



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes:

- 4 filetes de Bacalao
- 4 ajos
- 1 guindilla
- 2 Dl. de aceite
- Perejil
- 8 Patatas pequeñas
- Laurel
- 4 Pimientos del piquillo

Elaboración:

Pelamos los ajos y los confitamos con el aceite a fuego suave junto con la guinda. Cuando estén tiernos y el aceite se haya perfumado los retiramos. Ponemos el bacalao a confitar en el aceite durante 5 min. Poco a poco emanaran los jugos gelatinosos del bacalao que ligaran la salsa. Retiramos el bacalao. Removiendo con unas varillas montamos el aceite del confitado vertiendo lo a chorrito en otra olla. Ponemos el bacalao en la salsa y lo mantenemos en un lugar caliente.

Torneamos las patatas y las hervimos con agua y laurel.

Trituramos los piquillos con un poco de sal y aceite y los pasamos por el chino.

Servimos el bacalao con el pilpil, una cucharada de salsa de piquillo, las patatas torneadas y perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LIONESAS RELLENAS

Ingredientes:

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos
- ½ l de nata para montar
- 100 gr. de chocolate de cobertura.
- 75 gr. de azúcar

Elaboración:

Hervir la leche y el agua con mantequilla y sal. Mezclar la harina y trabajarla vivamente durante 2 min. con una espátula a fuego suave. Retiramos del fuego y agregamos los huevos de dos en dos sin dejar de remover. Dejamos enfriar la masa en una manga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 180° C 20 min.

Dividimos la nata en dos partes iguales. Una la montamos y a medio montar añadimos el azúcar. Con la otra parte fundimos el chocolate de cobertura Enfriamos rápidamente y montamos.

Rellenamos las lionesas con nata y trufa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALÇOTS Y ALCACHOFAS CON ROMESCO

Ingredientes:

- 20 calçots
- alcachofas
- 2 tomates
- 4 ñoras
- 25 gr. de avellanas
- 25 gr. de almendras
- 3 ajos
- Vinagre de jerez
- 3dl de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan tostado
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar de arena y pelar los calçots. Distribuir en una plata de horno y asar a 200°C.

Sacar el corazón alcachofas y blanquear hirviendo con agua, laurel y un chorrito de vinagre. Pasados 10 min. escurrir y refrescar con agua fría. Poner los corazones en una placa de horno salpimentarlos y ponerles aceite. Asarlos 10 min. mas.

Para la salsa:

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

Servimos los calçots con las alcachofas y un recipiente para poner la salsa romesco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARMITAKO

Ingredientes para 6 personas

- 400 gr. de atún
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 2 ajos
- 1 tomate maduro
- 4 patatas medianas
- Carne de pimiento choricero
- Fumet o agua
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner una cazuela con el aceite a fuego suave.

Rehogar la cebolla y el ajo todo picado con los pimientos troceados

Cuando empieza a tomar color incorporar el tomate pelado sin pepitas.

Después de rehogar bien todo el conjunto, añadir la carne del pimiento choricero y las patatas troceadas.

Mojar con el fumet o el agua.

Cuando las patatas están cocidas, añadir el atún cortado a tacos y limpio de pieles y espinas.

Tapamos con la cazuela y dejaremos reposar unos 10 o 15 minutos, lo justo que se requiera pero sin que se pase para que el pescado se haga con el calor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes:

- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendra molida
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- Azúcar glasé para espolvorear.

Elaboración:

Batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen. Con cuidado, y con una espátula de mano, incorporamos las almendras molidas y la ralladura de un limón.

Encamisamos un molde desmoldable y lo llenamos con la masa. Cocemos en el horno a 170 ° C. unos 20-30 min. Una vez frío y desmoldado, la espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PORRUSALDA DE BACALAO

Ingredientes :

- 12 puerros
- 5 patatas
- 400 gr. de bacalao (mejor de la parte de la cola)
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- aceite de oliva

Elaboración:

Desalar el bacalao en abundante agua durante 24 horas, cambiándole tres veces el agua. Quitar las pieles y espinas, sacando las láminas.

