



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALLETAS DE PISTACHOS Y JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de mantequilla salada
- 85 gr. de azúcar
- 330 gr. de harina floja
- 50 gr. de pistachos
- 1 c.s. de jengibre fresco rallado
- 150 gr. de cobertura de chocolate

### ***Elaboración***

Cortar la mantequilla a dados y arenar con el azúcar y la harina, trabajar hasta obtener una masa arenosa.

Agregar los pistachos troceados y el jengibre rallado.

Amasar durante 1 minuto sobre una superficie enharinada y fría

Dar forma de rolo y cortar las raciones de galleta máximo de ½ cm.

Hornear unos 25- 30 minutos a 180 °C.

Dejar enfriar sobre una reja, bañar la mitad en chocolate fundido al baño maría con la manteca y decorar el resto con azúcar lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITOS DE COL RELLENOS**

### ***Ingredientes***

- ✓ 1 col
- ✓ 100 gr. De arroz de grano largo
- ✓ 200 ml. De caldo vegetal
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 20 gr. de mantequilla
- ✓ 50 gr. De queso feta
- ✓ 1 c. De curry
- ✓ 20 gr. De pistachos
- ✓ 20 gr. de pasas

### ***Ingredientes salsa***

- ✓ 1 yogurt
- ✓ 50 ml. de nata
- ✓ zumo de ½ limón
- ✓ Hojas de menta
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 1 c. De cúrcuma

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en grasa unos 15 minutos, evitando que adquiera color. Añadimos las especias, tostamos 30 segundos, incorporamos el arroz, rehogamos unos 8 minutos y mojamos con caldo caliente, salpimentamos y tapamos. Dejamos cocer unos 12 minutos hasta que el arroz esté blando. Destapamos y añadimos las pasas, los pistachos y el queso feta desmenuzado.

Limpiaremos la col, obteniendo las hojas más verdes y grandes.

Escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo, paramos cocción y eliminamos la nervadura central.

Rellenar con el arroz y calentar al vapor en momento de pase.

### ***Elaboración salsa de yogurt.***

Pelar el ajo y escaldar 3 minutos. Parar cocción y turmizar con el yogurt. Y el zumo de limón, sal y pimienta. Incorporar la crema de leche y añadir las hojas de menta picadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SNACKS DE HOJALDRE PARA UN VERMUTH**

### ***Ingredientes***

- *2 paquetes de hojaldre*
- *2 paquetes de salmón ahumado o el equivalente en salmón fresco*
- *Pimiento del piquillo*
- *Atadillo de espárragos trigueros*
- *Una lata de anchoas de calidad*
- *Lonchas de Jamón en dulce*
- *Queso rallado*
- *Eneldo, perejil y pimienta*

### ***Elaboración***

Extendemos la masa de hojaldre en el mármol manteniendo la hoja de papel que trae del envase. Con la ayuda de un tenedor la pinchamos. Recortamos la forma esférica de la masa para convertirla en rectangular.

Marcamos ligeramente los pimientos del piquillo en una sartén con poco aceite de oliva. Retiramos y reservamos en papel absorbente de cocina.

Limpiamos, cortamos y retiramos las puntas inferiores del espárrago. Los escaldamos en agua hirviendo durante 3 minutos. Cortamos cocción en agua fría. No salamos. La sal la aportará el filete de anchoa.

Rellenamos la masa de hojaldre con el salmón, los pimientos del piquillo, los espárragos, una hilera de filetes de anchoa, unas lonchas de jamón dulce y por encima de todo el queso rallado. Picamos el perejil y añadimos el eneldo. Y la pimienta.

Enrollamos la masa de hojaldre varias veces sobre si misma, ajustando el diámetro, y apretando con las manos. Enfilmamos el rollo de hojaldre varias veces hasta darle una forma de "salchichón". Le damos frío en el congelador durante 2 horas.

Retiramos del congelador y pasados 10 minutos cortamos rodajas de 2cm Retiramos el plástico. Las colocamos en un Silpat o en una placa de horno con papel sulfurizado y horneamos a 200°C durante 7 minutos. Damos la vuelta a los snacks y horneamos 7 minutos más o hasta que doren.

Acompañamos los Snacks de hojaldre con una salsa fría. Podemos elegir entre: un guacamole, un Saltziki, una mayonesa, una salsa tártara, mostaza, ketchup.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CAKE DE ZANAHORIA Y CURRY

### ***Ingredientes***

- 150 gr. de mantequilla pomada
- 110 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 gr. de zanahoria rallada
- 4 gr. de curry
- 5 gr. de impulsor
- 200 gr. de harina

### ***Ingredientes para el merengue:***

- 100 gr. de claras de huevo
- 150 gr. de azúcar lustre

### ***Elaboración***

Montar la mantequilla con el azúcar. Tamizar la harina junto con la levadura. Ir incorporando lentamente, un poco de huevo y un poco de harina, sin dejar de mezclar, a la mezcla de mantequilla y azúcar, hasta terminar con los ingredientes y estos se incorporen del todo. Añadir el curry y la zanahoria rallada.

Montar el merengue con la clara y el azúcar lustre y mezclarlo a la elaboración anterior. Verter la masa en un molde previamente encamisado y cocer al horno a 175 ° C durante 30 m



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## FIDEUÁ VEGETAL CON ALGAS

### ***Para los fideos:***

- 500 g. de fideos del numero 2 rossejats en el horno
- 2 cebollas grandes ciselée
- 150 g. de pimiento rojo cortado en brunoise
- 150 g. de pimiento verde cortado en brunoise
- 500 ml. de fumet
- Alga wakame
- Alga kombu
- Una lamina de alga nori cortada en tiras

### ***Para el all i oli negat:***

- 1 ajo crudo
- 50 g. de aceite de oliva

### ***Elaboración sofrito:***

Rehogar la cebolla, a media cocción añadir los pimientos y continuar la cocción. Reservar.

### ***Acabados:***

Calentar el fondo con las algas wakame y kombu.

Añadir los fideos rossejats en el sofrito. Mojarlos con el fondo caliente, añadir el all i oli negat, rectificar de salazón y añadir el alga nori. Cocer a fuego fuerte dos o tres minutos. Cuando empiece a secarse terminar los fideos en el horno a 190 ° C. servir acompañados de lactonesa o mahonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HUEVO POCHÉ SOBRE TARTALETAS DE CEBOLLA CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes tartaletas***

- Masa de hojaldre
- 1/2 kg de cebolla emincé
- 150 ml. de nata
- Tomillo fresco picado
- Una bolsa de rucula

### ***Ingredientes huevo poché***

- 4 huevos
- vinagre de vino blanco

### ***Ingredientes salsa de champiñones y alcachofas:***

- 4 alcachofas cocidas a la inglesa
- 200 gr. de champiñones emincé
- 3 chalotes ciselée
- 1 diente de ajo ciselée
- 200 ml. de caldo de verduras
- Sal, pimienta y perejil fresco
- 75 gr. de mantequilla

### ***Elaboración tartaleta***

En una sauter rehogar lentamente la cebolla con aceite de oliva. A media cocción añadir el tomillo. Rehogada la cebolla, incorporar la nata líquida, y dejarla reducir

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta que tenga un grosor de 3 mm. y cortar 4 discos de 12 cm. Colocarlos sobre una bandeja de horno y los enfriamos.

Pinchar cada disco con un tenedor y colocar encima las cebollas repartidas uniformemente. Hornear la pasta a 200 ° C durante 15 minutos.

### ***Elaboración huevo poché***

Preparar un recipiente con poca profundidad a 93% de agua y el 7% de vinagre. Llevar a ebullición. Partir el huevo en un recipiente. Añadirlo al agua y recoger la clara envolviendo la yema. Retirar del fuego cuando la clara esté cocida y la yema semilíquida. Depositar en un baño con agua y hielo, enfriar y secar. Recortar las puntas sobrantes, reservar en frío. Cuando se vaya a utilizar se regenera en un baño de agua caliente ligeramente salada.

### ***Elaboración salsa***

Rehogar las escalonias con la mantequilla y un poco de aceite de oliva. Añadir el ajo picado, los champiñones troceados y por último las alcachofas troceadas. Incorporar el caldo, reducir añadir el perejil picado y cocer durante 5 minutos. Triturar y pasarlo por el chino. Volver a poner la salsa en el fuego y añadir la mantequilla pedacito a pedacito, rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIMIENTOS RELLENOS**

### ***Ingredientes***

- *2 pimientos rojos o amarillos*
- *300 gr. de miga de pan*
- *21 c.s. de alcaparras*
- *40 gr. de aceitunas negras*
- *3 tomates rojos*
- *1 diente de ajo y perejil picado.*
- *4 filetes de anchoa*
- *125 ml. de aceite de oliva*
- *Hierbas aromáticas*

### ***Elaboración***

Abriremos los pimientos por la mitad y retiramos las semillas y partes blancas.

Hidrataremos el pan en un poco de leche, escurrimos y juntamos con las alcaparras, los tomates TPM, el ajo escaldado y cortado en ciselée, las anchoas troceadas y regaremos con la mitad el aceite.

Colocaremos en la bandeja de horno y regaremos con la otra mitad de aceite. Salpimentamos y perfumamos con hierbas aromáticas.

