



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETAS DE ANCHOA

Ingredientes

- ✓ 110 gr. de harina
- ✓ 110 gr. de mantequilla pomada
- ✓ 60 gr. de queso parmesano
- ✓ 12 anchoas
- ✓ Opcional (pimentón, aceituna negra y sal de ajo)
- ✓ Pizca de pimienta

Elaboración

Arenamos la mantequilla con la harina, añadimos el queso parmesano rallado, las anchoas chafadas y la pimienta. Trabajamos la masa hasta conseguir una masa homogénea. Cubrimos con papel film y dejamos enfriar unos 20 minutos. Estiramos con rodillo hasta un grosor de ½ cm. y cortamos con el molde de galleta. Hornear unos 6-8 minutos a 180 °C. Retirar y dejar enfriar en rejilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GUISANTES A LA FRANCESA

Ingredientes:

- 600 gr. de guisantes
- 100 gr. de bacon en macedonia
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- lechuga romana
- mantequilla o aceite de oliva o mezclas
- pizca de azúcar
- sal y pimienta
- agua o fondo vegetal o claro

Elaboración:

Cortar la cebolla y la zanahoria en macedonia

Cortar la lechuga sin el tallo central en chiffonade.

En la materia grasa rehogar la cebolla y la zanahoria junto con el bacon.

Antes de que la cebolla coja color incorporar los guisantes y la lechuga Salpimentar y añadir el azúcar.

Mojar con agua caliente o fondo hasta cubrir la mitad de los guisantes.

Dejar cocer a fuego lento hasta que los guisantes estén cocidos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETONES DE PESCADO EN ENSALADA CON CREMA DE AJO Y CILANTRO

Ingredientes

- 500 gr. De sobra de pescado
- 2 huevos
- 1 cebolla
- 1 c.s. de cilantro picado
- 1 c.s. de perejil picado
- Pan rallado
- Harina

Salsa

- 2 ajos
- Cilantro fresco
- Perejil fresco
- Yogurt griego

Elaboración

Limpiar el pescado de pieles y espinas, desmenuzar y triturar.

Añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta obtener una mezcla homogénea pero con textura. Salpimentar.

Hacer unas bolas de tamaño uniforme, aplastarlas y enharinarlas.

A partir de aquí tenemos dos opciones

- Encamisar unas placas de horno y hornear los croquetones 5 minutos por cada lado
- Pasar por huevo y pan rallado y freír en aceite caliente.

Salsa

Triturar los ajos, el cilantro y el perejil con el yogurt.

Servir como aperitivo caliente, con la crema de ajo o sobre una base de lechugas aliñado con la salsa de ajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- 2 supremas de merluza de 180 g. c/u
- 20 g. de aceite de oliva
- 2 ajos gordos ciselé
- 100 g. de cebolla ciselé
- 1 c.p. de harina
- 50 g. de vino blanco
- 100 g. de fumet de pescado
- 6 almejas
- 2 c.s. de perejil picado
- 30 g. de aceite de oliva

Elaboración:

Rehogar los ajos con el aceite, añadir la cebolla y dejar cocinar a fuego lento sin coja color y esté tierna, en ese momento añadir la harina, rehogar e incorporar el vino. Evaporar el alcohol, mojar con el fumet y cuando quede la mitad añadir la merluza, cocer muy lentamente, decantar un poco cruda. Añadir las almejas, dejar que se abran, decantarlas. Reducir la salsa hasta textura y sabor deseados. Añadir entonces el aceite virgen y el perejil, emulsionar y napar con esta salsa las merluza , dejar dos minutos al lado del fuego para acabar de cocer y madure la mezcla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAMICHE DE PUERROS

Para la masa brisa:

- 200 g. de harina
- 4 g. de sal
- 100 g. de mantequilla
- 50 g. de agua, aprox.

Para la bechamel:

- 200 g. de leche
- 25 g. de mantequilla
- 25 g. de harina
- Nuez moscada

Practicar un roux rubio y añadirle la leche, cocer unos minutos.

Para el relleno:

- 250 g. de puerro emincé
- 100 g. de cebolla emincé
- 30 g. d mantequilla
- Sal, pimienta
- 70 g. de queso emental rallado
- 1 yema
- 1 huevo

Elaboración masa:

En un bol, introducir la harina, la sal, la mantequilla fría cortada en dados pequeños y mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar 30 minutos.

Forrar un molde de 20 cm de diámetro con la masa y guardar los retales de masa para luego, hacer un enrejado encima de la tarta. Cocer al blanco. Rellenar y espolvorear con el resto del queso rallado.

Para el relleno:

Rehogar los puerros y la cebolla en la mantequilla, salpimentados. Una vez cocinado retirar del fuego e incorporar la bechamel, la yema y el huevo y la mitad del queso.

Poner un enrejado de tiras de masa, cortadas de 5 mm. de ancho, cruzadas a rombos. Pintar con huevo.

Hornear a 180 ° C. hasta que dore, desmoldarla encima de una reja y servir tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDÍN DE MANZANA

Ingredientes pudin

- *1/2 kg de manzana troceada*
- *85 gr. de nata*
- *165 gr. de azúcar*
- *85 gr. de coñac*
- *3 huevos*
- *c/s. Brioche seco*
- *7 huevos*
- *canela*

Elaboración pudin

Pondremos la manzana a cocer juntamente con el azúcar y la vaina de vainilla o canela. Una vez cocida le añadimos el coñac. Seguidamente le agregamos los huevos y la nata líquida.

Llenamos moldes previamente caramelizados, intercalando trozos de brioche seco. Horneamos al baño maría a 170 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDIN DE CHOCOLATE Y CANELA

Ingredientes

- *125 gr. de pan duro o bollería seca*
- *150 ml. De crema de leche*
- *200 ml. De leche*
- *2 huevos*
- *70 gr. de azúcar*
- *75 gr. de cobertura de chocolate*
- *Canela al gusto*
- *Mantequilla para encamisar.*

Elaboración

Cortar el pan o la bollería en trozos no muy pequeños

Mezclar la leche y la crema de leche y llevar a ebullición. Retirar del fuego y verter sobre el chocolate troceado.

Remover hasta que se deshaga.

Introducir los trozos de bollería o pan y dejar reposar unos 20 minutos hasta que se embeban del líquido.

Blanquear los huevos hasta que espumen y añadir a la preparación anterior.

Perfumar con canela y añadir frutos o fruta seca si se desea.

Engrasar el molde y cocer al baño maría a 180 °C unos 30 minutos por litro de contenido.

A media cocción podemos añadir algo de chocolate por encima para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI FRICASE DE POLLO CON CIRUELAS

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 100 gr de panceta fresca o bacón (opcional)
- 2 cebollas tiernas
- 1 rama de apio
- 8 ciruelas
- 20 gr. de mantequilla o aceite
- Harina
- 50 ml. De coñac
- 100 ml. de vino tinto con cuerpo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de pasta

Elaboración

Limpiaremos las pechugas y cortaremos en tiras de 2 cm. Salpimentar y enharinar.

Saltear en un poco de aceite 3 minutos y retirar.

Pelar las cebollas y cortar en juliana

Retirar las fibras del apio y cortar en láminas finas

Hidratar las ciruelas en el vino.

Cortar el bacón o la panceta en dados.

Saltear la panceta o el bacón 3 minutos a fuego alto y reducir fuego. Añadir la cebolla y el apio y rehogar a fuego bajo unos 20 minutos.

Añadir el pollo, y recuperar el fondo primero con el coñac y luego con el vino. Reducir el fuego, añadir las ciruelas y cocer a baja temperatura unos 8 minutos hasta que la carne este cocida.

Aparte cocer la pasta a la inglesa e introducir en último momento en la preparación o colocar directamente en la base del plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAN DE PESCADO CON BECHAMEL DE “ALL CREMAT”

Ingredientes

- 400 gr. de restos de pescado
- 200 gr. de miga de pan
- Salsa bechamel al gusto
- 3 huevos
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Para la salsa

- 3 dientes de ajo
- ½ l. de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 20 gr. de harina
- 20 gr. de mantequilla

Elaboración:

Remojar la miga de pan con leche y juntarla con el pescado troceado pequeño, ayudándonos con un tenedor. Agregar a continuación una salsa bechamel hecha espesa y ligada con las dos yemas de huevo. Aparte montaremos las claras de huevo y las incorporaremos en último momento a la mezcla. Introducir la mezcla en un molde untado con mantequilla y cocer al horno al baño María durante unos 30 minutos a 180 °C.

Elaboraremos la salsa, friendo los dientes de ajo hasta que estén dorados, retiramos y trituramos con la leche. En la misma mantequilla cocemos la harina unos 5 minutos y añadimos poco a poco la leche caliente. Removemos bien y salpimentamos. Aromatizar con la nuez moscada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

WOK DE TERNERA CON LO KEP YES

Ingredientes:

- 300 gr. de bistec de ternera
- 100 gr. de gambitas congeladas
- 1 c.s. jengibre picado
- 10 champiñones
- 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 c.s. salsa de ostras
- 1 c.s. aceite de sésamo
- 3 c.s. salsa de soja
- 100 gr. de maizena
- 300 gr. fideos chinos

Elaboración:

Poner una olla a hervir para cocer los fideos. Cuando estén cocidos escurrir reservando un poco de agua de cocción y refrescarlos con agua.

Cortar la zanahoria a medias lunas finitas, la cebolla a daditos y los champiñones a láminas. Cortar a tiras el bistec de ternera. Picar el ajo. Descongelar las gambas.

Saltear por separado en el wok la zanahoria, la cebolla y los champiñones. Reservar en el mismo recipiente.

En el mismo wok freír la carne pasada por la maizena con el aceite bien caliente. Reservar.

Freír el ajo y las gambas. Reservar junto a la carne.