Limpia los puerros y trocearlos en trozos de unos 5 cm. Utilizar sólo la parte blanca.

Pelar las patatas y cascarlas en trozos medianos.

Rehogaremos los puerros unos 5 minutos en aceite, ablandándolos pero evitando que adquieran color, cascamos las patatas, removemos un par de minutos y regamos con 1 l y ½ de agua

Llevar suavemente a ebullición, poner 2 c.s. de aceite y un poco de sal. Dejar hervir unos 20 minutos.

Retirar del fuego e incorporar las láminas de bacalao y mover el cazo unos 5 minutos.

Mientras hacer un refrito con los ajos laminados y aceite, cuando los ajos empiecen a estar dorados añadirlos a la porrusalda, moviendo otro par de minutos.

Desde que se añade el bacalao se mueve fuera del fuego.

La medida de agua es aproximada. A modo indicativo, debe cubrir un dedo por encima de puerros y patatas al principio, antes de empezar la cocción.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA A LA VASCA

Ingredientes

- ✓ 4 troncos de merluza de 180 gr.
- ✓ 12 puntas d'espárrago blanco
- ✓ 150 ml. de vino blanco
- ✓ 2 huevos duros
- ✓ 40 gr. de mantequilla
- ✓ 2 escalonias
- ✓ 1 limón
- ✓ 150 ml. de fumet de pescado
- ✓ Sal, pimienta y perejil

Picada

- ✓ 20 almendras tostadas
- ✓ 2 yemas de huevo cocidas

Elaboración

Limpiaremos los troncos de merluza

Poner a cocer los huevos.

En una cazuela de barro rehogaremos la chalota cortada en brunoise con las hojas de laurel unos 8 minutos, evitando que adquieran color. Reducimos el vino blanco y mojaremos con el fumet.

Aparte freímos los troncos salpimentados y enharinamos 1 minuto. Retiramos, escurrimos de aceite y colocamos en la cazuela. Cocer al horno tapado unos 12 minutos.

Mientras preparar la picada con las almendras y las yemas de huevo.

Sacar la cazuela del horno y retirar el pescado. Añadir la picada y la mantequilla fundida con el zumo de ½ limón.

Salpimentar y añadir el perejil picado. Batir hasta obtener una salsa emulsionada.

Colocar de nuevo el pescado, las puntas de los espárragos y los huevos cocidos partidos por la mitad.

Calentar a temperatura de pase y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROMESCADA PIES DE CERDO CON PATATAS

Ingredientes

- 3 ñoras
- 4 ajos
- 4 tomates maduros
- 2 rebanadas de pan
- 40 gr. de almendras y avellanas
- 100 ml. de vino rancio
- Sal
- 4 pies de cerdo semi cocido
- 4 patatas medianas
- Aceite de oliva
- Caldo de ave o fondo oscuro

Elaboración

Freiremos en aceite de oliva caliente las ñoras con cuidado de que no se quemen. Retiraremos y freiremos el pan y los ajos en el mismo aceite. Escalibamos el tomate al horno unos 30 minutos. Retiraremos la piel y las pepitas.

Trituraremos los tres ingredientes junto con los ajos y la fruta seca.

Enharinamos los pies y freímos en el aceite unos 4 minutos hasta que estén dorados. Retirar.

Pelaremos las patatas y arrancaremos trozos. (¡ No las cortaremos!) y doramos unos 5 minutos en el mismo aceite. Retirar.

En una cazuela, sofreiremos el romesco en aceite, añadiremos las patatas, los pies y removeremos unos 3 minutos para mezclar los ingredientes, reducimos el vino tinto y mojamos con el fondo. Dejaremos cocer tapado sin hervir unos 20 minutos hasta que las patatas estén cocidas.