Asar al horno a 180 °C unos 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE PASTA Y JUDÍAS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de judías blancas
- 90 ml, de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria
- 2 tomates
- 1 l. de caldo
- Hojas de albahaca
- Pasta variada
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Rehogaremos la cebolla y el apio cortado en brunoise y asaremos los tomates al horno. Añadiremos los tomates, acabaremos de secar al fuego y freiremos el ajo laminado. Añadiremos unos 50 gr. de judías trituradas con un poco de caldo y acabaremos de rellenar con el caldo. Levaremos a ebullición, añadiremos la pasta y perfumamos con la albahaca. Mantener cocción a fuego bajo y agregar las judías en final de cocción. Rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BABA AL RON CON ALMIBAR DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Ingredientes almibar de naranja***

- 100 gr. de azúcar
- Corteza y zumo de una naranja
- 100 ml. de ron

### ***Elaboración babá***

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

Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea. Unos 4 a 5 minutos

Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos

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

### ***Elaboración almibar***

Preparemos el almibar introduciendo el zumo de naranja, la naranja rallada y unos 200 ml de agua en un cazo. Dejaremos hervir unos 5 minutos y agregaremos el ron. Dejaremos que evapore el alcohol

Mojaremos con el almibar los babas una vez horneados. Dejaremos enfriar en la nevera



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS VERDES CON TOMATE Y ORÉGANO**

### ***Ingredientes:***

- 4 huevos
- 3 patatas Kennebec o gallegas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 dl. Aceite de oliva

### ***Para las chips***

- 1 patata kennebec
- 1 Dl. de aceite de girasol

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

- 4 tomates rojos
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 Dl. Aceite de oliva
- Orégano

### ***Elaboración:***

Pelar las patatas y las cebollas. Cortar las cebollas y el pimiento verde a juliana. Las patatas las hacemos a láminas. Poner a freír a temperatura moderada. Cuando la patata esté tierna sacar el conjunto y escurrir bien. Batir los huevos en un bol y añadir el sofrito. Semicuajar la tortilla como si hiciéramos un revuelto y triturar bien fino.

Con una cuchara sopera coger porciones de masa y cocerlas a la plancha dorándolas por los dos lados.

Cortar la patata en chips con la mandolina y freír en aceite a temperatura moderada para que vaya perdiendo el agua lentamente y no cojan color tostado.

Para la salsa de tomate sofreír las cebollas y la zanahoria cortadas a daditos. Triturar los tomates y añadir al sofrito junto con el orégano. Trituramos la salsa y retocamos de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PLATANO MARINADO CON CREMA DE VAINILLA Y ESTREUSEL DE CACAO**

### ***Ingredientes:***

- 4 plátanos
- 3 cafés
- 1 Dl. de ron

### ***Para la crema***

- 250 gr. de leche
- 25 gr. de maicena
- 1 raspa de limón, vainilla
- 3 yemas de huevo
- 50 gr. de azúcar

### ***Estreusel de cacao***

- 60g mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

### ***Elaboración:***

Cortar los plátanos por la mitad y ponerlos amarinar con café y ron.

Elaborar una crema pastelera, infundiendo la leche con los aromas y el azúcar. Batimos las yemas y la maicena. Vertemos la leche colando encima de las yemas. Y cocemos a fuego suave hasta que espese. Rellenamos de una manga pastelera y la enfriamos al abatidor.

Para el estreusel mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos e film y congelamos. Cuando esté dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min. Desmenuzamos el estreusel y lo acabamos de tostar si no está crujiente.

En un plato l ponemos la crema haciendo un círculo. Rellenamos de plátano con un poco de marinada y espolvoreamos el estreusel por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SALMÓN MARINADO AL TERIYAKY CON PAKORAS DE VERDURA.**

### ***Ingredientes:***

- 500 gr. de salmón
- 1 Dl de Salsa de soja
- 1 Dl de mirin
- 1 Dl de sake
- 1 Calabacín
- 1 Cebolla grande
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c de canela molida
- Sal
- 1 huevo
- Harina
- 1 yogur
- 1c.s. de azúcar
- ½ ajo
- ½ limón
- 1c.s. de hojas de menta picadas

### ***Elaboración:***

Cortar todas las verduritas a juliana fina. El calabacín y la zanahoria con la mandolina o con el rallador. Ponerlas todas juntas en un bol con la canela, el comino y la sal. Dejar que suden y se marinen. Pasado un rato añadiremos el huevo. Ligaremos con harina hasta que quede una masa líquida de textura de tempura o crep.

Cuchara grande hacemos bolas que las sumergimos en aceite caliente. Con el mango de dos cucharas les hacemos un hueco en el centro para que el aceite penetre al interior y así facilitar la fritura.

Cortamos el salmón en filetes y los ponemos a marinar no más de 10 min. con la mezcla a partes iguales de sake, mirin y salsa de soja.

Marcamos levemente el salmón en una plancha caliente ya que la marinada se carameliza muy rápido y toma color oscuro. Lo marcamos por el lado de la piel y lo reservamos en una bandeja de horno. 5 minutos antes de emplatar lo acabamos de cocer al horno.

Triturar el yogur con ajo, zumo de limón, azúcar, sal y menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BERENJENA RELLENA DE QUESO Y ACEITUNAS CON SALSA DE YOGURT AL CURRY**

### ***Ingredientes***

- 2 berenjenas
- 20 gr. de pan rallado
- 1 dientes de ajo
- Especies variadas
- 100 gr. de aceitunas negras
- 100 gr. de queso de cabra
- 100 gr. de queso Philadelphia
- 50 gr. de moscatel o jerez dulce
- Sal y pimienta
- Pan rallado o panko (pan rallado japonés)
- 2 huevos

### ***Ingredientes salsa yogurt***

- 1 yogurt griego
- 50 ml. de nata
- Sal

### ***Elaboración***

Mezclar todos los ingredientes del relleno y dejar madurar. Pelar las berenjenas, cortarlas en rodajas no muy gruesas y freírlas en tandas en abundante aceite de oliva, escurrirlas encima papel absorbente y rellenarlas con la mezcla anterior. Empanarlas y freírlas.

### ***Elaboración salsa***

Calentar el aceite, añadir el curry y rehogar. Mezclar el curry tibio con la nata y el yogurt, condimentar. Servir la berenjena acompañada de la salsa de curry.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RISOTTO DE SETAS SOASADAS AL HORNO**

### ***Ingredientes risotto***

- 400 gr. de arroz bomba
- 1 litro y 1/2 de fondo de verduras
- 1 cebolla ciselé
- 2 dientes de ajo ciselé
- Un trozo de 5 cm de apio cortado en brunoise
- 1 rama de tomillo
- 100 g de setas secas
- 50 gr. de vino blanco seco o vermut
- Sal y pimienta recién molida
- Perejil picado
- 70 gr. de mantequilla
- 115 g de queso parmesano rallado
- limón

### **Para las setas soasadas al horno:**

- 200 g de setas troceadas
- Tomillo
- 4 dientes de ajo
- Mantequilla

### ***Elaboración risotto***

Rehogamos la cebolla lentamente junto con el apio, añadimos el ajo picado ciselé y cuando coja un poco de color añadimos las setas secas trituradas y cocemos durante unos minutos. Incorporamos el arroz y le damos un par de vueltas hasta que este translucido. Agregamos el vino blanco. Un vez se haya reducido el vino, añadir el primer cucharón de caldo caliente y removiendo el arroz para que extraiga el almidón, procurando que absorba cada cazo de caldo antes de echar el siguiente. Tardará de 15 a 20 minutos. Probarlo para ver si esta cocido. Si no, seguir echando caldo hasta que el arroz quede blando pero no pastoso. Lo apartamos del fuego, añadimos la mantequilla, el parmesano y el perejil picado. Comprobamos la salazón y lo servimos con las setas soasadas al horno y un chorro de zumo de limón.

### ***Para las setas soasadas al horno:***

Calentar una tartera de fondo grueso apta para el horno a fuego medio, echarle un chorro de aceite de oliva y freír las setas 2 minutos hasta que empiecen a tomar color, sazonarlas con sal y pimienta, añadir los ajos aplastados, el tomillo y la mantequilla, removerlo todo y cocerlo en el horno a 200 ° C durante 6 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BROWNIE Y CREMA DE CHOCOLATE**

### ***Brownie:***

- 115 g. de mantequilla
- 70 g. de cobertura
- 2 huevos
- 60 g. de harina
- 100 g. de azúcar
- 30 g. de nueces

### ***Crema de chocolate:***

- 250 g. de nata
- 3 yemas
- 40 g. de azúcar
- 1 hoja de gelatina de 2 g.
- 100 g. de cobertura

### ***Elaboración:***

**Brownie:** blanquear los huevos con el azúcar, incorporar la cobertura fundida a 40 ° C y la mantequilla fundida a 40 ° C. incorporar las nueces y la harina tamizada. Cocer a 180 ° C. de 10 a 15 minutos.

**Crema de chocolate:** hervir la nata. Mezclar las yemas con el azúcar. Hacer una crema inglesa. Mezclar la gelatina previamente hidratada y la cobertura.

**Acabados:** poner la crema encima del brownie y congelar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## PAQUETITOS DE COL

### ***Ingredientes***

- 8 hojas de col rizada
- 2 pechugas de pollo
- 8 salchichas
- 2 huevos
- 40 gr. de pan rallado
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 50 gr. de parmesano rallado
- 25 gr. de mantequilla

### ***Elaboración salsa***

- 2 cebollas tiernas
- 100 ml. de vino blanco
- 20 gr. de parmesano
- ¼ l. de leche
- 15 gr de roux
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Escaldaremos las hojas de col, paramos cocción y retiramos parte del tronco central. Reservar.

Cortamos la pechuga de pollo en macedonia, destripamos las salchichas, y juntamos con el pollo en un cuenco. Añadimos los huevos batidos, los ajos escaldados y picados en ciselée, el pan rallado, el parmesano, la sal, la pimienta y la nuez moscada.

Colocamos en el centro de la col y cerramos sin apretar.

Fundiremos la mantequilla en una cazuela y colocamos los paquetitos.

Colocamos en el horno a 180 °C unos 15 minutos.

Retiramos y salseamos.

Servimos de inmediato.

