimos los huevos y el aceite. Iremos amasando poco a poco e iremos añadiendo agua en función de la necesidad. Trabajaremos todo el tiempo que sea necesario hasta obtener una masa homogénea. Estiramos entre hojas de papel sulfurizado con un grosor de unos 3 cm. y realizamos unos cortes de 2 cm. de ancho por 10 cm. de ancho aprox. Hornear a 180ºC unos 18 minutos. Retirar y dejar reposar unos 30 minutos.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATAS BUTIFARRA Y SETAS

Ingredientes

- *1/4 kg de patatas*
- *200 gr. De butifarra*
- *1 cebolla*
- *200 gr. De setas*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite para confitar, ajos y hierbas aromáticas*

Salsa bechamel

- *1 cebolla*
- *¼ l de leche*
- *15 gr. De harina*
- *15 gr. De mantequilla*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

Elaboración

Pelaremos y cortamos las patatas en rodajas de ½ cm. Confitaremos a 65 ºC en el aceite con las hierbas aromáticas y el ajo. Mantenemos cocción unos 10 minutos, retirar y asar al horno a 180 ºC unos 10 minutos más.
Retirar y salpimentar
Cortar la cebolla en juliana y sofreír en un poco de aceite del confit. En último momento de cocción subir el fuego y saltear las setas con la butifarra destripada. Alargar cocción a alta temperatura unos 3 minutos y retirar.
Montar capas de patatas y relleno y volver a asar al horno unos 5 minutos.
Retirar y salsear con la bechamel.

Elaboración bechamel

Rehogar la cebolla ciselée con la mantequilla hasta que este cristalina, cocer la harina y mojar al hilo con la leche caliente. Batir y espesar la salsa.
Colar y mantener baño Maria hasta pase.
Ajustar se sazón y consistencia

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE BONIATO CON BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes flan

- *½ l. de leche*
- *125 gr. De boniato*
- *80 gr. de azúcar*
- *Piel de Naranja y canela*
- *4 huevos*
- *Caramelo liquido*

Baño de chocolate

- *100 gr. de azúcar*
- *100 ml. De agua*
- *100 gr. De cobertura d chocolate*

Elaboración

Pelar y trocear el boniato.
Rehogar en un poco de mantequilla y añadir el azúcar cuando esté tierno.
Mojar con la leche caliente y añadir los aromas. Mantener unos 10 minutos infusionando.
Retirar los aromas y turmizar.
Añadir los huevos batidos y ajustar de gusto.
Pintar las flaneras con caramelo y verter el contenido.
Hornear al baño Maria unos 20 minutos a 180 ºC. Hasta que el flan haya cuajado.
Retirar y enfriar. Cubrir una vez frio con el baño.

Elaboración baño

Preparar el baño Maria y llevar a 105 -110 ºC. Retirar del fuego y deshacer el chocolate troceado.
Dejar enfriar

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SALMÓN EN REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA CON CHIP Y PURÉ DE BONIATO, ROSINYOLS Y SALSA DE ESPÁRRAGOS

(Ingredientes)

- *Supremas de salmón de 150 gr. cada una*
- *Manojo de espárragos*

(Reducción)

- *100 gr. de vinagre de Módena*
- *C.P de azúcar*
- *6 granos de pimienta negra*
- *1 clavo de olor*
- *Sal*
- *1 C.S de aceite de oliva*

Poner los ingredientes en un cazo a infusionar hasta conseguir textura de salsa, cortar con el aceite de oliva.

(Boniato)

- *1 boniato*
- *1 C.S de yogur*
- *Unas gotas de limón*

Hervir una parte del boniato,(reservar otro tanto para hacer las chips(añadir el yogur y el limón, condimentar. Rectificar textura con agua de cocción. Reservar

Las chips las obtendremos pasando el boniato pelado por la mandolina y friéndolas en aceite de oliva. Reservar sobre papel absorbente.

(Salsa)

- *1 manojo de espárragos*
- *1 patata blanca*
- *150 gr. de guisantes*

Hervir los troncos de los espárragos con la patata y los guisantes en agua, retirar, poner en vaso de túrmix y mixar, pasar por colador y reservar en cazo.

Al pase: marcar el salmón en una sartén, recuperar temperaturas de la salsa y las setas y emplatar junto con una canel y una chip de boniato

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESPUMA DE PATATA CON SALTEADO DE HUEVOS, TROMPETAS DE LA MUERTE Y CRUJIENTE DE BEICON

(Parmentier)

- *500 gr. de patata*
- *200 gr. de agua de cocción*
- *300 gr. de crema de leche*
- *90 gr. de aceite de oliva*
- *10 gr. de sal*
- *Pimienta*

Hervir la patata y triturar, añadir la crema de leche y el aceite, mezclar todo y condimentar. Reservar en un cazo.

(Huevos)

- *2 huevos*
- *Aceite de oliva*
- *Trufa rallada*
- *Trompetas de la muerte*
- *Sal y pimienta*

Hacer un revoltillo con los rossinyols, los huevos, la trufa y el aceite. Hacer y poner en el plato al momento.

(Crujiente)

- *1 loncha de beicon*
- *Aceite de girasol*

Sofreír el beicon en aceite de girasol hasta obtener una textura crujiente. Reservar

(Pase)

Huevos
Espuma de patata
Trompetas de la muerte
Crujiente de beicon

Al pase montar el plato según se indique siguiendo el orden del listado.

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREME BRULE CON HELADO DE TURRÓN Y CRUJIENTE DE PAN DE AZÚCAR

(Crema)

- *1 litro de leche*
- *7 yemas de huevo*
- *175 gr. de azúcar*
- *30 gr. de almidón*
- *Piel de limón*
- *Canela en rama*

Poner la leche en un cazo y añadir las yemas de huevo batidas. Mezclar azúcar y almidón y añadir a la leche, añadir piel de limón y la canela en rama. Llevar al fuego (suave) y cocinar si dejar de remover la preparación con varilla hasta que espese. Colar, y dejar enfriar filado a la piel.

(Helado)

- *4 huevos*
- *100 gr. de azúcar*
- *Mantequilla pomada*
- *Un trozo de turrón*
- *100 gr. de nata montada*

Separar yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar haciendo un sabayón. Aparte, ablandar la mantequilla, mezclar con el turrón y añadir a la preparación anterior. Incorporar las claras montadas. Incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.

(Crujiente)

- *1 chusco de pan*
- *Mantequilla*
- *Leche*
- *Azúcar*

Cortar el pan, untarlo con mantequilla, mojarlo con unas gotas de leche, estirarlo con rodillo y tostar en el horno.

Presentación: cubrir el helado con la crema y decorar con el pan, quemar la crema por encima.