Limpia el wok, calentar un chorro de aceite cuando empiece a humear poner los fideos y saltearlos con brío. Añadir la carne y las verduras. El aceite de sésamo, la salsa de ostras, la salsa de soja y 5c.s. de caldo de fideos. Servir en un plato hondo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LENTEJAS DE AÑO NUEVO

Ingredientes:

- 200 gr. de lentejas
- 2 cebollas
- 3 Tomates
- 1 sepia
- 4 galeras
- 10 chirlas
- 1 l de fumet de pescado.
- 1 ajo
- Perejil, hoja de laurel, sal y pimienta

Elaboración:

Salpimentamos las galeras y las marcamos por los dos lados en una sartén con aceite caliente. Las reservamos a parte y en el mismo aceite que se ha perfumado con los jugos de la galera preparamos un sofrito con la cebolla y el ajo picados y el tomate rallado. Cuando el sofrito esté concentrado le añadimos la sepia cortada a dados. Rehogamos 10 min. más y añadimos las lentejas, el laurel y el fumet. Cocemos hasta que las lentejas estén tiernas. Juntamos las galeras y las chirlas. Apagamos el fuego cuando las chirlas estén abiertas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRIJAS CON CREMA Y FRUTA

Ingredientes:

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 2 dl de anís
- Canela en polvo
- Azúcar
- 2 Kíwis
- 1 mango
- 1 manzana

Crema pastelera

- 1/2 l de leche
- 4 yemas
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena
- Pela de limón, canela en rama.

Elaboración:

Cortar el pan en rebanadas. Hundirlo en la leche, pasarlo por el huevo y freirlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente. Rociamos las torrijas con anís. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar.

Crema pastelera:

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infusionar 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Colar la leche infusionada sobre las yemas. Remover constantemente mientras cocemos a fuego suave. Dejamos enfriar

Cortar las frutas y decorar las torrijas rellenas de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARCITOS CON ACELGAS A LA CATALANA

Ingredientes :

- *1 Kg. de calamares o sepia*
- *1 Kg. de acelgas*
- *250 gr. de tomate sin piel ni semillas*
- *1 cebolla*
- *1 tallo de apio*
- *40 gr. de piñones tostados*
- *40 gr. de pasas*
- *sal, pimienta*
- *¼ l. de fumet rojo*

Elaboración:

Limpiar los calamares, cortarlos en tiras o aros, lavar, escurrir.

Escaldar la sepia 5 minutos en agua salada con bicarbonato. Parar cocción y trocear.

Retirar los tallos de las acelgas, quitar las hebras, lavar tallos y hojas, escurrir y trocear groseramente las hojas.

En una cazuela con aceite sofreír la cebolla y el apio en brunoise, alargar cocción unos 45 minutos e incorporar el tomate troceado. Alargar cocción 20 minutos rectificando acidez con azúcar.

Añadir los calamares y la sepia, dejar que cojan color.

Añadir los tallos de acelga troceados y mojar con el fondo. Llevar a ebullición, salpimentar, mezclar y dejar cocer unos 20 minutos tapado abaja temperatura removiendo de vez en cuando.

Cinco minutos antes de finalizar la cocción, incorporar las hojas de acelga, las pasas, y los piñones tostados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPILLOTE DE SALMON Y ESPAGUETIS

Ingredientes

- 100 gr. de espaguetis
- 2 tomates maduros
- Una cucharada de aceite de oliva
- 2 cebolletas
- ½ rama de apio
- 50 ml de vino blanco
- 2 cucharadas de tomate concentrado
- 2 pepinillos
- 1 cucharada de alcaparras
- Salmón o truchas (600 gr.)
- Ramitas de eneldo
- Piel de limón
- 20 gr. de mantequilla.

Elaboración:

Precalentaremos el horno a 180 °C.

Coceremos la pasta a la inglesa hasta que esté al dente. Escurremos y enfriaremos en seco. Mantendremos en un cuenco aceitado.

Escaldaremos y limpiaremos los tomates, eliminando pepitas y pieles.

Rehogaremos unos 3 minutos la cebolleta y el apio picado en brunoise, añadiremos el tomate picado, el vino blanco y llevaremos a ebullición.

Bajaremos el fuego, añadiremos la salsa de tomate, las alcaparras y los pepinillos finamente picados. Salpimentaremos y mezclaremos con los espaguetis.

Preparemos las papillotes, poniendo una base de pescado, esparciremos una pequeña cantidad de pasta y cubriremos con otra capa de pescado, decoraremos con una rama de eneldo y unas tiras de piel de limón.

Repartiremos pequeños trocitos de mantequilla.

Cerraremos los papillote y los hornearemos en una bandeja con un poco de agua unos 8 a 12 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE POLVORONES

Ingredientes

- 200 gr. de polvorones
- 100 gr. de azúcar
- 5 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 8 gr. de levadura.

Salsa

- 300 ml de leche
- 50 gr. de almendra
- 50 gr. de azúcar
- 50 ml de leche condensada
- 15 gr. de maicena

Elaboración

Trituraremos los polvorones hasta desmigarlos.

Blanquearemos las yemas con el azúcar hasta que espumen y queden rígidas. Añadiremos la ralladura de limón, los polvorones y la levadura. Mezclaremos con ayuda de una lengua.

Aparte montaremos las claras de huevo a punto de nieve y se las incorporaremos en 3 partes.

Verteremos la mezcla en unos moldes previamente encamisados y hornearemos a unos 180 °C alrededor de 40 minutos.

Retiraremos y decoraremos con azúcar glass y unas almendras laminadas.

Elaboración salsa

Prepararemos la salsa disolviendo la maicena en la leche. Llevaremos a ebullición y disolveremos la leche condensada

En una sartén fundiremos el azúcar con las almendras hasta obtener un tono tostado. Iremos añadiendo la leche poco a poco hasta que el caramelo quede disuelto. Retiramos del fuego y turmizamos.

Rectificar de gusto y enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LECHE FRITA CON SALSA DE MANZANA

(Leche frita)

- 6 huevos
- 60 gr de Maizena
- 60 gr de harina
- 120 gr de azúcar
- Azúcar avainillado
- ½ l. de leche entera
- 1 c.c canela en polvo
- 100 gr de azúcar glacé
- 1 nuez de mantequilla

(Salsa de manzana)

- 2 manzanas
- Azúcar
- Agua

Elaboración leche frita

Poner una parte de la leche ha hervir en un cazo con la canela, vainilla y la piel de limón.

Poner en otro cazo 3 yemas batidas de huevo, el azúcar y la vainilla. Añadir la harina, la maizena y la otra parte de la leche fría, mezclar todo. Pasar por colador y añadir todo esto a la leche hirviendo y, sin dejar de remover, cocer durante unos minutos hasta que la preparación quede muy espesa.

Forrar un molde de puding con papel film o untar una fuente con un poco de mantequilla y verter en esta fuente la preparación anterior. Dejar enfriar y reservar.

Cortar porciones de la crema, pasar por harina y huevo y freír en aceite abundante. Reposar en una fuente y espolvorear con azúcar glacé y canela.

Si se desea marcar la leche con gusto de anís podemos utilizar un poco de comino.

Elaboración salsa

Hervir las manzanas troceadas en agua con azúcar hasta obtener el sabor de agua deseado. Reservar la compota y el agua por separado.

Cortar tacos de leche frita y presentar en bol con salsa de manzana.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMAS DE PESCADO EN SALSA PICANTE

(Ingredientes)

- 4 cebollas emincés
- 6 dientes de ajo laminados
- 3 cm de jengibre laminado
- 4 chilis verdes laminados
- 1 c.p de comino
- 250 gr. de tomate concasé
- ½ taza de agua
- 4 c.s de hojas de cilantro picado
- 1 kg de supremas o rodajas de pescado (cola de rape, salmón, etc.)
- 1 huevo
- 1 c.s de azúcar
- 4 c.s de vinagre
- 1 c. s de harina

(Preparación)

Rehogar la cebolla hasta que empiece a tomar color, añadir el ajo, chilis, jengibre y comino, cocinar durante un minuto y añadir el tomate, agua y cilantro. Llevar a ebullición. Añadir el pescado y cocinar durante 2 minutos.

Mezclar en un recipiente: harina, vinagre, huevo y azúcar, añadir a la preparación y cocinar durante 5 minutos o hasta que el pescado esté en su punto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA MEDITERRANEA DE RECAPTE

(Hojaldre)

- 2 láminas de hojaldre
- 30 gr de piñones
- 1 Huevo

(Relleno)

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 4 champiñones
- 1 d. de ajo
- 1 Arangada
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración coca

Estirar y darle forma a las hojas de hojaldre. Rellenar con la preparación y tapar. Separar claras y yemas de huevo. Montar claras y mezclar con yemas para pintar el hojaldre. Hornear. 220° durante unos minutos para luego bajar a 180°.

Elaboración relleno

Cortar las verduras en jardinera y rehogar. Cortar los champiñones y los ajos laminados y saltear. Condimentar y reservar. Quitar la piel a la arangada y mezclar con la preparación anterior. Condimentar con orégano, sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HABITAS CON ALMEJAS

Ingredientes

- ✓ 1/2 Kg. de habitas
- ✓ 1/4 Kg. de almejas
- ✓ 3 cebollas tiernas
- ✓ 10 gr. de mantequilla
- ✓ 4 hojas de lechuga romana
- ✓ 100 ml. de vino blanco
- ✓ 1 guindilla
- ✓ 10 gr. de hojas de perejil
- ✓ 1 dientes de ajo
- ✓ 1/4 l. de caldo vegetal
- ✓ Pan Inglés

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos en muy poca mantequilla unos 8 minutos evitando que adquiera color. Añadimos la guindilla y el ajo cortado ciselée y alargamos cocción unos 3 minutos a fuego suave. Reducimos con el vino blanco y añadimos las hojas de lechuga sin el tronco central y las habitas previamente escaldadas. Tapamos y alargamos cocción unos 6 minutos más.