### ***Salsa***

Cortamos la cebolla en juliana y rehogamos en un poco de mantequilla durante unos 15 minutos, añadido el queso y la harina y cocemos unos 3 minutos. Recuperamos el fondo con el vino blanco, reducimos y añadimos la leche. Ligar y salpimentar la salsa. Mantener a baja temperatura hasta servicio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FOCACCIA DE CALABACÍN, RUCULA Y QUESO FETA**

### ***Elaboración***

- *8 láminas de pan de molde*
- *20 gr. de mantequilla*
- *2 calabacines*
- *100 gr. de rúcola*
- *2 huevos*
- *50 gr. de queso feta*
- *20 gr. de pasas*
- *20 gr. de piñones*
- *2 dientes de ajo*

### ***Elaboración***

Retiraremos las cortezas del pan de molde y estiramos con un rodillo. Colocamos cubriendo la base de los moldes muffins. Pintamos con mantequilla y horneamos a 200 °C hasta que esté tostado.

Retirar

Cortamos el calabacín en macedonia.

Picamos el ajo en ciselée.

Salteamos unos 5 minutos en un poco de aceite y retiramos.

Colocamos en un cuenco y añadimos los huevos batidos y el feta troceado. Salpimentamos y rellenamos los moldes

Horneamos a 180 °C unos 10 minutos. Retiramos y decoramos con la rúcola y las pasas y piñones salteados.

Servir en el plato con un cordón de aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COOKIES DE CREMA DE CACAHUETE Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes (12 unidades)***

- ✓ 60 gr. de mantequilla
- ✓ 100 gr. de crema de cacahuete
- ✓ 70 gr. de azúcar blanco
- ✓ 60 gr. de azúcar moreno
- ✓ 1 Yema de huevo
- ✓ Unas gotas de aroma de vainilla
- ✓ 50 gr. de harina
- ✓ 43 gr. de levadura química
- ✓ 40 gr. de Perlas de chocolate

### ***Elaboración***

Cremaremos la mantequilla con la crema de cacahuete y los azúcares. Añadimos la vainilla líquida y la yema de huevo. Mezclamos

Mezclaremos la harina con la levadura e incorporamos la mezcla anterior. Por último el chocolate

Escudillamos sobre un papel sulfurizado y horneamos unos 12 minutos a 180 °C.

Retirar y dejar enfriar



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 extenderlo 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 200°C. durante 20 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FILETES DE DORADA CON SALSA DE CACAUETES Y PIÑA**

### ***Ingredientes:***

- 300gr. de dorada
- 50 gr. de zanahoria
- 50gr. de puerro
- 50gr. de calabacín
- 100gr de piña
- 100gr de cacahuets pelados fritos.
- 1dl de aceite oliva
- 2dl de fumet blanco
- 100g de arroz basmati
- Laurel, tomillo y ajo

### ***Elaboración:***

Filetear la dorada y guardar las espinas y la cabeza para hacer un caldo corto de pescado. Con Agua, el tallo verde del puerro, un poco de zanahoria, laurel, tomillo, ajo y las espinas del pescado haremos un caldo corto.

Cortar las verduras y saltearlas respetando su tiempo de cocción. Primero el puerro, después la zanahoria y finalmente el calabacín y la piña. Bajar el fuego y acabar de cocer las verduras con un poco de caldo. Con la termomix trituramos los cacahuets hasta que hagan una pasta. Ligamos las verduras con los cacahuets y coceremos 5 minutos mas.

Con el caldo sobrante coceremos el arroz basmati durante 15 min . Haremos las doradas a la plancha cociéndolas primero por el lado de la espina.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIQUILLOS RELLENOS DE BRANDADA DE BERENJENA**

### ***Ingredientes:***

- 3 berenjenas
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 cabeza de ajos
- 1/2 barra de pan
- 2 dl de aceite de oliva
- Perejil
- Sal y pimienta
- 2 tomates de Montserrat

### ***Elaboración:***

Poner el aceite y los ajos pelados en un cazo. Freír lentamente. Antes de que los ajos empiecen a dorarse añadir el pan cortado a rebanadas y freír todo junto.

Escalibar las berenjenas. Pelar las berenjenas y cortarlas a dados. Dejar que escurran el máximo su jugo. Triturar el pan los ajos y la berenjena. Añadir lentamente el aceite de freír los ajos para montar la brandada. Rectificar de sal y pimienta. Si la textura es demasiado líquida podemos añadir mas pan o patata cocida.

Rellenamos una manga pastelera con la brandada y rellenamos los pimientos.

Servimos los piquillos con el tomate de Montserrat aliñado con sal ajo y aceite de oliva virgen. Espolvoreamos con perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE AGUACATE CON SALSA ROSA Y CRUJIENTE DE PASTA**

### ***(Ensalada)***

- Escarola
- Endivias
- Nueces peladas
- Tomates xerry

### ***(Vinagreta)***

- Perejil
- Ajo
- Vinagre
- Aceite de oliva
- Sal

### ***(Salsa rosa)***

- Mayonesa
- Sofrito de tomate triturado
- Mostaza Louit / Zumo de naranja
- Coñac / Whisky

### ***(Aguacate y relleno)***

- 1 aguacate al punto
- Cebolla rallada
- Olivas verdes sin hueso
- Atún desmigado
- Palitos de cangrejo
- 1 huevo duro

### ***(Crujiente de pasta)***

- 1 lámina de pasta de canelones
- Aceite de girasol
- Sal

### ***Elaboración ensalada***

Lavar los tomates, las hojas de escarola y endivias, disponer en el plato

### ***Elaboración vinagreta***

En un vaso de túrmix triturar los ingredientes hasta obtener un aceite verde.

### ***Elaboración salsa rosa***

Añadir a la mayonesa los ingredientes del listado. Ligar con tenedor.

### ***Elaboración aguacate***

Deshuesar y pelar el aguacate, cortar base y rellenar con los ingredientes de la lista debidamente condimentados. Cubrir con la salsa rosa.

### ***Elaboración crujiente***

Hervir la pasta de canelón durante 7 minutos, retirar y freír en aceite de girasol hasta que tenga una textura crujiente, retirar y salar fuera del fuego, sobre plato con papel absorbente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FIDEUA VEGETAL CON LACTONESA Y AJOS TIERNOS**

### ***Caldo vegetal***

- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 d. de ajo
- 1 puerro
- Un trozo y hojas de apio
- 1 nabo
- Col

### ***Fideua vegetal***

- 2 puerros
- ½ kg de hojas de espinacas
- 2 zanahorias
- 1 manojo de ajos tiernos
- 100 gr. de judías verdes
- 250 gr. de fideos del 0

### ***Lactonesa***

- Leche entera
- Aceite de girasol
- Unas gotas de vinagre
- 1 d. de ajo pequeño
- Sal y pimienta

### ***Elaboración caldo***

Hervir todos los ingredientes en agua durante 30 minutos y reservar.

### ***Elaboración fideua***

Cortar las verduras en juliana fina y reservar.

En una paella tostar los fideos con una poco de aceite.

Saltear las verduras en tiempos, ya que no todas las verduras tienen el mismo tiempo de cocción y reservar.

Juntar las verduras salteadas con los fideos y mojar con el caldo vegetal. Cocinar hasta que esté en su punto.

### ***Elaboración lactonesa***

Mezclar todo en vaso de túrmix y triturar ligando una preparación.

### ***Pase***

Emplazar la fideua mediante aro y decorar con uno de los ajos tiernos entero más una canel de lactonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL CON PIRULETAS A LOS DOS CHOCOLATES Y CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS**

### ***Bizcocho***

- 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
- Ralladura de naranja
- Mantequilla

### ***Piruletas***

- Chocolate blanco
- Arroz inflado
- Maíz frito
- Almendra tostada picada
- Peta zetas
- Cobertura de chocolate negro

### ***Preparación bizcocho***

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar, añadir la leche, el aceite, la harina tamizada, la ralladura de naranja y la levadura. Montar las claras a punto de nieve y amasar.

Montar el molde untándolo con mantequilla y harina.

Hornear a 180°.

Desmoldar y enfriar. Napar la mitad del pastel con cobertura de chocolate blanco y la otra mitad con cobertura de chocolate negro.

### ***Preparación piruletas***

Sobre papel de horno o sobre silplat adecuado, extender la cobertura de chocolate blanco o chocolate negro, espolvorear por encima con el peta zeta, el arroz inflado y el granulado de frutos secos. Derretir la cobertura de chocolate negro y chocolate blanco, extender por encima. Pinchar con palillo de brocheta y dejar enfriar en nevera.

La forma de las piruletas no tiene por que ser exclusivamente redonda, se pueden hacer de diferentes formas.

**Presentación:** Pinchar las piruletas negras en el lado blanco y las blancas en el lado negro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON SALSA DE RUCOLA**

### ***Ingredientes plancha***

- 4 huevos
- 125 gr. de azúcar
- 75 gr. de harina
- 100 gr. de queso rallado
- 10 gr. de sal
- 10 gr. de hierbas aromáticas frescas

### ***Ingredientes relleno***

- 150 gr. de pimientos del piquillo
- Sal y pimienta
- 40 gr. de nueces
- 20 gr. de pasas
- 200 gr. de queso fresco para untar

### ***Ingredientes salsa de rúcola***

- ¼ l de leche
- 100 gr. de rúcola
- 15 gr. de mantequilla
- 15 gr. de harina
- Sal y pimienta

### ***Elaboración plancha***

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Agregamos la harina tamizada con la sal en tres partes con cuidado de no bajar la masa. Añadimos las hierbas aromáticas y el queso. Mezclamos con cuidado. Horneamos a 180 °C unos 5 a 6 minutos. Retirar y dejar enfriar.

### ***Elaboración Relleno***

Tostamos las nueces en un poco de aceite y retiramos. Añadimos las pasas hidratadas y mantenemos un par de minutos. Añadimos al queso crema, las pasas y los piñones y mezclamos. Salpimentar.

Estirar sobre la plancha manteniendo libres 2 cm de cada lateral y colocamos el pimiento de piquillo abierto por la mitad.

Enrollar y refrigerar para que coja textura. Cortar en rodajas de 1 cm y colocar en el plato de servicio. Servir con la salsa caliente.