Salpimentaremos. Y serviremos bien caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARANYA Y CALÇOTS EN HOJALDRE Y SALSA ROMESCO CON CEBOLLA CAMELIADA

(Hojaldre)

Estirar la masa muy fina y hornear 230° durante 5 minutos y 180° hasta que este en su punto, reservar.

Salsa Romesco

- 8 almedras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. ajo
- 2 ñoras
- 150 gr de tomate triturado
- Vinagre de manzana
- Perejil
- Aceite de oliva
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta

(Cebolla)

- 400 gr de cebolla en juliana
- Pimentón dulce
- Caldo de pollo
- Sal y pimienta

(Xató)

- Escarola
- 1 bolsa de mezclum
- Olivas negras

Elaboración romesco

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar. Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar, rectificar.

Mezclar romesco con la preparación anterior.

Elaboración Calçots

Cortar los calçots por la parte blanca, limpiarlos de tierra y envueltos en papel de aluminio, ponerlos a hornear. 20/30 minutos a 180°.. Pasarlos por una base de tempura y cocinar.

Elaboración cebolla

En una sartén con aceite rehogar la cebolla en juliana a fuego suave. Cuando esté en su punto añadir el pimentón y cocinarlo, añadir el caldo de pollo y reducir. Condimentar y reservar.

Elaboración araña

Filetear el pescado y desespinar. Al pase: marcar por la parte de la piel, girar y finalizar la cocción.

Acabado

Lavar las lechugas y reservar. Montar ensalada y condimentar en el último momento.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO EN SALSA ROMESCO CON MOUSELINA DE AJOS

(Mayonesa)

- *1 huevo*
- *Aceite de girasol*
- *1 cabeza de ajos*
- *Vinagre de manzana*
- *Sal y pimienta*

Asar la cabeza de ajos al horno, pelar los dientes de ajo y reservar. Hacer una mayonesa y añadir todos los dientes de la cabeza de ajos. Reservar en nevera.

(Salsa Romesco)

- *8 almedras tostadas*
- *6 avellanas tostadas*
- *1 d. ajo*
- *2 ñoras*
- *150 gr de tomate triturado*
- *Vinagre de manzana*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Agua de las ñoras*
- *Sal y pimienta*

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar. Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar, rectificar.

Mezclar romesco con la preparación anterior.

(Confitado)

- *1 lomo de bacalao*
- *Aceite de girasol*
- *2 d de ajo ecrasé*
- *Pimienta en grano*
- *2 hojas de laurel*

Confitar el bacalao en esta preparación durante unos 5 minutos.

(Ajoarriero)

- *25 gr. de aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *1 pimiento rojo asado*
- *250 gr. de tomate concasé (a cuartos)*
- *1 pizca de cayena*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *50 gr. de cebolla emincé*

Dorar ligeramente los ajos en una cazuela, retirar y añadir la cebolla, rehogar, añadir el pimentón y cocinar un instante, añadir el tomate, cocinar tapado y lentamente. Asar el pimiento a la llama, pelar y majar junto con los ajos, añadir al sofrito, rectificar sal, azúcar y cayena.

Montar el plato con una base de sofrito, espinacas, patatas y el lomo de bacalao confitado con salsa gratinada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEL I MATÓ CON NUECES Y MANZANA CARMELIZADA SOBRE BASE RÁPIDA DE BIZCOCHO

(Mató)

- 2 litros de leche
- Vinagre
- Sal

(Manzana)

- 2 manzanas Golden
- Mantequilla
- Azúcar

(Nueces caramelizadas)

- Nueces peladas
- Azúcar

(Masa)

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

Elaboración queso

Hervir la leche, cortarla y retirar suero. Rectificar mató, embolicar en trapo el queso resultante. Reposar.

Elaboración manzana

Cortar manzana en rodajas (cocinar) o macedonia (en crudo).