Alargamos con el caldo vegetal al gusto. Salpimentar y reservar en caliente.

Aparte abrimos las almejas al vapor, reservando el líquido de cocción para añadir a la preparación anterior.

Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos las almejas, mantenemos cocción un par de minutos y servimos de inmediato decorando con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOULES (MEJILLONES) AU BLUE D'AUVERGNE

Ingredientes:

- *Dos cucharadas de aceite de oliva*
- *Una cebolla cortada a juliana*
- *Una rama de apio*
- *Medio pimiento cortado en rodajas*
- *1 kg. de mejillones*
- *10 cl. de vino blanco*
- *60 gr. de blue d'auvergne*
- *Una bolsa de espinacas*
- *El zumo de un limón*
- *30 gr. de mantequilla*
- *Una cucharada sopera de perejil picado*

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva pochar la cebolla junto con el apio y el pimiento.

Una vez pochada añadir los mejillones, el vino blanco, el queso blue d'auvergne, las espinacas y el zumo del limón, dejar cocer hasta que los mejillones se hayan abierto. Desechar los que no se abran. Incorporar la mantequilla y el perejil, dar un hervor y servir en seguida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAN DE TE VERDE CON SALSA DE MANGO

Ingredientes:

- *½ l. de leche*
- *20 gr. aproximadamente de té verde*
- *125 gr. de azúcar*
- *4 huevos*
- *Caramelo líquido*

Pera la salsa de mango:

- *Un mango*
- *8 cucharadas de nata líquida*

Elaboración:

Poner a calentar la leche junto con el azúcar y el té verde. Cuando empiece a hervir retirarla del fuego y dejarla enfriar un poco, añadirle los huevos batiendo enérgicamente. Cuando lo tengáis todo bien mezclado pasarlo por un colador fino y llenar las flaneras previamente caramelizadas.

Cocerlo en horno al baño María, a una temperatura de 180 ° C, unos 30 minutos aproximadamente.

Salsa de mango: Pelar el mango cortarlo a trozos y con la ayuda de una batidora eléctrica, batirlo junto con la nata líquida. Si el mango no es muy dulce se le puede añadir un poco de azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS DE POLLO CON SESAMO

Ingredientes

- 400 gr. de pechugas de pollo
- 3 cebolletas
- 2 huevos enteros
- 2 claras de huevo
- 1 c.c. de jengibre
- 1 c.c. de comino
- Unas gotas de Tabasco
- Pan rallado
- Semillas de sésamo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración:

Retirar las partes verdes de las cebolletas y picarlas en una picadora junto con las pechugas de pollo
Colocar la masa obtenida en un bol y poner los huevos batidos, el jengibre, el comino y unas gotas de Tabasco.
Salpimentar y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo, formar bolitas y aplastarlas ligeramente.
Mezclar el pan rallado y las semillas de sésamo, pasar las bolitas por las claras de huevo batidas y después por el compuesto el pan rallado, presionando ligeramente.
Freírlas en poca cantidad, con aceite bien caliente durante unos 5 minutos, retirarlas y ponerlas sobre papel absorbente y servir sobre una base de ensaladas variadas, pudiendo predominar la achicoria.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON GAMBAS

Ingredientes para 4 personas

- 800 gr. de gambas
- 1 diente de ajos
- Una cebolla cisele
- 1 l. de fumet
- ½ pimiento verde picado en brunoise
- ½ pimiento rojo picado en brunoise
- 400 gr. de arroz bomba

Para el triturado de túrmix:

- Dos dientes de ajo
- Una rama de perejil
- 3 tomates maduros pelados
- 100 ml. de jerez seco

Elaboración:

Pelar las gambas, guardando las cabezas. En un túrmix triturar los ajos, los tomates, el perejil y el jerez seco. En una cazuela con aceite de oliva sofreír las cabezas y las pieles de las gambas, salpimentarlas y añadirle la mezcla anterior de triturado de túrmix. Dejar sofreír y añadirle el fumet caliente. Dejar cocer durante 20 minutos. Colar por chino y reservar.

En una cazuela con aceite de oliva sofreír lentamente la cebolla junto con pimiento rojo y verde. Agregar el ajo y dejar cociendo unos minutos más. Añadirle el arroz, anacararlo y cubrirlo con el caldo. Cocer el arroz durante unos 20 minutos. 5 minutos antes de terminar la cocción añadirle las colas de las gambas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FRICANDO DE ALCACHOFAS

Ingredientes fricando

- 1 kg de alcachofas
- 300 gr. de setas variadas
- 40 ml. de aceite de oliva
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 copa de brandy o vino rancio
- Clavo y laurel
- Sal, pimienta y harina
- Fondo de verduras

Ingredientes picada

- 10 avellanas
- Un ajo

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas reservando los corazones y coceremos a la inglesa 4 minutos. Retiramos, paramos cocción y cortamos a cuartos. Enharinaremos y freiremos en una sartén con aceite. Saltearemos las setas troceadas y sazonnaremos.

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 fondo de verduras caliente hasta cubrirlo.

Herviremos unos minutos y coceremos a fuego lento unos 45 minutos.

Pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con las alcachofas y las setas. Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las avellanas limpias. Majaremos al mortero y añadiremos a la salsa. Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y serviremos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DECONSTRUCCIÓN DE TIRAMISÚ

Ingredientes bizcocho de soletilla

- 90 gr. de harina
- 90 gr. de azúcar
- 3 huevos
- Aroma

Ingredientes sabayón de mascarpone

- 250 gr. de nata líquida
- 40 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 250 gr. de mascarpone
- Amaretto o coñac al gusto

Ingredientes flan de cacao

- 3 huevos
- 80 gr. de azúcar
- 150 gr. de leche
- 30 gr. de cacao en polvo
- 150 gr. de nata

Ingredientes salsa de café

- c/s café soluble
- almibar TPT

Elaboración soletilla

Blanquear los huevos con el azúcar hasta triplicar volumen, añadir la harina tamizada. Poner en manga, escudillar sobre placa y cocer 5 minutos a 200 ° C.

Elaboración sabayón

Calentar la nata. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y batir ligeramente. Verter la nata caliente sobre las yemas y cocer a 86 ° C. Colar, y cuando la mezcla esté a 45 ° C, verter por encima el mascarpone y mezclar con las varillas hasta conseguir una emulsión. Agregar el licor, colar y dejar enfriar en la nevera.

Elaboración flan

Mezclar los huevos con el azúcar. Calentar la leche, verter encima del cacao en polvo, añadir la nata, mezclar y verter sobre las yemas. Colar, rellenar los moldes de aluminio o flaneras, previamente encamisados con mantequilla y cocer al baño maría en el horno a 170 ° C. Cuando el flan este frío, tapar la base con un disco de bizcocho. A continuación, impregnarlos con el café endulzado al gusto.

Elaboración salsa de café

Hacer un almibar TPT y mezclar en caliente con el café soluble.

Montaje

En un plato un poco hondo, poner en el centro el flan, espolvorearlo con cacao en polvo y verter por los lados la crema de mascarpone y decorarlo con un cordón de salsa de café.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAN DE NEULAS CON CREMA DE PASTILLAS JUANOLA

Ingredientes

- 150 gr de neulas
- 60 c. De azúcar
- 2 huevos
- 125 ml de crema de leche
- 125 ml de leche
- Azúcar para hacer caramelo

Salsa

- ¼ l. de leche
- 10 piezas de pastilla juanola
- 40 gr. De azúcar
- 2 yema de huevo
- 5 gr. de maicena

Elaboración flan

Bañar los laterales y el fondo del molde con el caramelo.

Llevar a ebullición la leche con la nata, retirar del fuego y verter sobre las neulas troceadas.

Batir los huevos con el azúcar. Añadir a la preparación anterior. Unir bien todos los ingredientes y verter en los moldes.

Cocer al horno al baño María de unos 25 a 30 minutos a 160 °C, hasta que pinchando en el interior salga el centro limpio. Desmoldar en frío.

Elaboración salsa

Llevaremos a ebullición la leche y añadimos las pastillas juanola. Apagar fuego, tapar y dejar infusionar 15 minutos.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena.

Colar la leche y llevarla de nuevo a ebullición. Verter sobre la mezcla anterior, remover bien y volver a colocar al fuego.

Llevar a ebullición, bajar fuego y remover hasta obtener una crema fina y homogénea. Colar y dejar enfriar.

Acompañar con el flan



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES CON ESPINACAS Y RICOTTA

Ingredientes:

- *2 bolsas de espinacas*
- *225 gr. de ricota o queso fresco*
- *2 cucharadas de albahaca picada*
- *75 gr. de gorgonzola o queso azul bien desmenuzado*
- *Pimienta recién molida*
- *Nuez moscada*
- *Un paquete de canelones precocidos el pavo*
- *1 kg de tomate.*
- *50 gr. de Pasas y Piñones*
- *Queso rallado*

Elaboración:

Partir el tomate por la mitad, retirar las semillas, regar con aceite, salpimentar y colocar en el horno a 200 °C unos 20 minutos.

Retirar y colocar en un cazo al fuego. Recuperar el fondo de la bandeja de cocción con algo de vino, reducir y verter sobre el tomate. Mojar con caldo, rectificar acidez con azúcar o miel y alagar cocción tapado una hora.

Para por el pasapurés, dar consistencia a la salsa y salpimentar.

Cortar las espinacas más pequeñas y hervirlas en abundante agua con sal durante 1 minuto. Sacarlas y escurrirlas bien. En un cuenco mezclar las espinacas con el ricotta, la albahaca y el gorgonzola desmenuzado. Añadir la pimienta, la nuez moscada al gusto y los piñones tostados.

Preparar los canelones según instrucciones del fabricante.