### ***Elaboración salsa***

Calentamos la mitad de la leche y turmizamos la otra mitad con la rúcola escaldada. Colamos.

Preparamos un roux con la mantequilla y la harina, vertemos la leche caliente poco a poco hasta obtener una crema densa. Incorporar poco a poco el resto de leche turmizada y ajustar de sazón y consistencia.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CLAFOUTIS DE VERDURAS**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de setas
- 100 gr de calabacín
- 50 gr. de sobrasada
- 100 gr. de harina
- 5 gr. de levadura
- Pizca de sal
- 3 huevos
- 225 ml. de leche
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortar la berenjena en macedonia y saltear 5 minutos. Retirar y repetir la operación con las setas. Juntar y salpimentar. Trocear la sobrasada y espolvorear un poco de harina. Precalentar el horno a 180 °C.

Untar de mantequilla la tartera, tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura y la pizca de sal. En un bol aparte batimos bien los huevos y mezclamos con la leche.

Mezclamos las dos masas y disponemos las verduras en el centro de la tartera echamos la masa por encima y horneamos aproximadamente unos 35 a 40 minutos.

Se sirve tibio o frío y refrescado con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TORRIJAS CON PERA SALTEADA Y CREMA DE LIMÓN**

### ***Ingredientes***

- 2 peras
- 4 rebanadas de pan de molde
- 150 gr. de azúcar
- 300 ml. de agua
- Rama de canela y piel de limón
- 100 ml. de leche
- 2 huevos

### ***Ingredientes crema de limón***

- 2 limones
- 100 g. de azúcar
- 2 huevos
- 20 g. de mantequilla

### ***Elaboración torrijas***

Cortar con molde circular el pan y embeberlo con la leche y los huevos batidos. En momento de pase freír u hornear.

### ***Elaboración peras***

Pelar y descorazonar las peras. Cocer en el almíbar unos 20 minutos. Retirar y dejar enfriar. Saltear en pase unos 5 minutos con un poco de azúcar y colocar encima de la torrija

### ***Elaboración crema***

Se mezclan los huevos con el azúcar, se le añade la ralladura de los limones y el zumo. Remover Darle un hervor rascando el fondo para que no se pegue. Retirar del fuego, añadir la mantequilla a 35 ° - 40 ° C pasar por un colador fino. Dejar enfriar y guardar en cámara. Cubrir por encima en momento de pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CALAMARES RELLENOS DE ARROZ

### ***Ingredientes***

- 1 c.s. de aceite
- Cebollas tiernas
- 150 gr. de arroz
- 60 gr. de piñones
- 60 gr. de pasas
- 2 c.s. de perejil fresco
- 2 c.s. de ralladura de limón
- 1 huevo
- 8 calamares medianos

### ***Salsa***

- 4 tomates rojos
- 1 c.s. de aceite
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 ml. de vino blanco
- Orégano.

### ***Elaboración***

Limpiaremos los calamares

Coceremos el arroz de la manera habitual.

Rehogaremos la cebolla unos 15 minutos la cebolla y mezclaremos con el arroz cocido, los piñones tostados, las pasas hidratadas y la ralladura. Añadimos el huevo batido y rellenamos los calamares. Cerramos con un palillo y freímos unos 5 minutos a fuego fuerte.

Escaldaremos los tomates y cortamos en case, eliminando piel y pepitas.

Cortamos la cebolla en emincée y rehogamos unos 15 minutos, añadimos el ajo fileteado, freiremos 3 minutos y añadimos el tomate. Rectificamos la acidez con azúcar y secamos unos 20 minutos. Añadimos los calamares y reducimos el vino. Perfumamos con el orégano, tapamos y dejamos cocer a baja temperatura unos 45 minutos. Rectificar de sal y pimienta y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## TOMATES RELLENOS

### ***Ingredientes:***

- *4 tomates maduros grandes*
- *450 gr. de espinacas*
- *1 ramo de perejil*
- *1 zanahoria*
- *1 calabacín*
- *6 chalotas*
- *1 c.s. de mantequilla*
- *Nuez moscada, pimienta negra, sal*
- *4 filetes de anchoa*
- *1 c.s. de vinagre*
- *½ c.c de pimentón*
- *4 cc de aceite de oliva*

### ***Elaboración:***

Escaldar los tomates maduros grandes y pelarlos. Vaciarlos con una cucharita y reservar las pulpas.

Lavar y secar las espinacas y el perejil. Reservar 8 hojas de espinaca y perejil. Picar finamente el resto de perejil. Pelar la zanahoria y cortarla en rodajas finas. Cortar los extremos del calabacín y lavarlo y cortarlo en cubos pequeños. Pelar y cortar las chalotas.

Colocar una cacerola sobre el fuego mediano y deshacer la manteca. Saltear la zanahoria, el calabacín y las chalotas. Agregar un poquito de nuez moscada. Picar finamente los filetes de anchoa y agregar a la farsa.

Juntar las espinacas, el perejil, el vinagre y las pulpas de los tomates y saltear hasta que se evapore la humedad. Rellenar con esta mezcla los tomates. Colocar una guarnición de hojas de perejil y espinacas y espolvorear con el pimentón.

Rociar con aceite de oliva y salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA CUAJADA DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

- ✓ 150 gr. de azúcar
- ✓ 40 gr. de maicena
- ✓ 100 ml. de leche
- ✓ 150 ml. de crema de leche
- ✓ 3 huevos
- ✓ Zumo de 1 limón
- ✓ 60 gr. de mantequilla
- ✓ 100 gr. de fresas
- ✓ Piel de naranja rallada.

### ***Elaboración***

Engrasamos los moldes de porcelana de servicio.

Mezclamos el azúcar, la maicena y una pizca de sal.

Turmizamos los fresones y agregamos la leche, la crema de leche, los huevos batidos y la ralladura de naranja.

Incorporamos poco a poco de forma envolvente a la preparación anterior.

Aparte montamos las claras hasta que formen picos blandos e incorporamos en partes envolviendo a la preparación base.

Colocar en los moldes de servicio y hornear a 180 °C unos 20 minutos hasta que la superficie este levemente dorada y cuajada.

Se puede espolvorear con un poco de azúcar lustre al final y tostar para obtener una textura cristalina crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HOJALDRE DE ESPARRAGOS TRIGUEROS Y MOZARELLA FRESCA CON "AILLADE" DE TOMATE**

### ***Ingredientes***

- *Masa de hojaldre*
- *Espárragos verdes*
- *Bechamel ligera*
- *Queso de Parma rallado*

### ***Para la aillade:***

- *Tomate*
- *Ajo*
- *Aceite*
- *Sal y pimienta*
- *Albahaca fresca.*

### ***Elaboración:***

Estirar la masa de hojaldre hasta que tenga unos 4 mm de espesor.

Cortar el hojaldre estirado en rectángulos o rectángulos y hornear a unos 220°C unos 10 minutos., hasta que haya subido, estén cocidos por dentro y dorados por fuera, para conseguir un dorado más bonitos podemos pintarlos con huevo.

Sacar del horno, dejar enfriar y cortar por la mitad.

Cocer al dente los espárragos y escurrir bien.

Hacer una bechamel ligera e incorporar el Parmesano rallado.

En la mitad inferior del hojaldre colocar los espárragos, encima unas lonchas de mozzarella, nappar con la bechamel y hornear unos minutos hasta que la mozzarella se derrita.

Cubrir con la otra mitad del hojaldre.

Decorar el plato con la aillade.

### ***Aillade.***

Hacer como una mahonesa con la pulpa del tomate, los ajos, la sal, la pimienta unas hojas de albahaca y el aceite.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MENESTRA DE ALCACHOFAS, HABITAS Y ALMEJAS**

### ***Ingredientes para 4 personas***

- 6 alcachofas
- 300 gr. de habitas baby
- 1 lechuga trocadero
- 1 limón
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de caldo
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- 24 almejas

### ***Elaboración:***

Limpiar las alcachofas, cortarlas a cuartos u octavos, según el tamaño, quitar la pelusilla, ponerla en remojo con agua acidulada con zumo de limón.

Colocar el caldo en la cazuela y llevarlo a ebullición junto con la piel de limón, el vino, el diente de ajo durante 10 minutos. Escaldar las habas en otra cazuela con agua hirviendo con sal y refrescarlas. Dorar los ajos restantes laminados en una cazuela con aceite, retirarlos e incorporar las alcachofas bien escurridas, dorarlas, salpimentar y mojar la mezcla con vino y caldo caliente. Cocer tapado unos 15 minutos, añadiendo más caldo si es necesario.

Unos minutos antes de retirar el guiso del fuego, añadir la lechuga cortada en tiras, las almejas y espolvorear con el perejil. Cuando las almejas se hayan abierto ya podemos servir.

Esta menestra sin las almejas nos puede servir además como guarnición para un cordero o un pollo asado o cocido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CREMA DE CEBOLLA CON PAN DE QUESO, HUEVO Y JAMÓN

### ***Sopa de cebolla:***

- 400 g. de cebolla emincé
- 100 g. de puerro emincé
- 50 g. de mantequilla
- 750 g. de fondo de verduras
- Tomillo fresco

### ***Pasta de queso:***

- 50 g. de queso emental
- 1 huevo
- Una pizca de ajo ciselé
- 1 c.c de perejil picado
- 25 g. de nata líquida

### ***Para el pan:***

- 500 g. de harina
- 250 g. de agua
- 250 g. de aceite 30 g. de levadura
- 10 g. de sal

### ***Huevo poché***

- 2 huevos
- Agua
- Vinagre de alcohol

### ***Elaboración:***

**Sopa de cebolla:** Rehogar la cebolla i el puerro con la mantequilla a fuego lento sin que tome color hasta que evapore todo su jugo. Añadir el fondo y cocer 1 hora. Triturar con thermomix. Colar por colador. Añadir el tomillo y hervir unos minutos. Rectificar de sabor y textura. Debe quedar como una crema ligera.