Pasar las rodajas por azúcar y cocinar con la mantequilla hasta que esté en su punto. Reservar.

Elaboración nueces

Derretir el azúcar y bañar en él las nueces, dejar reposar antes de retirar.

Elaboración masa

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

Recortar el bizcocho, disponer sobre él la manzana y cubrir con el mató. Aliñar con la miel y las nueces caramelizadas

NOTA: se puede emplatar en copa de coctel o mediante aro redondo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO Y ESPINACAS

Ingredientes :

- *1/2 Kg. de garbanzos cocidos*
- *1 Kg. de espinacas*
- *250 gr. de bacalao*
- *1 cebolla*
- *3 tomates*
- *2 ajos*
- *1 hoja de laurel*
- *1 c.c. de pimentón*
- *perejil picado*
- *fondo vegetal*
- *aceite*
- *sal, pimienta*

Elaboración :

Hacer un sofrito con la cebolla, los ajos, los tomates, 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 el bacalao desmigado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA DE CARNE

Ingredientes :

para la masa :

- 500 gr. de harina
- 1 c.s. de vino blanco
- 1 c.s. de aceite de oliva
- 1 c.s. de manteca de cerdo derretida
- pizca de azúcar
- pizca de sal
- agua tibia la que se necesite

para el relleno :

- 4 c.s. de aceite de oliva
- 500 gr. de lomo de cerdo cortada a tiras finas
- 2 cebollas ciselées
- 3 dientes de ajo ciselées
- 2 pimientos verdes en macedonia
- 150 gr. de jamón en macedonia
- 6 c.s. de tomates triturados
- sal, pimienta
- 1 c.c. de pimentón (dulce o picante, según gusto)

Elaboración :

La masa :

Tamizar la harina y mezclarla con el vino, el aceite, la manteca derretida, el azúcar y la sal y el agua tibia necesaria para ligar.

Amasar hasta lograr una masa suave. Dejar reposar en la nevera unos 30 minutos.

Dividir la masa en dos mitades, estirar y rellenar una placa de horno engrasada, procurando que la masa sobresalga ligeramente por el borde superior.

Colocar el relleno.

Estirar la masa restante y extenderla sobre el relleno. Enrollar el borde saliente con la masa de cobertura.

Pintar con yema de huevo y hornear a unos 180° unos 30 minutos hasta que se dore.

El relleno :

Calentar el aceite de oliva en una sartén grande.

Sofreír en él las tiras de lomo, reservar.

En el mismo aceite hacer un sofrito con las cebollas en juliana (25 min), el pimiento en juliana (8 min), los ajos (3 min) y el tomate tpm (25 min)

Añadir la carne, el pimentón, el jamón y salpimentar.

Extender sobre la empanada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

INTXAURSALTZA

Ingredientes

- *1 litro de leche fresca*
- *2 ramas de canela*
- *Piel de cítricos*
- *200 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nueces*
- *Pan dulce seco (brioche, pan de leche, ensaimadas, etc.)*
- *Pizca de Sal*

Ingredientes nueces caramelizadas

- *50 gr. de nueces*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de Azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, la canela, la piel de naranja y el azúcar. Removemos repetidamente y añadimos las nueces molidas y el pan seco. Alargamos cocción a baja temperatura 10 minutos. Retirando los residuos sólidos y colocamos en cazuela de barro individual o una tupina de barro.

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar. Mantenemos cocción sin tocas hasta que el azúcar empieza a caramelizar. Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado.

Dejar enfriar separando las nueces.

Acompañar de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTISSET DE TORTOSA

Ingredients:

- 145 gr. de aceite de oliva suave
- 30 gr. de miel
- 35 gr. de moscatel
- 35 gr. de cazalla o anís
- 2,5 gr. de impulsor
- 1,5 gr. de sal
- 315 de harina
- C/S Canela en polvo
- Ralladura de medio limón
- Un pote de cabello de ángel

Elaboración:

Pondremos el aceite, la cazalla o anís y el moscatel al fuego y seguidamente disolveremos la miel. Antes que hierba verteremos el resultado caliente sobre el resto de la receta y amasaremos hasta conseguir una masa homogénea.