Una vez ablandados y secados encima de un paño rellenarlos con la mezcla de espinacas y enrollarlos.

Poner en una fuente de horno un poco de salsa de tomate y a continuación colocar encima los canelones. Cubrirlos con el resto de la salsa de tomate espolvorearlos con queso rallado y hornear hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MACARRONES GRATINADOS CON CALABAZA HINOJO Y BRÓCOLI

Ingredientes:

- *½ de macarrones*
- *1 kg de tomate triturado*
- *3 ajos*
- *1 Dl de aceite de oliva*
- *2 cebollas*
- *Sal, azúcar y pimienta*
- *400 gr de calabaza*
- *1 brócoli*
- *2 hinojos*
- *Queso parmesano*

Elaboración:

Cocemos los macarrones en una olla con agua hirviendo, sal, laurel y un chorrito de aceite. Cuando estén cocidos los escurrimos y los refrescamos con agua fría.

Para preparar la salsa de tomate empezamos con un sofrito de ajo y cebolla. Añadimos el tomate, una hoja de laurel, sal, pimienta y si la salsa es muy acida rectificamos con un poquito de azúcar.

Cortamos la calabaza a dados y el hinojo a gajos. Los ponemos en una fuente con sal, pimienta, comino en grano y aceite. Cocemos al horno 45 min. a 200° C.

Cocemos el brócoli al vapor cortado a arbolitos.

Ponemos la pasta en una fuente de horno. Ponemos la salsa de tomate, la calabaza, el hinojo y el brócoli. Espolvoreamos con queso y gratinamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS FRITAS CON BERBERECHOS, JAMÓN Y VINAGRETA DE PAN

Ingredientes:

Para el salteado de berberechos:

- 200gr de berberechos
- 4 alcachofas
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Cebollino
- Una hoja de salvia
- El zumo de ¼ de limón
- Agua y sal.

Para las alcachofas fritas:

- 6 alcachofas
- 1 dl de aceite de oliva y sal

Para la vinagreta de pan:

- 100 gr. de pan
- 5 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de sidra
- El zumo de media naranja
- Sal
- 100gr. de jamón cortado un poco grueso.

Elaboración:

Para el salteado:

Sacar el corazón a las alcachofas. Cocer en agua hirviendo con el zumo de limón, sal y la salvia. Cuando las alcachofas estén tiernas las trituramos con un poco de su caldo y pasamos por un chino. Añadimos el cebollino picado. Saltear los berberechos en una paella y juntar su carne con la salsa.

Para las alcachofas fritas:

Sacar los corazones y cortarlos a cuartos. Freírlas a fuego medio procurando que no se caliente demasiado el aceite.

Para la vinagreta:

Tostar el pan y triturarlo. Batir los ingredientes de la vinagreta y añadir el pan.
Freír el jamón cortado a tiritas hasta que quede crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE ALMENDRAS CON CREMA DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

- 250 gr. de turrón de Jijona
- 100 gr. de azúcar
- 4 huevos
- Canela y limón
- 100 gr. de chocolate blanco

Ingredientes crema de limón

- 2 limones
- 1/2 l. de agua
- 4 yemas de huevo
- 200 gr. de azúcar
- 20 gr. de maicena

Elaboración

Montamos los huevos con el azúcar hasta que queden bien esponjosos. Incorporar el turrón picado, la raspa de un limón y la canela Preparar un molde y cocer al horno durante 20 min. a 180°C. Cuando el pastel esté listo lo naparemos con chocolate blanco

Elaboración

Para la crema de limón ponemos la raspa de limón a infusionar con el agua y el azúcar. Por otro lado mezclamos las yemas, la maicena y un poco de agua fría. Pasamos por un chino y juntamos con la infusión de limón. Removemos constantemente, con el fuego bajo, hasta que espese. Finalmente añadimos el jugo del limón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA PLANCHA CON VELOUTE DE VERDURAS

Ingredientes

- 4 filetes de dorada
- 1 pimiento verde
- 2 cebollas tiernas
- ½ pimiento rojo
- 1 calabacín
- 1 Manojó de espárragos
- Botes de soja germinada
- 1 manojó de ajos tiernos
- ½ l de caldo de verduras
- 50 gr. de roux.

Elaboración

Cortamos las verduras en juliana, limpiamos los ajos tiernos y cortamos el tallo en tiras. Retiramos la parte leñosa de los espárragos y escaldamos 3 minutos. Paramos cocción.

Salteamos todo por tiempos en un poco de aceite y colocamos en bandeja de honro.

Perfumamos con soja y salpimentamos.

Limpiamos las doradas eliminando las espinas y marcamos 1 minutos por parte de la piel.

Retiramos, colocamos en el honro con la base de verduras y salpimentamos la dorada.

Regamos con aceite y asamos al grill encima de las verduras unos 5 minutos.

Regamos con la velouté de verduras.

Elaboración velouté

Llevamos a ebullición el caldo de verduras y ligamos con el roux. Ajustamos de sal y pimienta y colamos hasta obtener una textura fina y una consistencia cremosa.

Salsear encima de la dorada en pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COUS COUS DE SETAS

Ingredientes

- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 calabacín 1 tomate
- 40 gr. de pasas
- ¼ kg de cous-cous exprés
- 125 gr. de garbanzos
- ½ kg de gírgolas
- 1 c.s de comino
- 1 c.c. de pimentón
- 1 c.c. de cúrcuma
- 3 briznas de azafrán
- 1 l. De caldo de verduras

Elaboración

Pelar las verduras y cortar la zanahoria y el calabacín en rodajas finas. Pelar la cebolla y cortar en cisele. Pelar el ajo y reservar entero

Escaldar el tomate, retirar piel y pepitas y cortar en cuartos

Hidratar las pasas.

Llevar a ebullición la mitad del caldo y verter sobre el cuscús. Salpimentar, tapar y dejar reposar hasta que absorba el líquido.

Rehogar la cebolla en una olla unos 15 minutos, añadir el calabacín y la zanahoria y alargar cocción 5 minutos más.

Añadir las especias, tostar un minuto y mojar con el resto del caldo.

Dejar cocer unos 10 minutos. Añadir el tomate, las pasas, los garbanzos y las setas salteadas en último momento.

Colocar la sémola en plato sopero y acompañar con el caldo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFFLÉ DE TURRÓN Y CHOCOLATE

Ingredientes

- *200 gr., de turrón de jijona*
- *6'0 gr. de mantequilla*
- *4 huevos*
- *1 clara de huevo*
- *50 gr. de azúcar*
- *25 gr. de cacao amargo*
- *50 gr. de cobertura de chocolate*
- *125 ml de leche*
- *125 ml. De crema de leche*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche, retiramos del fuego y añadimos el chocolate, y el turrón troceado. Mezclamos bien e incorporamos las yemas de huevo una a una. Asegurándonos que queden absorbidas. Incorporamos el cacao en polvo.

Montamos las claras a punto de nieve con el azúcar.

Incorporamos cortando a la preparación anterior.

Vertemos la preparación a los ramequines engrasados y horneamos a 200 °C unos 12 minutos y 6 minutos a 160 °C.

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y GAMBAS EN SUQUET DE PESCADO

Ingredientes (terrina de 3 raciones):

- 1 cola de merluza
- Pan del día anterior
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Un vaso de leche
- 1 huevo
- 100 gr de harina
- 100 gr de pan rallado
- 1 bote de tomate triturado
- 3 cebollas medianas
- 6 gambas pequeñas
- ¼ de kg de mejillones
- 1 vaso de vino blanco
- 30 gr de almendras tostadas
- Aceite de girasol
- Sal y azúcar

Ingredientes para el fumet

- *La espina de la merluza*
- *Las cabezas de las gambas*

Preparación:

Desespinaemos, le quitaremos la piel y picaremos a cuchillo la cola de merluza. La pondremos en un plato para mezclarla con 1 diente de ajo picado, el pan del día anterior remojado en leche, el perejil picado y el huevo. Añadiremos el pan rallado y ligaremos una preparación.

En otro plato pondremos harina y con la preparación anterior haremos las albóndigas que freiremos a fuego medio-suave en una sartén con aceite de girasol. En este aceite pasaremos también las colas de las gambas.

En una sartén aparte sofreiremos la cebolla picada hasta obtener una mermelada, añadiremos el tomate y rectificaremos la cantidad de aceite. Añadiremos sal y azúcar.

En un mortero pondremos sal, picaremos las almendras, el diente de ajo cortado a láminas, el perejil y añadiremos el vino blanco.

Con la espina de la merluza y las cabezas de las gambas y los mejillones haremos un fumet ligero.

Cocción final: En una cazuela pondremos las albóndigas, el sofrito y la picada. Coceremos estos ingredientes durante 5 minutos, añadiremos las colas de las gambas y coceremos 3 minutos más. Dejar reposar plato para que gane en sabor.

Emplatado;

No se realiza, este plato se presenta emplatado de manera tradicional o como máximo en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE AJO CON TOSTADA DE QUESO Y FALSO HUEVO POCHÉ

Ingredientes:

- *8 tostadas de pan integral*
- *4 dientes de ajo*
- *1 litro de caldo de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación:

Confitar 4 dientes de ajo cortados por la mitad en una olla con aceite de oliva. Añadir las tostadas de pan integral troceadas. Remover y cocinar ligeramente.

Escaldar la preparación anterior con el litro de caldo de pollo hirviendo.

Hervir todo junto durante un par de minutos, triturar, rectificar y reservar.

(Tostada de pan)

Queso Emmental rallado
Rebanada de pan fina

En el momento del pase tostar la rebanada de pan junto con el queso.