**Pasta de queso:** rallar el queso, mezclar todo y condimentar.

**Para el pan:** juntar todos los ingredientes, amasar unos 15-20 minutos. Dejar fermentar media hora, romper. Bolear y bruñir, fermentar de nuevo. Cocer en horno mixto a 200°C hasta dorar.

**Huevo poché:** Cocer el huevo en el agua acidulada. Enfriar y reservar.

**Al pase por ración:** Hervir la sopa, añadir la crema y tapar. Regenerar el huevo en agua. Rellenar el panecillo con la pasta de queso y gratinar. Colocar el huevo poché en el plato sobre el pan. Añadir un poco de sopa bien caliente. Coronar con el jamón frito. Refrescar con tomillo y un cordón de aceite.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## LASAÑA DE VERDURAS CON ROMESCO

### ***Para la lasaña:***

- *16 laminas de lasaña de espinacas precocidas*
- *Queso emental rallado*
- *2 cebollas cortadas en macedonia*
- *4 zanahorias cortadas en macedonia*
- *Un pimiento rojo cortado en macedonia*
- *Un calabacín cortado en macedonia*
- *200 g. de champiñones*
- *3 tomates TPM*
- *Hierbas aromaticas*

### ***Para el romesco:***

- *5 tomates maduros*
- *Una cebolla grande*
- *2 ñoras*
- *50 g. de almendras tostadas peladas*
- *50 g. de avellanas tostadas repeladas*
- *Una rebanada de pan de hogaza*
- *3 dientes de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *3 c s de vinagre*
- *sal*

### ***Elaboración:***

**Para la lasaña:** Sofreír la cebolla y la zanahoria durante unos 30 minutos.

Incorporar el pimiento rojo y cocer unos 8 minutos. Incorporar el calabacín y las setas y cocer unos 5 minutos. Incorporar el tomate limpio de piel y pepitas, las hierbas aromáticas y cocinar alrededor de 1 hora.

**Para el romesco:** Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Asar en el horno a 180 ° C, los tomates, la cebolla y los ajos, durante 30 minutos. Pasado este tiempo pelar los tomates, los ajos y sacar la pupa a las ñoras. En una sartén freír las avellanas y las almendras con un poco de aceite. Freír la rebanada de pan. Triturar todos los ingredientes y rectificar de textura y condimentación.

**Acabados:** poner en remojo las placas de lasaña, según instrucciones del paquete. En recipientes individuales colocar una capa de lasaña, encima una capa de verduras, romesco y otra de pasta, otra de verduras y romesco terminar con una capa de pasta romesco, cubrir con queso emmenthal y hornear unos minutos a unos 200° para calentarla y gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BRAZO DE GITANO RELLENO DE NATA CON FRESONES**

### ***Para la plancha del bizcocho:***

- 5 yemas de huevo
- Un huevo
- 5 claras
- 120 g. de azúcar (60+60)
- 60 g. de maicena
- Ralladura de limón
- Pizca de canela

### ***Para la crema chantilly:***

- 500 g. de nata
- 50 g. de azúcar
- 200 g. de fresas cortadas en macedonia

### ***Para la yema:***

- 100 g. de leche (70g. + 30g.)
- 2 huevos
- 150 g. de azúcar
- 20 g. de maicena

### ***Elaboración:***

**Para la plancha del bizcocho:** blanquear las yemas, el huevo con el azúcar, 60 g, añadir la ralladura de limón y la canela. Mezclar con la harina y la maicena tamizada y al final las claras apretadas con los 60 g. de azúcar. Cocer a 230 ° C 4 minutos.

**Para la yema:** mezclar los 30 g. de leche con la maicena. Añadir los huevos y batir. Hervir el azúcar con los 70 g. de leche. Incorporar a los huevos, devolver al fuego y cocer hasta ebullición. Enfriar.

**Para la crema chantilly:** Montar la nata, añadir el azúcar.

**Acabados:** encima de las planchas poner la nata, esparcir las fresas por encima de la nata y enrollar. Acabar con la yema y caramelizar con azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MINI GRATÍN DE CALABACÍN Y MORCILLA

### *Ingredientes*

- 3 calabacines pequeños
- 4 morcillas pequeñas
- 2 rebanas de pan de molde
- 2 cebollas tiernas
- 50 gr. de queso emmenthal
- 4 huevos
- ¼ l de crema de leche
- Sal y pimienta
- 2 diente de ajo
- Nuez moscada

### *Elaboración*

Retiramos la corteza del pan y cortamos en dados.

Tostamos al horno unos minutos y retiramos.

Quitamos la tripa de la morcilla y freímos unos 3 minutos en una rehogadora. Retirar, desgrasar y juntar con el pan.

Colocar en un ramequin.

En la misma reductora rehogar la cebolla cortada en juliana unos 20 minutos, añadir el ajo ciselée y freír unos 3 minutos.

Recuperar el fondo con vino blanco, reducir y crema con la nata. Llevar a ebullición, reducir el fuego y agregar el queso rallado y los huevos batidos. Salpimentar. Cubrir la mitad del ramequin, añadir los calabacines laminados y rehogados y acabar de cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 15 minutos al baño maría a 180 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TAMEYAS DE GARBANZOS Y MENTA**

### ***Ingredientes***

- 175 gr. de guisantes congelados
- 375 gr. de garbanzos cocidos
- 2 cebollas tiernas
- 1 diente de ajo
- 1 c. de comino molido
- 1 chile rojo
- 2 c.s. de menta picada
- 50 gr. de pan rallado
- Sal y pimienta
- 1 huevo
- 2 c.s. de aceite de oliva

### ***Ingredientes chutney de menta***

- 1 manojo de menta
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 1 chile verde pequeño
- Zumo de ½ limón
- 1 c. de azúcar o miel
- 1 c. de cilantro molido
- 1 cebolla tierna
- ½ yogurt

### ***Elaboración***

Escaldaremos los guisantes 1 minuto en agua hirviendo. Parar cocción y escurrir bien. Escurrir los garbanzos, limpiar bien y triturar con los guisantes, la cebolla cortada en brunoise, el diente de ajo escaldado y picado, el comino, la menta, el huevo, el aceite, el chile y el pan rallado. Necesitamos obtener una masa homogénea. Hacer bolas del tamaño de una pelota de golf, colocaremos en una bandeja y aplastaremos un poco. Refrigerar alrededor de una hora

Freiremos en abundante aceite a 180 °C alrededor de 2 minutos. Retirar y colocar en papel absorbente

Acompañar con una salsa de yogurt, menta y chile

### ***Elaboración chutney***

Turmizamos todos los ingredientes, con un poco de agua y posteriormente añadimos el yogurt. Dejar reposar en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MOUSSE DE NARANJA AL CHOCOLATE BLANCO**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de bizcocho seco.
- 3 huevos
- 3 claras de huevo
- 150 gr. de azúcar
- 10 gr. de maicena
- 3 naranja
- 20 gr. de mantequilla
- 200 gr. de chocolate blanco
- 60 ml. de leche

### ***Elaboración***

Trocear el bizcocho y tostar al fuego con un poco de mantequilla y ralladura de 1 naranja.

Desclarar las yemas y claras de los 3 huevos.

Poner las yemas en un cuenco, juntar con el azúcar, la maicena y 150 ml de agua.

Lavar las naranja y rallar la piel de 2 ellas. Hacer el zumo de las 3 naranjas.

Añadir el zumo y la piel de naranja al cazo. Calentar a fuego lento y remover continuamente. Cuando llegue a ebullición retirar e incorporar la mantequilla. Dejar enfriar.

Montar las claras de huevo a punto de nieve e incorporar cortando a la preparación anterior.

Colocar en copa y enfriar.

Trocear el chocolate blanco y derretir en un cazo con la leche.

Montar las claras restantes y añadir a la preparación anterior con cuidado.

Colocar encima y reservar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CURRY DE LANGOSTINOS Y VERDURAS**

### ***Ingredientes:***

- 15 langostinos
- 2 c.s. de aceite
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo bien picados
- 1 trozo de jengibre de 1 cm, bien picado
- 1c.c. pimentón picante
- 1 c.s de cúrcuma
- 6 tomates pelados y troceados
- 2 patatas
- 2 zanahorias a rodajas
- 1 bróquil pequeñito en arbolitos
- 200 gr. de judías cortadas.
- Cilantro picado
- 3,3 dl Leche de coco

### ***Elaboración:***

Calentar el aceite en el wok y sofreír la cebolla con el ajo, el jengibre, el pimentón picante y la cúrcuma hasta que comience a desprender su aroma. Sofríe los langostinos y retíralos. Añade los trocitos de tomate y media cucharada de hojas de cilantro picadas. Después agrega la patata, las verduras y la leche de coco. Cocer en total unos 8 min. con la tapa sobre el wok. Quita la tapa y estofa la verdura 4 minutos mas para que el líquido pueda evaporar se . Extraer el jugo de las cabezas de langostino y juntar al curry. Espolvorea el cilantro poco antes de servir.



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 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 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

## **TIMBAL DE ARROZ INTEGRAL CON CALABACÍN TOFU Y SOJA**

### ***Ingredientes:***

- 200 gr de arroz integral
- 200 gr de arroz basmati
- 4 cebollas
- 3 calabacines
- 1 paquete de brotes de soja
- 150 gr. de tofu natural o ahumado
- 1 dl de salsa de soja

### ***Elaboración:***

Poner a hervir dos cazos con agua, sal y laurel para cocer el arroz integral y el basmati por separado. El arroz integral tarda de 35 a 45 min. el basmati entre 10 y 15. Escurrimos y refrescamos con agua fría.