La masa resultante la dividiremos en porciones iguales y la bolearemos.

Depositaremos la bola entre dos hojas de plástico transparente y con ayuda del rodillo formaremos un círculo de unos 10 cm de diámetro. Levantaremos la hoja de arriba y dosificaremos en el centro una cantidad suficiente de cabello de ángel. Con la hoja de plástico de debajo doblaremos el círculo de masa sobre sí mismo cubriendo el cabello de ángel. Y a continuación cerraremos los bordes de la masa a modo de empanadilla. Pintamos los pastissets con huevo batido y los coceremos en horno flojo 165° C hasta que tengan un bonito color dorado. Recién salidos del horno los rebozaremos de azúcar grano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALABACINES RELLENOS DE AJO ARRIERO CON SALSA DE PUERROS Y PIMIENTOS VERDES

Ingredientes

- 2 calabacines
- Aceite de oliva
- 1 c. de tomillo
- 100 gr. de bechamel
- 3 c. de queso rallado
- Agua y sal

Ingredientes ajoarriero

- 200 gr. de bacalao desalado
- 1 patata en láminas
- 3 cebolletas frescas cisele
- 1/2 pimiento verde cortado en brunoise
- 1 diente de ajo cisele
- Pulpa de pimiento choricero
- Aceite de oliva

Ingredientes salsa pimiento verde

- 1 cebolla cisele
- 2 pimiento verdes cortados en brunoise
- 2 c. de crema de puerro

Ingredientes crema de puerros

- 1 puerro emincé
- 1 patata
- Nata líquida
- Cebollino

Elaboración

Cortar los calabacines en trozos de unos 5 cm. Hervirlos a la inglesa unos 2 minutos y refrescarlos. Sacar, escurrir y ponerlos en una bandeja de horno. Untarlos con aceite de oliva y salarlos. Después aderezar con el tomillo y un diente de ajo picado. Meterlo en el horno fuerte unos 5 minutos. Una vez fuera, dejar enfriar y con la ayuda de un cuchillo vaciarlos, dejando la piel.

Elaboración ajoarriero: Rehogar las cebollas, el pimiento verde y el ajo. Añadir la pulpa del pimiento choricero y las patatas laminadas. Cuando las patatas estén hechas agregar el bacalao desmigado y rehogar durante 5 minutos.

Elaboración crema: en una reductora rehogar el puerro con la mantequilla. Dejarlo hacer pausadamente hasta que este blando. Entonces añadir la patata pelada y en trozos. Rehogar un par de minutos y cubrir de agua, dejando que se haga durante 15 minutos. Escurrirlo dejando un poco de agua y triturar. añadir la nata y el cebollino y triturar.

Elaboración salsa pimiento verde. Rehogar la cebolla, añadir los pimientos en trocitos pequeños dejándolo cocer 10 minutos. Triturar.

Presentación Rellenar los calabacines, naparlos con la bechamel espesa y terminar con el queso rallado, gratinarlos y servirlos acompañados de las dos salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

PIES DE CERDO AL ESTILO DE LA YAYA MARÍA

Ingredientes

- *3 manitas de cerdo cocidas*
- *1 cebolla ciselé*
- *Harina*
- *Aceite para freir los pies de cerdo*
- *3 dientes de ajo ciselé*
- *Perejil*
- *1 bote de tomate natural*
- *100 ml. de jerez seco*
- *100 gr. de almendras*
- *Cayena, sal y pimienta*

Elaboración

Coger los pies de cerdo, pasarlos por harina, sazonarlos y freírlos en abundante aceite caliente, hasta que estén doradas. Escurrirlos y reservarlos.