(Falso huevo poché)

- *1 huevo*
- *Hiervas frescas*
- *Espicias*
- *Sal*

Poner un huevo en papel film, atar y hervir durante 4 minutos, retirar del agua y el papel film y depositar en la sopa junto con la rebanada de pan.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRUFAS HELADAS

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 2 c.p. azúcar glace
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de cobertura de chocolate
- 1 sobre de café soluble
- Cacao en polvo

(Nata)

- 200 gr de nata para montar
- Azúcar glace

Elaboración

Blanquear las yemas con el azúcar , añadir la mantequilla y seguir batiendo, fundir la cobertura de chocolate y añadir junto con el café soluble en el coñac.

Poner en molde de silplat y abatir temperatura, guardar en congelador para que se endurezca.

Montar la nata y utilizar como complemento o decoración de las trufas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA VELOUTE DE CHAMPIÑONES CON ALCACHOFAS SALTEADAS Y JAMÓN

Ingredientes

- 400 gr. de setas
- 1 l. De agua
- 2 chalotes
- 1 rama de apio
- 25 gr. de setas deshidratadas
- 20 gr. de mantequilla
- 100 ml. De jerez seco
- 100 ml. De crema de leche de 35% (opcional)
- 40 gr. de harina
- 4 alcachofas
- 100 gr. de jamón
- Cebollino o perejil para decorar

Elaboración

Hidratar las setas con el agua.

Cortar las verduras en ciselée y los champiñones en láminas.

Rehogar unos 15 minutos en mantequilla el apio y la cebolla, añadir los champiñones y las setas hidratadas, sudar 6 minutos. Espolvorear con harina, cocer 5 minutos y recuperar fondo con jerez. Mojar con el caldo, llevar a ebullición. Reducir fuego y cocer tapado a baja temperatura 10 minutos.

Retirar, turmizar, colar varias veces hasta obtener una textura fina. Salpimentar y volver a colocar a fuego bajo. Cremar con la nata y llevar a ebullición. Reducir fuego y servir con las alcachofas y el jamón.

Elaboración alcachofas

Limpiamos las alcachofas hasta obtener el corazón y cocemos inglesa. 5 minutos.

Paramos cocción, troceamos en cuartos.

Secamos bien y salteamos unos 3 minutos con el jamón cortado a tiras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMON CON ACELGAS

Ingredientes

- *1 l. de caldo de verduras*
- *4 filetes e salmón*
- *8 hojas grandes de acelgas*
- *2 puerros*
- *1 rama de apio.*
- *100 ml. De vermut blanco*
- *25 gr. de roux o 100 ml. de crema de elche*
- *100 gr. de arroz basmati*

Elaboración

Limpiaremos el salmón de piel y espinas

Retiramos las pencas de acelga y escaldamos las hojas 1 minutos en agua salada hirviendo.

Salpimentamos salmón y envolvemos con las hojas.

Cocemos unos 12 minutos dentro del caldo de verduras a baja temperatura.

Mientras rehogamos las cebollas y el apio cortado en ciselée en un poco de mantequilla. Reduciremos el vermut y mojamos con parte del caldo de cocción del salmón colado.

Llevamos a ebullición y cremamos o ligamos con roux.

Servimos el salmón en plato soperó con la salsa salpimentada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHARLOTA DE POLVORONES CON CHOCOLATE

Ingredientes

- 50 ml. de licor de naranja
- 18 brioches
- 70 gr. de cobertura de chocolate
- 150 gr. de polvorones
- 4 huevos
- 80 gr. de azúcar

Ingredientes crema

- 150 ml. de crema de leche
- 150 ml. de leche
- 3 yemas de huevo
- 10 gr. de maicena
- 50 gr. de azúcar
- Rama de canela y piel de naranja.

Elaboración Carlota

Hidrataremos el brioche cortado por la mitad con el licor disuelto en 200 ml. de agua.

Cubriremos el fondo y los laterales de los moldes

Banqueamos los huevos con el azúcar hasta que cojan rigidez, añadiremos el polvorón desmenuzado y el chocolate troceado.

Rellenamos los moldes y cocemos al baño maría 25 minutos a 160 °C.

Retirar y dejar reposar.

Elaboración crema

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche. Apagamos fuego e infusioamos con la canela y la piel de naranja.

Verter el contenido sobre la yema, el azúcar la y la maicena mezclada.

Volver a fuego y llevar a ebullición. Bajar fuego y mezclar hasta obtener una consistencia cremosa.

Enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RUSO DE TRUFA CON ALMENDRA LAMINADA Y AZÚCAR LUSTRE

(Hojaldre)

- *1 lámina de hojaldre*
- *Azúcar lustre*
- *Mantequilla derretida*

(Relleno)

- *150 gr. de cobertura de chocolate*
- *100 g de nata líquida*
- *300gr de nata montada*
- *Azúcar lustre*

(Cobertura)

- *Piñones*
- *Almendra fileteada o crocante*
- *Azúcar lustre*

Elaboración

Estirar el hojaldre y pintar ligeramente con mantequilla. Recortar y hornear en dos tiempos.

Elaboración relleno

Derretir el chocolate, añadir la nata líquida y reservar. Montar nata, añadir azúcar lustre y mezclar con la cobertura hasta trufar. Abatir y reservar.

Elaboración Cobertura

Espolvorear con piñones, almendra y azúcar la parte superior del pastel ruso.

(Montaje)

Poner una base de hojaldre horneado, cubrir con nata trufada, poner otra base de hojaldre, cubrir de nuevo con nata y cubrir con una última capa de hojaldre, espolvorear y presentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA EN PAPILOTE DE VERDURAS Y MARISCO CON ALL I OLI CORTADO

(Dorada)

- *1 dorada de ración*
- *Orégano*
- *Harina*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*

(Verduras y marisco)

- *3 gambas*
- *4 mejillones*
- *1 tomate rojo fuerte*
- *1 calabacín*
- *1 zanahoria*
- *Pimiento rojo y pimiento verde*
- *Cebolla*
- *1 d. de ajo*
- *½ vaso de vino blanco seco*

(All i oli)

- *2 dientes de ajo*
- *Vino blanco seco*

Elaboración

Eviscerar, desespinar, salpimentar, condimentar con orégano y pasar por harina el pescado. *(No retirar cabeza ni espina del pescado).*

Enharinar el pescado y dorar en una sartén con aceite de girasol durante 3 minutos. Reservar.

Elaboración verduras

Cortar el tomate concasé, las hortalizas en brunoise y el ajo ciselé. Pelar las gambas y cortarlas pequeñas. Abrir los mejillones al vapor y cortar pequeños. Pasar los ingredientes por una sartén y cocinar durante 5 minutos, regar con el vino blanco, reducir y reservar.

Elaboración all i oli

Hace un all i oli y cortarlo con un poco de vino blanco.

(Papillote)

Pintar con huevo el papel de horno de la papillote, poner el pescado y cubrirlo con el picadillo anterior, cerrar hermético y hornear a 180° (precalentado) durante 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETES DE POLLO GRATINADOS

(Pechugas)

- *1 pechuga*
- *1 huevo*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

Escalopar la pechuga, condimentar, pasar por huevo y pan rallado, freír hasta que tome algo de color y reservar.

(Sofrito)

- *Tomate triturado*

(Bechamel)

- *300 gr de leche*
- *30 gr de mantequilla*
- *30 gr de harina*
- *½ cebolla ciselé*
- *Sal y pimienta*

(Alternativa) Morney

- *2 yemas de huevo*
- *Queso rallado emmental*

(Otros)

- *1 lonchas de queso emmental*
- *100 gr de queso emmental rallado*

Elaboración

En una sartén con poco aceite sofreír tomate rallado hasta que esté en su punto, condimentar con azúcar y sal. Reservar
En un cazo con mantequilla, rehogar la cebolla ciselé hasta que este en su punto, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux y añadir la leche, devolver al fuego y cocinar hasta que la preparación espese.

Añadiendo las yemas de huevo y el queso a la bechamel obtendremos la salsa morney.

Presentación:

En una cazuela de barro pondremos la pechuga de pollo, encima pondremos una cucharada de sofrito de tomate, encima un trozo de queso laminado emmental, cubriremos todo con la bechamel y queso rallado emmental. Gratinar en el horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes buñuelos

- 300 g. de bacalao desalado
- 300 g. de patatas
- 1 yema
- 1 clara montada
- Ajo y perejil picados
- Pimienta negra
- Aceite para freír
- Una bolsa de rucula

Ingredientes confitura

- 750 g. de tomate pelado
- 375 g. de azúcar
- 1/2 manzana cortada a dados
- Canela y limón

Elaboración confitura

En un cazo poner el tomate, la manzana con un poco de agua de escaldar los tomates, dejarlo cocer unos 5 minutos y después añadirle, el azúcar, la canela y un poco de zumo de limón dejar cocer unos 15 minutos a fuego lento hasta que tenga la textura de confitura.

Elaboración buñuelos

Cocer las patatas, peladas y cortadas en trozos, cuando falten tres minutos para que estén cocidas, se le añade el bacalao unos segundos. Se saca del fuego, se desmenuza y se reserva. Con las patatas se elabora un puré seco se le añade el bacalao, la yema de huevo, la clara montada. Y comprobar de sazón. Hacer unos buñuelos pasarlos por harina y freírlos en abundante aceite caliente.

Servirlos acompañados de la confitura de tomate y la rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE FRUTA CONFITADA

Ingredientes cake:

- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de harina
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- 4 g. de levadura royal
- 100 g. de fruta confitada, cerezas, naranja, pasas ...

Para el glaseado:

- c/s de azúcar glas
- c/s de agua
- Naranja para decorar

Elaboración:

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos y al final la harina tamizada, mezclada con la levadura y la fruta confitada troceada.