En otra sartén cocemos la cebolla cortada a juliana. La tapamos y dejamos que sude; que no coja color pero se cueza en su propio jugo. Añadimos el calabacín cortado en medias lunas. También lo rehogamos 10 min sin que quede demasiado blando. Añadimos un chorrito de salsa de soja y el tofu cortado a daditos. Damos un par de vueltas y añadimos los brotes de soja. Estarán cocidos en 2 min.

Calentamos el arroz y llenamos un timbal encima ponemos el calabacín con el tofu y los brotes de soja. Decoramos con semillas de sésamo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## SÁNDWICH VEGETAL

### ***Ingredientes***

- 8 rebanadas de pan de molde
- 1 berenjena
- 100 gr. de mozzarella
- Orégano.
- 1/4 l de bechamel ligera
- 3 huevo

### ***Para la aillade:***

- 6 Tomate
- 3 Ajo
- 100 ml Aceite oliva
- Sal y pimienta
- 20 gr. Albahaca fresca.
- 40 gr. de aceituna negra

### ***Elaboración***

Cortamos la berenjena en rodajas y freímos en abundante aceite hasta que queden doradas y tiernas. Retirar y escurrir aceite Colocar la berenjena sobre la loncha y cubrimos con la mozzarella. Salseamos con la aillade y cerramos presionando con la otra loncha.

Introducimos dentro de la bechamel ligera con los huevos batidos y dejamos reposar unos 10 minutos.

Retirar, escurrir y hornear con grilla a 200° C unos 5 minutos por lado.

Servir caliente.

### ***Elaboración Aillade:***

Asamos los tomates sal horno unos 20 minutos, con sal, pimienta y azúcar. En último minutos de cocción asamos los ajos. Retirar y turmizar con el resto de ingredientes salvo al aceitunas. Agregar al final las aceitunas picadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ESPAGUETIS CON VERDURAS ASADAS Y PAN RALLADO DE HIERBAS PROVENZALES**

### ***Ingredientes***

- 300 gr. de espaguetis
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla grande
- 10 tomates cherry
- 2 dientes de ajo
- 50 ml. de aceite de oliva
- Sal
- Pan rallado de hierbas provenzales

### ***Ingredientes pan rallado***

- 3 rebanadas de pan de molde.
- 10 gr. de hierbas provenzales
- 20 ml. de aceite.

### ***Elaboración***

Limpiar, vaciar de semillas y secar los pimientos. Cortar en macedonia.

Saltear por tiempos unos 3 a 5 minutos en un wok. Retirar

Saltear el tomate partido por la mitad 2 minutos. Retirar

Añadir la cebolla cortada en juliana, rehogar, unos 18 minutos, agregar el ajo ciselee, alargar cocción 3 minutos e incorporar la pasta cocida a la inglesa. Mezclar 1 minuto e incorporar los pimientos y el tomate. Mezclar de nuevo e incorporar el pan rallado.

Servir de inmediato.

### ***Elaboración pan rallado***

Retirar la corteza del pan. Cortar en picatostes y tostar al horno unos 5 minutos.

Retirar triturar con las hierbas provenzales.

Perfumar con un poco de aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTELITOS DE PERA**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de Compota de peras
- 10 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 75 gr. de azúcar
- 50 gr. de maicena o almidón
- 125 ml. de leche
- 125 ml. de crema de leche
- Pizca de vainilla en polvo.

### ***Compota***

- 3 peras
- Piel de limón
- 509 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua

### ***Pastel***

- 4 huevos
- 125 gr. de azúcar
- 75 gr. de harina

### ***Elaboración compota***

Pelar y descorazonar peras. Cortar en dados y colocar en una cazuela con la piel de limón, el azúcar y el agua. Llevar a ebullición y cocer unos 12 minutos tapado. Dejar enfriar 24 horas.

### ***Elaboración base***

Blanquear los huevos con el azúcar, agregar la fécula y la vainilla, posteriormente la leche y la crema de leche. Colocar las peras en los ramequines y cubrir con la crema. Hornear unos 10 minutos a 180 °C, hasta que la crema haya cuajado.

Cubrir con el pastel y cocer unos 5 minutos a 200 °C.

Retirar y servir de inmediato.

### ***Elaboración pastel***

Blanquear los huevos con el azúcar y posteriormente añadir la harina tamizada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA DE VERDURAS CON AIRE DE REMOLACHA Y SÉSAMO NEGRO**

### ***Ingredientes***

- 1 puerro
- 1 cebolla
- 8 champiñones
- 2 patatas
- 1 tomate entero pelado

### ***(Aire)***

- 200 gr. de jugo de remolacha
- 400 gr. de agua
- 3 gr. de lecitina
- 3 gr. de sucro

### ***Elaboración crema***

Sofreír a fuego suave la cebolla y el puerro cortados ciselé.

Pelar, lavar el resto de ingredientes, cortar, condimentar y cocinar durante un rato con el sofrito anterior y mojar con caldo de ave o vegetal.

Cocinar hasta que la zanahoria esté tierna y triturar.

Presentar en un bol para crema.

### ***Elaboración aire***

Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta obtener una mezcla. Dejar reposar y airear en el momento del pase. Recoger con cucharilla de aire.

Una vez en el bol, decorar la crema con el aire de remolacha y el sésamo negro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE TOMATE CON BANDERILLA DE MOTZARELA, TOMATES CHERRY Y ALBAHACA**

### ***(Sopa)***

- *1 kg de tomate rojo maduro*
- *Vinagre de manzana o Jerez*
- *Agua fría*

### ***(Banderilla)***

- *Bolitas de motzarella*
- *Tomates cherry*
- *Tiras de jamón serrano*
- *Albahaca*

### ***(Aceite verde)***

- *Perejil*
- *Albahaca*
- *Ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Frutos secos*

### ***Elaboración sopa***

Escaldar los tomates, pelar y desepitar, cortar a dados. En un bol añadir tomates y agua fría, triturar hasta obtener una sopa. Condimentar y reservar en nevera.

### ***Elaboración mantequilla***

Montar una banderilla con estos ingredientes y reservar. (Si se desea podemos condimentar las bolitas de motzarella) Escaldar, pelar y condimentar los tomates cherry.

### ***Elaboración aceite***

Mezclar todo en vaso de túrmix y triturar hasta obtener un aceite verde. Reservar.

### ***(Torreznos)***

Tostar al horno ligeramente una rebanada de pan inglés untada en aceite y cortar a daditos. En su defecto: secar al horno lonchas de jamón serrano y romper. Decorar la sopa con este troceado.

### ***(Presentación)***

En un plato sopero pondremos la sopa de tomate acompañada de su banderilla, decorar con los torreznos en el centro y un cordón de aceite verde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL CHOCOLATE CON GÁSTRICA DE NARANJA, MIEL Y ALMENDRA LAMINADA**

### ***(Gástrica)***

- 2 naranjas (para 4 p)
- Unas gotas de zumo de limón
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre de manzana

### ***Masa de bizcocho***

- 175 gr de harina tamizada
- 4 huevos
- 150 gr de azúcar
- 50 gr de cacao en polvo
- 1 sobre de levadura Royal

### ***Cobertura***

- 175 gr. de cobertura
- 80 gr. de mantequilla

### ***Decoración***

- Chocolate blanco
- Almendra laminada

### ***Elaboración gástrica***

Hacer un zumo con las naranjas y verter en un cazo, añadir el resto de los ingredientes y mezclar. Llevar al fuego y cocinar hasta reducir a textura de salsa.

### ***Elaboración bizcocho***

Proceder como en el caso de una masa de bizcocho tradicional blanqueando las yemas de huevo, añadiendo el cacao, la harina tamizada mezclada con la levadura, el aceite y la leche. Finalmente montaremos las claras a punto de nieve y las añadiremos con cuidado a la presentación anterior. Hornear en molde redondo a 180° durante un rato.

### ***Elaboración cobertura***

Derretir los dos ingredientes en un cazo y reservar.

### ***Decoración***

Tirar líneas de chocolate blanco y estirar con punta de cuchillo. Decorar los bordes con almendra tostada laminada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE CHOCOLATE AL RON CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON MENTA AL GRAN MARNIER**

### ***Ingredientes:***

#### ***Pastel de chocolate y ron:***

- 3 huevos
- 45 gr. de azúcar (1) para batir con los huevos.
- 7 ml. de extracto de vainilla.
- 210 gr. de chocolate negro (60-70%)
- 70 ml. de ron
- 135 gr. de azúcar (2) para disolver con el ron.
- 100 gr. de harina.
- Una cucharadita de levadura en polvo
- 135 gr. de mantequilla pomada troceada.
- Una pizca de sal.

#### ***Crema de chocolate blanco con menta al Grand Marnier:***

- 120 ml. de nata líquida 35% MG.
- Menta fresca
- 170 gr. de chocolate blanco troceado.
- 30 ml. de licor de naranja Grand Marnier (o al gusto)

### ***Elaboración:***

***Pastel de chocolate y ron:*** blanqueamos los huevos con azúcar (1) y la vainilla. Reservamos. Fundimos el chocolate en el microondas o al baño María. Mezclamos el azúcar (2) con el ron y lo disolvemos al fuego, hasta que hierva. Añadimos la mantequilla pomada troceada y el ron caliente sobre el chocolate, sin dejar de removerlo.

Vertemos los huevos blanqueados sobre la mezcla de chocolate. Mezclamos y añadimos la harina, previamente tamizada con la levadura, mezclándolo con cuidado. Volcamos en el interior de un molde, previamente encamisado y lo cocemos en el horno a 180 °C. unos 25-30 minutos.

***Crema de chocolate blanco con menta al Grand Marnier:*** hervimos en un cazo al fuego la nata con la menta y el licor. Lo dejamos infusionar 20 minutos.