Guardar una c.s de cebolla, con ajo y perejil crudo

En una sauter rehogar lentamente la cebolla, añadir los dientes de ajo y el perejil. Reservar una cucharada sopera de esta mezcla. Cuando esté bien sofrito echar el tomate y dejar cocer unos minutos hasta que se seque. Incorporar el jerez y rehogar

Añadir los pies de cerdo, cubrirlos con agua y cuando empiece a hervir añadir la cucharada reservada de cebolla, ajo y perejil y la cayena. Dejar cocer muy lentamente a fuego muy suave, hasta que la salsa empiece a espesar.

10 minutos antes de terminar la cocción, añadir la picada de almendras, diluida con un poco de leche. Rectificar de sal y pimienta y dejar cocer a fuego muy suave 10 minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

PASTEL VASCO

Ingredientes

- *½ kg de harina floja*
- *200 gr. de mantequilla*
- *200 gr. de azúcar*
- *2 huevos*
- *Pizca de sal*
- *¼ kg de crema pastelera*
- *50 ml. de ron o anís*
- *100 gr. de Almendra laminada*

Elaboración

Arenamos la mantequilla con la harina y el azúcar como si fuera una pasta quebrada. Añadimos el huevo batido y formamos la masa evitando trabajar en exceso.

Estiramos dos láminas y forramos el un molde de quiche previamente encamisado. Rellenamos con la crema pastelera y 50 gr. de almendras laminadas.

Cubrimos con la otra mitad de masa. Pintamos con huevo.

Horneamos a 180 °C durante unos 20 minutos.

Retiramos y decoramos con el resto de almendra.

Dejar entibiar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

ARROZ A LA EXTREMEÑA

Ingredientes

- ✓ 200 gr. de arroz
- ✓ 100 gr. de oreja de cerdo
- ✓ 1 mano de cerdo
- ✓ 100 gr. de panceta
- ✓ 20 gr. de manteca de cerdo
- ✓ 50 gr. de jamón
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 c. de pimentón
- ✓ Hojas d laurel
- ✓ Sal y pimienta.

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en manteca de cerdo unos 45 minutos con la hoja de laurel. Añadimos el pimiento rojo cortado en juliana. Freiremos unos 8 minutos. Añadiremos la oreja cortada en juliana, la panceta cortada en dados y deshuesaremos el pie. Freiremos unos 10 minutos, añadimos el ajo cortado en ciselée con el jamón cortado en juliana. Espolvoreamos con pimentón, freímos 30 segundos. Incorporamos el arroz, rehogamos unos 3 minutos e incorporamos unos 600 ml. de caldo de verduras o agua Salpimentar Cocer 4 minutos a fuego fuerte y reducir el fuego. Cocer unos 15 minutos hasta que el arroz esté a punto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

EMPANADA DE BONITO

Ingredientes

- 40 ml. de aceite de oliva
- 200 ml. de agua templada
- 1/2 kg de harina
- 1 huevo
- Pizca de sal
- 16 gr. de levadura química

Ingredientes relleno

- 700 gr. de atún en escabeche
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 3 tomates maduros
- 30 ml. de aceite
- 1 huevo para pintar

Elaboración masa

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Obtener dos mitades y estirar con rodillo con un grosor de ½ cm máximo.

Elaboración relleno

Cortar la cebolla en juliana y rehogar unos 15 minutos, incorporar el pimiento verde cortado en aros y alargar cocción unos 5 minutos. Añadir el tomate limpio de piel y pepitas cortado en casé y sudar durante unos 20 minutos. Añadir el atún troceado, mezclar sabores y ajustar de sal y pimienta.

Colocar el relleno sobre la masa y cerrar con la otra. Crear los bordes y pintar con huevo batido.

Hacer un agujero para salida de vapor.