Acabado:

Rellenar los moldes de cake encamisados con papel de horno, cocer a 160 ° C. durante 40 minutos. Glasear con glasa muerta, y secar 40 segundos en el horno a 180 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGAS CON MOIXERNONS Y CROQUETAS DE COL

Ingredientes

- 400 gr de carne picada de cerdo
- 400 gr de carne picada de ternera
- Una cebolla frita cortada en ciselé
- Perejil picado
- 2 a 3 huevos
- Una rebanada de pan mojado en leche y escurrido
- 10 almendras tostadas ralladas
- Un diente de ajo emincé
- Dos cucharadas de jerez seco
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa

- 200 g. de moixernons
- 100 ml de vino blanco
- 2 cebollas
- Un diente de ajo
- Fondo de ave o verduras
- tres tomates maduros rallados

Ingredientes croquetas

- Harina
- Col verde pequeña
- Sal, pimienta
- Una pizca de nuez moscada
- Piñones tostados
- Un huevo

Elaboración

En un bol poner las carnes picadas, la cebolla frita, el perejil, el ajo, el jerez, la rebanada de pan, remojada en leche y escurrida, las almendras ralladas, la sal, la pimienta, los dos huevos y mezclarlo todo bien. Mojaros ligeramente las manos y formar las albóndigas. Pasarlas por harina y cocerlas en una sartén con abundante aceite y reservarlas.

En una cazuela saltear las setas y retirarlas. Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate. Cuando esté bien confitado, desglasear con el vino, evaporar alcohol, añadir las albóndigas y las setas, dar una par de vueltas. Cubrir las con el fondo y dejarlo cocer 30 minutos a fuego lento.

Elaboración croquetas:

Sacar el tronco central de las hojas de col y cocerlas 4 minutos a la inglesa. Refrescarlas y escurrirlas. Una vez frías trocearlas con una cuchara de madera para que eliminen todo el exceso de agua. Condimentarlas con sal, pimienta, los piñones y una pizca de nuez moscada. Hacer las croquetas, pasarlas por harina y huevo batido y freír las con abundante aceite caliente. Incorporar las croquetas a las albóndigas, unos minutos antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DONUTS

Ingredientes:

Para los Donuts:

- 500 g. de harina de semifuera
- 80 g. de azúcar
- 5 g. de sal
- 2 sobres de levadura seca
- 250 ml. de leche
- 40 g. de mantequilla fría
- 1 huevo
- Ralladura de naranja
- Nuez moscada
- aceite de girasol para freír los Donuts

Para la glasa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de agua
- 6-8 cucharadas de azúcar glas

Elaboración:

En un bol grande poner la harina tamizada, en un lado poner el azúcar, en otro la sal y en otro lado la levadura, la ralladura de naranja y la nuez moscada. mezclar todo bien, incorporar la leche y el huevo y mezclarla hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol y nos resulte manejable con las manos. Amasar hasta que la masa empieza a estar elástica, aplastarla y añadir la mantequilla fría. Continuar amasando hasta que este elástica. En este momento procederemos a la primera fermentación en bloque hasta que doble de volumen.

Desgaseamos y estiramos la masa con la ayuda de un rodillo, recortamos los **donuts** con dos aros de distinto tamaño y los dejamos fermentar durante una hora.

Freír los **donuts** en aceite no muy caliente, no más de dos o tres a la vez, hasta que se doren ligeramente. Dales la vuelta y deja dorar por el otro lado. Escurrir sobre papel de cocina.

En un cuenco pequeño preparar la glasa: derretir la mantequilla en el microondas, añadir el agua y la cantidad necesaria de azúcar glas agua, bañar los **donuts** con la glasa de forma generosa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA PLANCHA CON SALSA DE AZAFRAN Y TRIGO TIERNO

Ingredientes

- 4 filetes de dorada
- 2 cebollas tiernas
- 1 zanahoria
- 6 briznas de azafran
- Sal y pimienta
- ½ l de caldo de verduras
- 50 gr. de roux.
- 8 mejillones
- 20 gr. de mantequilla

Ingredientes Trigo tierno

- 150 gr. de trigo tierno
- ½ l. De caldo de verduras

Elaboración

Cortamos las verduras en emincé y brunoise, rehogamos unos 15 minutos con la mantequilla. Añadimos el azafrán y tostamos 1 minuto. Mojamos con el caldo, llevamos a ebullición y ligamos la salsa con el roux. Ajustamos de sal y pimienta y damos la consistencia deseada. Colamos si queremos obtener una salsa limpia. Reservar y añadir los mejillones en momento de pase.

Limpiamos las doradas eliminando las espinas, pintamos con aceite y marcamos 3 minutos por parte de la carne y 1 minuto por la piel

Elaboración trigo

Llevamos a ebullición el caldo de verduras con el trigo. Mantenemos 1 minuto, bajamos fuego, salpimentamos y mantenemos cocción a baja temperatura 10 minutos. Comprobamos el punto de cocción y de sazón.

Montaje

Colocamos una base con el trigo teirno, encima la dorada y salseamos con la salsa de azafran..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS AL MONTILLA MORILES

Ingredientes

- ✓ 50 gr. de panceta salada
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 8 alcachofas
- ✓ 1 copa de montilla moriles
- ✓ ¼ litro de caldo de verduras o ave
- ✓ Hojas de menta fresca
- ✓ 50 gr. de jamón serrano
- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ Harina para rebozar

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas hasta obtener el corazón y coceremos a la inglesa unos 5 minutos. Retirar, enfriar y cortar a cuartos. Reservar

Cortaremos la panceta en tiras y freiremos en un poco de aceite a fuego fuerte unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Reducir el fuego y añadir la cebolla cortada en juliana y rehogar alrededor de unos 45 minutos hasta que esté cristalina.

Enharinar los cuartos de alcachofa y añadir junto con el ajo laminado a la cebolla. Aumentar el fuego y freir durante unos 5 minutos hasta que el ajo esté dorado y la harina haya tostado. Reducir con el Montilla hasta la mitad y mojar con el caldo justo hasta cubrir las alcachofas. Salpimentar y añadir las hojas de menta. Mantener unos 5 minutos a fuego suave hasta unificar sabores.

Freír aparte unas tiras de jamón añadir en l último minuto. Servir de inmediato decorando con unas hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE QUESO FRESCO CON GALLETAS

Ingredientes:

- 300 gr. de queso fresco tipo Philadelphia
- 150 gr. de leche condensada
- 1 Raspa de piel y zumo de limón
- 2 hojas de gelatina
- 1 paquete cilíndrico de galletas maria
- 3 c.s de cacao
- 100 gr. de mantequilla
- 200 gr. de fresas o mermelada de fresa

Elaboración:

Batir el queso fresco con la leche condensada. Añadir el zumo y la ralladura de limón.

Triturar las galletas con la mantequilla y el cacao hasta que quede una masa compacta.

Hidratar las hojas de gelatina. Escurrirlas y fundirlas con un poco de leche caliente. Incorporar a la crema y seguir batiendo.

Rellenar el molde con la masa de galleta y mantequilla. Cocer 10 min. al horno a 180°. Esperar a que la masa este fría.

Cubrir con la crema de queso. Cubrir con fresas o mermelada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HAMBURGUESA DE LENTEJAS MIJO Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 200 gr. de lentejas
- 100 gr. de mijo o cous cous
- 200 gr de champiñones
- 1 bolsa de nachos
- 150 gr. queso cheddar
- 2 cebollas de figueras
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Romero cilantro

Elaboración:

Cocer las lentejas en una olla con agua hirviendo, laurel, 1 cebolla partida por la mitad, comino y un clavo de olor. Las lentejas tardan en cocer 45 min. El mijo 30 min. cuando las lentejas lleven 15 min hirviendo le añadiremos el mijo. Añadimos sal a los últimos 10 min. Cuando las lentejas estén tiernas escurrimos. Dejamos enfriar las lentejas que poco a poco se quedaran compactas. Picamos un poco de cilantro y lo añadimos a las lentejas junto con los champiñones salteados. Si la masa está demasiado jugosa podemos triturar unos cuantos nachos y añadirlos a la masa para que espese mas. Preparamos las hamburguesas.

Por otra parte limpiamos los champiñones y los loncheamos. Los salteamos con un poco de aceite y sal. Cuando hayan soltado su jugo los reservamos.

Parta hacer una salsa cortamos el puerro pequeñito y lo pochamos. Añadimos la zanahoria, el apio y el romero. Cocemos a fuego suave con la olla tapada. Añadimos un poco de agua para triturar y diluir la salsa.

De guarnición cortamos la cebolla a rodajas. La marcamos a la plancha junto con las hamburguesas. Encima pondremos una loncha de queso cheddar y la salsa de verduras por abajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE RECAPTE DE CEBOLLA Y PIMIENTO

Ingredientes:

- 250gr. de harina
- 80gr. de leche
- 80gr. de aceite de oliva
- Sal
- 2 Pimientos rojos
- 2 cebollas de Figueres
- 100gr. Aceitunas negras sin hueso

Elaboración:

Hacer un volcán de harina y amasar con el aceite, la leche, sal. Estirar la masa muy fina y ponerla en una placa con papel de horno. Cortar a rodajas finitas la cebolla y el pimiento. Freír lo por separado. Repatir el pimiento y la cebolla por sobre la masa. Poner las olivas y cocer al horno 180°C 20 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELITOS DE ESPINACA

Ingredientes

- 80 ml de aceite de oliva
- 2 cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 150 gr. De setas variadas
- 200 gr. de espinacas
- ½ c. De tomillo
- 100 gr. de feta

Pasta quebrada

- 400 gr. de harina
- 200 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cucharadas de agua
- Pizca de sal.

Elaboración

Prepararemos la pasta quebrada trabajando con la punta de los dedos la mantequilla pomada cortada en dados con la harina tamizada y una pizca de sal. Cuando la mantequilla este incorporada con la harina añadiremos los dos huevos ligeramente batidos y las dos cucharadas de agua. Trabajaremos hasta obtener una masa uniforme. No trabajar mucho para no obtener una masa excesivamente quebradiza. Envolveremos en papel film y dejaremos enfriar unos 30 minutos. Freiremos la cebolla cortada en brunoise y el ajo en láminas alrededor de 4 a 5 minutos a fuego medio, hasta que adquieran color pero no se quemen. Agregaremos las setas y saltearemos unos 2 a 3 minutos hasta que se ablanden un poco. Retiraremos y pasaremos a un bol.