Lo volvemos a calentar y lo añadimos al chocolate blanco, lo mezclamos con una espátula hasta que no tenga grumos. Dejamos enfriar y la servimos con el pastel de chocolate y ron.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CANELONES DE CALABACIN CON SALSA BECHAMEL DE FRUTOS SECOS**

### ***Ingredientes:***

- *Un paquete de canelones precocidos*
- *300 gr. de calabacines cortados en brunoise*
- *Una berenjena cortada en brunoise*
- *4 tomates maduros pelados y sin semillas cortados en dados*
- *Romero*
- *Una cucharada de perejil picado*
- *Una cucharada de albahaca picada*
- *Dos cucharadas de aceitunas verdes picada*
- *Una cebolla picada a brunoise*
- *Un diente de ajo picado*
- *2 cucharadas rasas de harina*
- *¼ de litro de leche*
- *Sal y pimienta recién molida*

### ***Para la salsa bechamel de frutos secos:***

- *500 gr. de leche*
- *30 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de harina*
- *150 gr. de frutos secos, nueces, avellanas...*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

### ***Elaboración:***

En una cazuela sofreír lentamente la cebolla, añadir el ajo picado, la berenjena y finalmente los calabacines y dejar cocer hasta que hayan desprendido toda su agua.

Incorporar los tomates, las aceitunas, el romero y dejar cocer unos minutos. Agregar las dos cucharadas de harina y remover a fuego lento 2 minutos. Añadir la leche y las hierbas aromáticas. Dejar cocer unos minutos hasta que la masa espese. Rellenar los canelones con esta farsa y cubrirlos con la bechamel de frutos secos.

***Para la salsa bechamel de frutos secos:*** derretir la mantequilla a fuego lento, añadir la harina y sin dejar de remover con un batidor cocerla de dos a tres minutos para obtener un roux claro. Incorporar la leche y llevarla a ebullición. Cuando la salsa comience a hervir, bajar el fuego y cocer 10 minutos removiendo con frecuencia. Añadirle los frutos secos picados, un pellizco de nuez moscada, sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## GRATIN DE PATATAS Y CALABACINES

### *Ingredientes*

- ✓ 700 gr. de patatas para hervir
- ✓ 1 calabacín
- ✓ 200 gr. de queso gruyere
- ✓ 2 chalotes
- ✓ 20 gr. de mantequilla
- ✓ Tomillo fresco
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ Sal, pimienta y nuez moscada
- ✓ 200 ml de crema de leche
- ✓ 2 yemas de huevo
- ✓ 1 Cebolla tierna
- ✓ 2 pepinillos

### *Elaboración*

Pelaremos las patatas y cortaremos con ayuda de una mandolina en rodajas finas.

Limpiaremos los calabacines y cortaremos del mismo grosor.

Picaremos los chalotes en brunoise y rehogaremos en la mantequilla junto con las hojas de tomillo unos 8 minutos hasta que esté cristalina, evitaremos en todo momento que adquieran excesivo color. Añadiremos entonces el ajo picado y alargamos cocción otros 3 minutos. Retiraremos del fuego

Colocaremos en el plato de servicio previamente engrasado con mantequilla la patata y el calabacín en forma de teja cubriendo de forma circular.

Añadiremos encima la cebolla y la chalota y salpimentamos.

Espolvoreamos con el queso gruyere rallado toscamente.

Batiremos la crema de leche con la yema de huevo. Salpimentamos y añadimos la nuez moscada.

Cubrimos con el glaseado y horneamos a 180 °C unos 30 minutos.

Decoraremos a última hora con unos aros de cebolla tierna escaldados 2 minutos y unos pepinillos cortados en brunoise.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **QUINOA REAL CON VERDURAS Y AVELLANAS**

### ***Ingredientes***

- *150 gr de quinoa real*
- *1 cebolla roja*
- *1 diente de ajo*
- *200 gr. de habitas*
- *50 gr. de avellanas tostadas*
- *1 zanahoria*
- *1 nabo*
- *1 calabacín*
- *Salsa de soja*
- *½ limón*
- *Cilantro fresco*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Llevaremos a ebullición 500 ml de agua. Cuando arranque hervir, añadimos la quinoa y cocemos de 12 a 15 minutos hasta que haya absorbido el agua. Escurriremos y conservaremos.

Pelaremos y escaldaremos las habitas en agua salada hirviendo unos 4 minutos. Retirar y parar la cocción con agua fría. Cortaremos la cebolla en brunoise y la rehogaremos a fuego suave, a media cocción añadiremos el ajo cortado en láminas y coceremos hasta que este tierno y adquiera color, añadiremos las habitas y las verduras cortadas 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

## **BLINIS DE CALABACIN Y QUESO FRESCO CON VINAGRETA DE SOJA Y CHILE**

### ***Ingredientes***

- 300 gr. de harina
- 3 huevos
- 200 ml de leche
- 5 gr. de levadura
- 1 pizca de sal
- Ralladura de ½ limón
- 1 calabacín pequeño.
- 100 gr. de requesón

### ***Vinagreta de Soja***

- 3 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. de salsa de sésamo
- 1 c.s. de vinagre de vino blanco
- 1 c.s. de azúcar
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla tierna
- 1 Guindilla

### ***Elaboración***

Batiremos la harina tamizada con la levadura, los huevos, la sal y la leche. Taparemos y dejaremos reposar en nevera unos 20 minutos.

Mientras cortaremos los calabacines en brunoise y agregaremos pasados los 20 minutos a la pasta. Mezclaremos bien y freiremos con un poco de mantequilla en una sartén para blinis. Retirar y reservar.

Para preparar la salsa mezclaremos la salsa de soja, el aceite, el vinagre. El azúcar, el ajo escaldado y cortado en brunoise, la cebolla tierna cortada en brunoise. Y la guindilla troceada. Taparemos y dejaremos reposar.

Para servir el plato montaremos unas capas de blinis intercalando el queso fresco en cada una de ellas.

Regaremos con la vinagreta y decoraremos con unas hojas de ensalada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CLAFOUTIS DE ALCACHOFA CON GAMBAS

### **Ingredientes masa:**

- 70 gr de mantequilla fría
- 140 gr harina
- 3 gr sal
- 40 gr almendra en polvo
- 60 gr moscatel

### **Fondo de gambas:**

- 10 a 15 cabezas de gambas
- 20 gr de aceite de oliva
- 1 ajo emincé
- 1 c.c. de concentrado de tomate
- 25 gr de brandy
- 400 ml de fumet
- 1 h de laurel
- 25 g. de champiñón emince
- 1/2 ramita de estragón fresco
- Cayena

### **Alcachofas estofadas:**

- 4 alcachofas torneadas en cuartos
- 10 gr de aceite de oliva
- 1 ajo roto
- 300 gr de agua.

### **Relleno de la clafoutis:**

- 60 gr de nata
- 100 gr de fondo de gamba
- 2 huevos
- 1 yema
- 3 gr de Maicena
- las alcachofas estofadas

### **Elaboración:**

**Para la masa:** Mezclamos los secos y arenamos con la mantequilla, añadimos el moscatel y trabajamos poco. Dejamos reposar 1 hora y estiramos a 1,5 mm. Forramos un molde y cocemos al blanco durante 12 minutos, impermeabilizamos con huevo y continuamos cociendo 3 minutos más. Reservamos.

**Fondo de gambas:** Saltemos las cabezas de gambas con el ajo, con cuidado que no se nos queme. Añadimos el tomate concentrado y el brandy y evaporamos el alcohol y añadimos entonces el resto de ingredientes que cocinaremos durante 15 minutos y dejaremos infusionar. Colamos y reducimos a 1/2 litro, rectificamos de sazón. Guardamos un poco para el emplatado.

**Alcachofas estofadas:** Salteamos las alcachofas con el ajo y cuando éste empiece a dorar, añadimos el agua y un poco de sal. Cocemos tapado hasta que estén tiernas. Destapamos y dejamos evaporar todo el líquido.

**Relleno de la clafoutis:** Mezclar todo excepto las alcachofas. Repartirlas en la masa cocida al blanco, disponer la mezcla encima de las alcachofas pero que no lleguen a estar del todo cubiertos. Cocer a 180°C durante 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CANALÓN DE CALABACÍN RELLENO DE PISTO

### ***Ingredientes:***

- 3 calabacines, cortados en láminas finas con mandolina
- Una bolsa de rucula

### ***Para el pisto:***

- 250 g. de cebolla ciselé
- 100 g. de aceite de oliva
- 50 g. de jamón en ½ macedonia
- 2 ajos ciselé
- 250 g. de tomate TPM
- 1c.c de pimentón dulce
- 100 g. de berenjena macedonia
- 100 g. de pimiento rojo macedonia
- 100 g. de pimiento verde macedonia
- Laurel y tomillo

### ***Para la tempura:***

- 100 g. de harina de trigo
- 50 g. de maicena
- 1 yema de huevo
- 150 g. de agua muy fría
- ½ c.c de impulsor

### ***Jugo de tomate:***

- 200 gr de tomate muy maduro en puré
- 2 c.s. de zumo de limón
- sal, pimienta y azúcar
- 50 gr de aceite de oliva virgen que nos ayudará a espesar.

### ***Elaboración:***

**Para el pisto:** rehogar la cebolla a fuego suave y añadir el jamón, el ajo, el pimentón y el tomate, cocinar hasta evaporar todo el jugo de vegetación.

Mientras, freír el resto de las hortalizas sin que lleguen a dorar en exceso, freír por separado. Mezclar las dos preparaciones, añadir las hierbas, sazonar y cocer unos minutos todo junto, debe quedar bastante seco. Extender en una bandeja para que se enfríe.

**Para la tempura:** mezclar todos los ingredientes sin trabajar mucho y guardar en nevera.

**Jugo de tomate:** Trituramos todo, colamos y dejamos muy fino con textura de salsa.

**Acabados:** hervimos a la inglesa durante uno o dos minutos y refrescamos inmediatamente y con cuidado en agua fría. Reservamos.

El relleno tiene que quedar espeso para que el canalón tenga una forma compacta. Extendemos sobre papel film las finas láminas, acostando una encima de la otra y lo rellenamos como si fuera un maki y lo enrollamos.