En el mismo aceite freiremos las espinacas unos 2 a 3 minutos, hasta que empiecen a perder el agua. Retiraremos y mezclaremos con la cebolla y el ajo.

Añadiremos el tomillo y el queso feta cortado en trozos. Mezclaremos bien y dejaremos en enfriar. Salpimentaremos.

Estiraremos la pasta quebrada y cortaremos unos aros de unos 12 cm. Colocaremos en unos moldes de muffins previamente encamisados y rellenaremos con las espinacas. Taparemos con otra lámina de pasta cerrando con un tenedor como una empanadilla. Pintaremos con un poco de leche y hornearemos unos 15 a 20 minutos a 180 – 200 °C.

Serviremos con una base de lechugas o el resto de espinacas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAGÚ DE CALAMARES A LA SETOISE

Ingredientes

- 800 gr. de calamares
- 1 pimiento rojo
- 4 tomates
- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 ramito de hierbas frescas
- 50 ml. de aceite de oliva
- 100 ml. de vino blanco
- 1 c. de azúcar
- 1 c.s. de concentrado de tomate
- 1 c. de pimentón
- Sal y pimienta

Guarnición

- Arroz blanco

Elaboración

Cortar la cebolla en cisele y rehogar en un poco de aceite unos 15 minutos. Incorporar el pimiento rojo cortado en brunoise, alargar cocción 5 minutos, añadir el ajo emincée, freír 3 minutos y añadir el pimentón. Freír 1 minuto e incorporar tomate tpm. Subir cocción unos 5 minutos, para que deje agua. Reducir fuego, mojar con el vino, reducir y mojar con algo de caldo o agua. Alargar cocción unos 10 a 15 minutos a baja temperatura tapado. Limpiar los calamares, coartar en aros y saltear 3 minutos. Salpimentar e incorporar en la preparación anterior. Destapar fuego y alargar cocción unos 5 minutos más. Rectificar de gusto y servir con el arroz blanco de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE TURRÓN Y NEULAS

Ingredientes

- 2 huevos entero y 2 yemas
- Caramelo líquido
- 100 gr. de harina
- 80 gr. de azúcar
- 200 ml. de leche
- 200 ml. de crema de leche
- 100 gr. de turrón
- 80 gr. de neulas

Cobertura

- 2 claras
- 60 gr. de azúcar

Elaboración

Blanqueamos los dos huevos y las dos claras con el azúcar hasta que estabilicen. Añadimos la harina cortando en 3 partes. Incorporamos la leche y la crema de leche que habernos llevado a ebullición y atemperado.

Volvemos a colocar al baño maría y alargamos cocción unos 10 minutos moviendo continuamente.

Añadimos el turrón y las neulas troceadas.

Colocamos en moldes individuales caramelizados y colocamos al horno a 180 °C unos 12 a 15 minutos.

Mientras montamos las claras a punto de nieve y una vez horneado colocamos por encima en forma de picos. Quemar con soplete la puntas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO ESPECIADO CON PATATAS Y AJO EN TEMPURA DE VERDURAS

(Pollo)

- *1 pechuga de pollo*
- *Marinada*
- *Perejil*
- *Cilantro*
- *Pimentón dulce*

(Vinagreta de especias)

- *Aceite de sésamo*
- *1 c.c de olivada negra*
- *3 olivas verdes sin hueso cortadas por la mitad*
- *1 pimiento del piquillo cortado a cuadritos*
- *Curry*
- *Salsa de soja*
- *Vinagre de manzana*

(Patatas)

- *2 patatas blancas medianas*
- *2 dientes de ajo*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

(Tempura)

- *100 gr. de harina*
- *50 gr. de maizena*
- *½ sobre de levadura royal*
- *Sal*
- *Agua fría*
- *Verduras: pimiento rojo, calabacín, zanahoria y apio*

Elaboración pechugas

Laminar la pechuga de pollo, marinar en una preparación de aceite, vinagre, limón, orégano, ajo picado, sal y pimienta. Retirar de la marinada y espolvorear con las hierbas picadas. cocinar la pechuga bridada, retirar el cordel y reservar.

Elaboración vinagreta

Mezclar los ingredientes en un bol en el mismo orden de la lista, obtener una picada de sabor agradable y contrastado.

Elaboración Patatas

Freír las patatas cortadas en panadera. A media cocción añadir el ajo rallado, freír hasta su punto, condimentar y reservar.

Elaboración tempura

Mezclar los ingredientes en un bol y reservar. Mojar las verduras cortas en juliana y freír en aceite, reservar sobre papel absorbente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA DE BERENJENAS CON BOLOÑESA DE QUESO Y PISTACHOS

(Capas)

- 2 berenjenas
- Agua y sal
- Aceite de girasol

(Relleno)

- 150 gr de carne de ternera picada
- 100 gr de carne picada de cerdo
- 1 cebolla mediana de Figueras
- 150 gr de champiñones
- 1 d. de ajo
- 50 gr de pistachos picados
- 2 C. S queso mascarpone
- Hojas de albahaca picada

(Bechamel)

- 60 gr. de mantequilla
- ½ cebolla de Figueras
- 60 gr. de harina
- 1 litro de leche entera
- Sal y pimienta
- Queso rallado Emmental

Elaboración lasanya

Pelar y cortar láminas de berenjenas a un grueso determinado, reservar en agua con sal, freír en aceite de girasol y reservar.

Elaboración relleno

Rehogar las carnes en una cazuela con aceite de girasol, añadir la cebolla picada y desglasar el fondo de la cazuela, añadir la albahaca picada, sal y pimienta. Cocinar todo junto durante unos minutos.

Aparte, saltar los champiñones, añadir el ajo y agregar la preparación anterior, añadir los pistachos picados. Cocinar durante unos minutos. Añadir, al final de la cocción, el queso mascarpone, mezclar bien y dejar reposar el relleno.

Elaboración bechamel

En un cazo cocinar la cebolla picada en mantequilla, añadir la harina y ligar un roux, añadir la leche caliente y emulsionar hasta obtener la textura adecuada, retirar del fuego y colar, rectificar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA AL WHISKY

(Masa)

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

(Helado)

- 4 yemas
- 4 claras
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de nata montada
- 1 rama de vainilla
- Whisky

(Nata)

- 300 gr. de nata montada
- 3 claras de huevo
- Azúcar lustre

(Crema)

- 250 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 5 huevos
- 25 gr de azúcar
- 20 gr de almidón
- Almendra picada

Elaboración masa

Blanquear yemas con el azúcar. Añadir harina tamizada. Montar claras de huevo y añadir a la preparación anterior. Estirar la masa sobre papel de horno. Hornear 180°.

Elaboración helado

Separar yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla haciendo un sabañón, añadir whisky al gusto. Incorporar las claras montadas (primero lentamente y luego más rápidamente para incorporar aire) a la preparación anterior. Incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.

Elaboración nata

Montar la nata y reservar. Montar las claras y añadir azúcar lustre, mezclar con la nata y reservar en congelador.

Elaboración crema

Poner al fuego el azúcar y el agua. Cuando arranque a hervir parar la cocción y reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIMBAL DE ARROZ SALVAJE CON VERDURAS Y AVELLANAS

Ingredientes

- 200 gr. de arroz salvaje
- 1 cebolla roja
- 1 manojo de ajos tiernos
- 6 a 8 alcachofas
- 50 gr. de avellanas tostadas
- 2 zanahorias
- 2 nabos
- Salsa de soja
- ½ limón
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Coceremos el arroz de 35 a 40 minutos en una cazuela grande tapada con agua hirviendo hasta que esté hecho. Escurriremos y conservaremos en caliente.

Pelaremos y herviremos los corazones de alcachofa en agua salada hirviendo con un poco de limón, harina y sal. Aproximadamente de 8 a 10 minutos. Deben estar tiernas pero permanecer enteras.

Cortaremos la cebolla en brunoise y la rehogaremos a fuego suave, a media cocción añadiremos el ajo tierno cortado en aros y coceremos hasta que este tierno y adquiera color, añadiremos los corazones de alcachofa y las zanahorias y los nabos cortados en juliana. Subiremos el fuego hasta que adquieran color y a media cocción añadiremos las avellanas picadas. Reduciremos el fuego y mantendremos a fuego suave unos 5 a 6 minutos.

Agregaremos la salsa de soja y el limón exprimido. Mezclaremos y rectificaremos de sal y pimienta.

Picaremos el cilantro bien fino y lo mezclaremos con el arroz.

Colocaremos en la base del plato el arroz y cubriremos con las verduras.

Decoraremos con unos hilos de reducción de salsa de soja y aceite de avellana



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE PERAS Y CHOCOLATE

Ingredientes:

Para la masa

- 200gr. de harina
- 2 c.s. azúcar
- 1 pellizco de sal
- 100gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de agua

Para el relleno

- 200gr. de chocolate negro
- 125gr. de de mantequilla
- 3 huevos
- 4 c.s. azúcar
- 3 peras

Elaboración:

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Juntamos la mantequilla y trabajamos con los dedos hasta que queden como migas. Añadir el huevo y trabajamos con una espátula. Vertemos el agua hasta que la masa quede homogénea. Después de reposar la masa envuelta en film unos 30 min. la estiraremos y la colocaremos en el molde. La cocemos al horno 15 min. a 180°C. Para el relleno, fundir el chocolate y la mantequilla. Batimos el huevo y el azúcar con unas varillas eléctricas al baño maría hasta que doblen su volumen. Mezclar el chocolate con los huevos y rellenar el molde. Pelar las peras, cortarlas a gajos, dorarlas en un pocod e mantequilla y azúcar unos 8 minutos. Retirar, dejar enfriar y disponerlas sobre la tarta. Cocer al horno a 180°C hasta que esté cuajada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TERRINA DE PECHUGA DE PAVO

Ingredientes:

- *1 pechuga de pavo de 500 gr. picada*
- *200 gr. de salchicha*
- *2 cucharadas de piñones*
- *50 gr. de ciruelas*
- *50 gr. de pasas*
- *50 gr. de orejones*
- *3 huevos*
- *Brandy*
- *2 cucharadas de pan rallado*
- *Aceite*
- *Sal y pimienta*

Para la salsa:

- *1/2 taza de caldo*
- *6 ciruelas*
- *6 orejones*
- *1 copa de brandy*
- *Nata líquida*

Elaboración:

Remojar las pasas en agua durante 10 minutos. Picar la pechuga y mezclarla con la salchicha, las pasas escurridas, los piñones, las ciruelas y los orejones, los huevos, el pan rallado, un chorrito de brandy, sal y pimienta.

Untar con aceite un molde alargado y espolvorear con pan rallado y verter la mezcla. Aplanar la superficie y cocer en el horno precalentado a 170 °, 45 minutos.

Para la salsa:

Reducir el brandy a la mitad con las ciruelas y los orejones. Verter el caldo, cocer un minuto y triturar. Crear la salsa al gusto.

Retirar la terrina del horno, dejar entibiar, desmoldar y servir con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBONDIGAS DE SALMON FRESCO Y AHUMADO **CON MAYONESA DE LIMÓN Y ENELDO**

Ingredientes

- 300 gr. de salmón fresco
- 200 gr. de salmón ahumado
- 60 gr. de pan rallado aprox.
- 1 huevo
- Ralladura de limón
- Zumo de ½ limón
- Eneldo fresco
- 125 gr. de mayonesa
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

Elaboración

Limpiaremos bien de piel y espinas el salmón fresco. Trocearemos y pondremos en un bol junto con el salmón ahumado cortado a tiras finas, el pan rallado, el huevo, el zumo de limón y la ralladura. Removeremos hasta obtener una masa homogénea y salpimentaremos.

Con ayuda de una cuchara para obtener una cantidad de masa de referencia y las manos humedecidas haremos las albóndigas y enfriaremos hasta el momento de la cocción.

Freiremos las albóndigas en último momento dorándolas alrededor de 1 minuto por cada lado, evitando cocciones excesivamente largas. Retiraremos y dejaremos en papel absorbente.

Prepararemos la mayonesa normal, junto con un diente de ajo escaldado, zumo de ½ limón, ralladura de limón y eneldo fresco.

Serviremos las albóndigas cubriendo con un poco de la mayonesa y decorando con huevas de salmón y unos tomatitos cherry salteados y reducidos con vinagre de Módena y tomate concentrado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA FRIA DE CHOCOLATE, NARANJA CONFITADA Y CIRUELAS PASAS

Ingredientes

- *100 gr. de mantequilla*
- *200 gr. de chocolate negro*
- *100 gr. de mantequilla de cacahuete*
- *150 gr. de ciruelas pasas*
- *100 gr. de almendras*
- *250 gr. de galletas*
- *50 ml. de aguardiente*
- *Piel de naranja*
- *Zumo de 1 naranja*

Elaboración

Fundiremos el chocolate y la mantequilla al baño María. Mezclaremos bien

Retiraremos del fuego y agregaremos las galletas troceadas, las ciruelas cortadas en juliana y las almendras tostadas y caramelizadas

Coceremos la piel de naranja en un almíbar pesado, 200 ml de agua. 200 gr. de azúcar. Cuando esté tierna retiraremos y añadiremos dentro de la mezcla. Mojaremos el almíbar con el zumo de naranja y mantendremos unos minutos más

Verteremos en un molde rectangular y dejaremos en la nevera unas 2 horas

Cortaremos en tiras y acompañaremos del almíbar de naranja



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE ESPINACAS CON MATO Y SALSA DE TOMATE

Ingredientes

- 2 bolsas de espinacas
- 1 diente de ajo
- 300 g. de mató
- Piñones tostados
- Hojas de albahaca
- sal y pimienta recién molida
- una pizca de nuez moscada
- 1 paquete de canelones precocido
- Queso rallado

Para la salsa de tomate:

- Una cebolla cortada ciselé
- Un pote de kilo de tomate triturado
- Los tallos de la albahaca.

Elaboración

En una sauter con aceite de oliva, dorar el ajo, añadir las espinacas y continuar rehogando. Decantarlas en un bol, añadir el requesón y la nuez moscada y los piñones tostados. Rectificar de sazón

Preparar los canelones según instrucciones del fabricante.

Una vez ablandados y secados encima de un paño rellenarlos con la mezcla de espinacas y enrollarlos.

Para la salsa de tomate: rehogar la cebolla, añadir el tomate triturado y los tallos de albahaca, rehogar durante 20 minutos.

Acabados: Poner en una fuente de horno un poco de salsa de tomate y a continuación colocar encima los canelones. Cubrirlos con el resto de la salsa de tomate espolvorearlos con queso rallado y hojas de albahaca. Hornear hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA CON SALSA JUVERT Y CUSCÚS DE VERDURAS

Ingredientes:

- 2 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas

Para la salsa juvert:

- 50 g. de perejil fresco
- 1 g. de orégano fresco
- 1g. de menta fresca
- 2 g. de ajo
- 30 g. de pan tostado
- 50 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de nueces
- 150 g. de aceite de oliva virgen extra
- 20 g. de vinagre de jerez
- 20 g. de miel
- Sal y pimienta

Para el cuscús:

- 200 g. de cuscús precocido
- 300 g. de fondo de verduras
- Una cebolla cisele
- 75 g. de zanahoria cortada en macedonia
- 50 g. de pasas
- 50 g. de piñones
- Menta fresca

Elaboración:

Para la salsa juvert: en un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas.

Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y tritararlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frío.

Para el cuscús: hidratar la sémola con el fondo de verduras caliente y reservar. Rehogar la cebolla, añadir la zanahoria y continuar rehogando. Añadir las pasas y los piñones tostados, rehogar. Incorporar el cuscús y rectificar de sal y pimienta. Añadir fuera el fuego la menta picada.

Para el pescado: en una plancha caliente marcar los filetes de pescado salpimentados untados con aceite de oliva, han de quedar poco hechos.

Acabados: en un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima una línea de cuscús y el pescado. Terminar por decorar el plato con unes brotes de ensalada aliñada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA BOURDALOUE

Ingredientes:

- Una lata de peras en almíbar, melocotones...

Para la masa sucrée:

- 250 g. de harina
- 100 g. de azúcar glas
- Un huevo
- 150 g. de mantequilla
- 30 g. de harina de almendra

Para la crema de almendras:

- 100 g. de mantequilla pomada
- 100 g. de azúcar glas
- 1 huevos
- 30 g. de harina
- 10 g. de ron negrita
- 100 g. de almendra en polvo

Elaboración:

Hacer la masa por el método de cremado. Estirlarla y forrar un molde de 20 cm de diámetro. Reposar en frío

Para el relleno: mezclar la mantequilla con el azúcar, añadir la harina de almendra, el huevo. Añadir el ron y la harina. Emulsionar ligeramente y rellenar la masa con este preparado.

Colocar encima en forma de corona las peras cortadas por la mitad o laminadas, sin deformarlas.
Hornear a 170° C. 20 minutos. Enfriar. Desmoldar y lustrar en frío con el almíbar de peras reducido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POTAJE DE GARBANZOS Y CALABAZA CON ESPINACAS

Ingredientes :

- *1/4 Kg. de garbanzos cocidos*
- *1/2 Kg. de espinacas o acelgas*
- *250 gr. de costilla de cerdo*
- *100 gr. de panceta de cerdo fresca*
- *1/4 kg de calabaza*
- *1 cebolla*
- *3 tomates*
- *2 ajos*
- *1 hoja de laurel*
- *1 c.c. de pimentón*
- *perejil picado*
- *fondo vegetal*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *sal, pimienta*

Elaboración :

Cortar la panceta en macedonia y freir junto con la costilla de cerdo en la manteca. Mantener unos 5 minutos hasta que esté bien tostado. Retirar

Hacer un sofrito con la cebolla cortada en ciselée unos 45 minutos, añadir los ajos emincé y dorar 3 minutos, los tomates TPM, sudar unos 10 minutos. Incorporar la calabaza limpia y troceada, alargar cocción a fuego medio 5 minutos y añadir el perejil y el pimentón.

Añadir las espinacas limpias y troceadas, rehogarlas un par de minutos.

Mojar con el fondo. Dar un hervor.

Incorporar los garbanzos y la panceta y la costilla.

Ajustar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA CASERA DE REQUESON FRESCO CON PASAS E HIGOS

Ingredientes

- 15 galletas María
- 100 gr. de mantequilla
- 350 gr. de queso cremoso
- 3 huevos
- Un bote pequeño de leche condensada
- 4 higos secos
- 50 gr de pasas
- Una cucharada de canela
- Una cucharada de ralladura de limón
- Una cucharada de ralladura de naranja.

Elaboración

Se desmenuzan las galletas y se mezclan con la mantequilla derretida formando una masa con la que cubriremos el fondo de un molde.

Se mezclan con la batidora, los huevos, el queso y la leche condensada. Se añaden las ralladuras de naranja y limón.

Trocearemos los higos y los añadiremos al relleno junto con las pasas

Se vierte en el molde la masa junto con los higos y se introduce en el horno unos 20 a 25 minutos a 160 °C hasta que cuaje

Se sirve con canela y azúcar espolvoreado por encima.

Pueden introducirse cualquier tipo de frutas secas