**Al pase por ración:** 1 canalón, 1 rodaja de calabacín frita en tempura, 1 c.s. de jugo de tomate, rucula aliñada, 1 c.c. de pipas de calabaza salteadas. Para freír el calabacín en tempura, como es un alimento húmedo, hay que pasarlo primero por almidón o maicena para que la pasta de rebozado enganche. Emplatamos el canalón y el resto de ingredientes en armonía.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL CON STREUSEL DE MANZANA CON NATILLAS**

### ***Ingredientes:***

- 2 manzanas grandes, peladas y descorazonadas
- 2 c.s de azúcar moreno
- 115 g. de mantequilla pomada
- 115 g. de azúcar
- 3 huevos
- 115 g. de harina
- 10 g. de impulsor
- 2 c.c de canela

### ***Para el streusel:***

- 175 g. de harina tamizada
- 115 g. de mantequilla fría troceada
- 85 g. de azúcar
- 1 cc. de canela

### ***Para las natillas:***

- 500 g. de leche
- 50 g. de azúcar
- 100 g. de yemas
- 10 g. de maicena, aromas

### ***Elaboración:***

***Para las manzanas :*** Poner las manzanas con el azúcar moreno y 100 ml. de agua en una reductora y llevar a ebullición a fuego lento durante 5 minutos, hasta que las manzanas se hayan ablandado. Escurrirlas y dejarlas enfriar.

***Para el streusel:*** verter todos los secos en un bol y arenarlos con la mantequilla fría, hasta conseguir textura de migas.

***Para el bizcocho:*** Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos uno a uno. Con ayuda de una espátula añadir la harina tamizada con la levadura y la canela.

Incorporar la mezcla en un molde previamente encamisado, distribuir por encima las manzanas y el streusel y cocer a 180 ° C. durante 40 minutos.

***Para las natillas:*** Pondremos la leche a hervir con el elemento a infundir (piel de limón, canela, etc...). A parte prepararemos la papilla con las yemas, el azúcar, la maicena y un pequeño chorro de la leche. En cuanto la leche hierva, la añadiremos despacito y sin dejar de mezclar a la papilla.

El resultado final lo devolvemos al fuego y sin dejar de remover con las varillas dejamos coger la textura deseada.

***Acabados:*** servir la tarta acompañada de las natillas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COCA FÁCIL DE PIÑONES CON FRUTA NATURAL, QUESO Y GELATINA DE NARANJA**

### ***Ingredientes:***

- *1 hoja de pasta filo*
- *20 gr. de piñones*
- *10 ml. de anís*
- *50 gr. de azúcar moreno*
- *50 gr. de mantequilla*
- *1 manzana*
- *1 kiwi*
- *¼ de piña*
- *2 naranjas*
- *2 hojas de gelatina*
- *Queso fresco tipo Quark*
- *Almíbar de menta*

**COCA:** Cortar la pasta filo en rectángulos de 25 cm. de largo por 3 de ancho. Calentar la mantequilla y decantar la grasa líquida del suero. Embadurnar una bandeja de horno con la mantequilla tibia o papel sulfurizado, poner encima las tiras de pasta filo y pintarlas con la mantequilla, repartir los piñones y esparcir el azúcar moreno. Verter por encima unas gotas de anís.

Cocer las cocas durante 6 minutos a 190 ° C.

**FRUTA NATURAL:** Lavar y pelar las frutas. Cortarlas en dados pequeños. Reservar.

**GELATINA DE NARANJA:** Lavar las naranjas y exprimir el zumo. Pasar el zumo por un colador. Medir 200 ml. de zumo de naranja y reservar. Poner las hojas de gelatina en remojo. Escurrirlas bien y fundirlas en el fuego con un poco de zumo de naranja, cuando estén disueltas añadir, fuera del fuego, el zumo restante. Volcar la gelatina en un recipiente cuadrado y reservar en frío. Una vez granizado, cortar en dados 1 cm..

**ACABADO Y PRESENTACIÓN:** En un bonito plato hondo, disponer en el fondo los dados de fruta y los dados de gelatina intercalados. En medio poner una quenelle de queso Quark y aliñar con el almíbar de menta. Apoyada sobre el bol poner la coca de piñones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CURRY VERDE DE MACARRONES Y VERDURAS**

### ***Ingredientes:***

- 2 cebollas cortadas en cuartos
- 2 pimientos verdes,
- 200 gr. macarrones
- 100 gr. guisantes cocidos
- 1 cucharada de cilantro fresco
- 2 cucharadas de pasta de curry verde
- leche de coco
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- sal.

### ***Pasta de curry verde***

- 2 Guindillas verdes
- 2 dientes de ajo pelados
- Una cebolla picada
- Un buen puñado de cilantro fresco picado
- Jengibre fresco rallado
- Ralladura de dos limas
- el zumo de una lima
- Una cucharadita de comino
- Una cucharadita de cúrcuma
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas aceite vegetal
- Una cucharadita de salsa de soja

### ***Elaboración:***

En un wok calentamos el aceite y salteamos la cebolla en juliana junto con los ajos picados. Antes de que se doren añadimos los pimientos cortados en macedonia y seguimos salteando unos 3 minutos.

Añadimos los guisantes, el cilantro picado y el azúcar. Cubrimos con la leche de coco y un poco de agua o caldo de verduras. Agregamos la pasta de curry verde en el guiso y dejamos cocer 10-15 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas, pero no en exceso (al dente). Ajustamos de sal, pero con cuidado, ya que la pasta de curry ya aporta la suya al plato. Servimos el curry acompañado de la pasta cocida al dente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## PASTEL DE CREPS DE ESPINACAS Y NUECES

### **Ingredientes:**

- 125 gr. de harina blanca o integral
- 1 huevo batido
- Dos cucharadas de aceite
- 300 ml. de leche

### **Para el relleno:**

- 1 kg. de espinacas, sin el tallo
- 2 cucharadas de agua
- 2 cebolletas picadas
- Un huevo batido
- Una yema de huevo
- 225 gr. de requesón
- ½ cucharadita de nuez moscada rallada
- 35 gr. de queso curado rallado
- 25 gr. de nueces troceadas
- Sal y pimienta

### **Elaboración:**

**Para las creps:** En un vaso de batir añadir la harina, el huevo, la leche y el aceite. Batir y dejar reposar durante 30 minutos. Pasados los 30 minutos hacer las creps.

**Para el relleno:** lavar las espinacas y hervirlas en abundante agua caliente durante 6 minutos. Escurrirlas bien y reservar sobre papel absorbente. Picar las espinacas y secarlas con papel absorbente. Mezclarlas con la cebolleta, el huevo, la yema, el requesón y la nuez moscada, salpimentar al gusto.

Hacer una torre apilando alternativamente creps y relleno sobre una fuente de hornear, previamente forrada con papel de horno. La última capa debe ser de crep. Esparcir por encima el queso rallado y cocer al horno precalentado a 190° C, durante 20-25 minutos, hasta que se dore. Espolvorear con las nueces picadas y servir el pastel de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## NATILLAS DE CALABAZA Y ALMENDRAS

### ***Ingredientes:***

- 500gr. de calabaza
- 1 patata
- 100gr. de almendra
- 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 placa al horno con el azúcar y un poco de agua 30 min a 250°. Cocer la patata en agua hirviendo. Cuando esté tierna triturar con la almendra, 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 cacao, 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 160° 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

## **LIBRITOS DE ST JORDI**

### ***Ingredientes:***

- 3 Berenjenas grandes
- 3 pimientos rojos
- 3 bolas de queso mozarella
- 1 huevo
- 100gr. de harina
- 100gr. de pan rallado
- 2 manojos de espárragos trigueros
- 1 mango maduro
- 2 dl de aceite de oliva
- 1 zumo de limón
- 1 c.s de ralladura de jengibre fresco.

### ***Elaboración:***

Laminar las berenjenas a 2 cm de ancho. Hacer un corte transversal dejando un lado pegado. Hervirlas durante 10 min. Sacarlas del agua y secarlas. Escalábamus los pimientos al fuego y los pelamos. Rellenamos las berenjenas una vez cocidas con los pimientos pelados y cortados a tiras y la motzarella cortada a lonchas. Pasamos por harina huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente. Cocemos los espárragos trigueros sin sacarlos de la goma. Los enfiamos en abundante agua fría.

Para la vinagreta de mango trituramos el mango pelado con una pizca de sal, el zumo de limón y el jengibre. Ligamos con aceite.

Servimos los libritos con los espárragos aliñados con la vinagreta de mango.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TIMBALET DE ESPINACAS A LA CATALANA** **CON HUEVOS DE CODORNIZ Y FOGATA DE PATATAS**

### ***Ingredientes:***

- 2 ajos
- 4 tomates rojos
- 6 patata agria o kenebek
- 4 manojos de espinacas
- 50 gr. de pasas
- 30 gr. de piñones
- 12 huevos de codorniz
- Sal y pimienta
- Una copita de vino de jerez.
- 40 cl. Aceite de oliva

### ***Elaboración:***

Limpiar las espinacas y cocerlas al vapor en una olla tapada con una pizca de sal y un chorrito de aceite. Freír el ajo, con el tomate pelado y cortado a daditos. Añadir un poco de pimentón. Cuando este bien sofrito añadir las espinacas bien escurridas, las pasas y un chorrito de vino seco de jerez. Saltear 5 min.

Pelar 4 patatas y cortarlas con la mandolina. Después cortar las laminas de patatas en bastoncitos. Freír las patatas y reservarlas.

Hervir las dos patatas restantes. Reservar un poco de agua de cocción de patatas. Sofreír un ajo con aceite y añadir las patatas su jugo de cocción y triturar hasta obtener una salsa fina. Tostar los piñones.

Montar un timbalet de espinacas, poner los huevos fritos encima y las patatas encima. Salsear con la patata y distribuir los piñones.