Hornear a 180 °C unos 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes:

- 5 patatas kenebec rojas
- 2 cebollas
- 2 ajos tiernos
- 3 tomates rojos
- 100 gr. de chorizo
- 100 gr. de costilla
- 2 codornices
- Dl. aceite de oliva
- Dl. de vino tinto
- Agua o fondo de carne
- 1 hoja de laurel
- 1 ajo y perejil

Elaboración:

Cortar el chorizo, la codorniz a cuartos y la costilla y rustirlos en una cazuela. Desglasar con vino tinto y retirar los jugos con la carne.

Preparar un sofrito de cebolla, ajos tiernos y tomate todo cortado a daditos. Cuando el sofrito este concentrado añadimos las patatas cortadas a cachelos, marcando el corte con el cuchillo y arrancando el pedazo con un golpe de la muñeca.

Añadimos la carne con sus jugos y removemos. Añadimos fondo de carne o agua hasta cubrir las patatas. Ponemos la hoja de laurel tapamos y dejamos cocer 20 min. a fuego suave. Preparamos una picada de ajo y perejil y la dejamos cocer 5 min. mas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BONITO ENCEBOLLADO CON ARROZ GLUTINOSO

Ingredientes:

- *1 lomo de bonito*
- *50 gr. de harina*
- *5 cebollas grandes*
- *2 ajos*
- *1 hoja de laurel*
- *1 ramita de tomillo*
- *1 guindilla*
- *1 Dl. de vino de jerez*
- *Perejil*
- *50 gr. de alcaparras*
- *50 gr. de aceitunas deshuesadas*
- *Arroz bomba*
- *Sal y pimienta*

Elaboración:

Cortar el lomo a tacos salarlos y pasarlo por harina. Dorarlo en aceite y reservar. En el mismo aceite preparar un rehogado de cebolla cortada a juliana, los ajos picados, el laurel, la guindilla y tomillo a fuego moderado. Removemos de vez en cuando para que no se pegue. Pasados 30 min. añadimos el vino de jerez seco, las alcaparras y las aceitunas.

Dejamos cocer 5 min. si queda demasiado seco añadimos un poco de fumet de pescado o agua. Rectificar de sal y pimienta. Juntar el bonito y apagar el fuego. Dejar reposar 10 min. todo junto.

Limpiar el arroz hasta que el agua salga transparente y dejar lo hidratar cubierto de agua 10 min. Ponemos el arroz al fuego cubierto por un dedo de agua. Tapamos y cuando empieza a hervir bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer 15 min. Dejamos el arroz tapado 10 min. mas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto
- ***Crema de mascarpone***
- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Elaboración crema de mascarpone:

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr. de azúcar.

Elaboración Tiramisú

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja. Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LENTEJAS A LA RIOJANA

Ingredientes:

- 600 gr de lentejas
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo con piel

(Preparación riojana

- 2 dientes de ajo pelados
- 3 lonchas de panceta fresca
- 1/3 de chorizo un poco tierno picante
- Vino blanco
- 2 cebollas medianas
- 4 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 c.c de pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración lentejas

Lavar, escurrir y hervir las lentejas en agua mineral con la bresa de verduras convenientemente troceada. Conservar las lentejas en su liquido de cocción.

Elaboración riojana

En una cazuela con aceite de oliva dorar 2 dientes de ajo, retirar. Añadir la panceta fresca cortada a tiras anchas, dorar y retirar. Añadir el chorizo picante cortado a rodajas y cocinar ligeramente. Retirar. Hacer en el aceite resultante de esta preparación un sofrito de cebolla, pimiento rojo cortados en macedonia y tomate TPM, añadir pimentón dulce y vino blanco seco. Reducir el vino y condimentar.

Añadir al sofrito los ajos, la panceta y el chorizo. Añadir las lenteja y algo de su guarnición de verduras. Mojar con el propio caldo de cocción de las lentejas y cocinar todo junto durante 5 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GREIXONERA

Ingredients

- 1 l de leche
- 5 ensaimadas secas
- 4 huevos
- 350 gr. de azúcar
- 20 gr. de manteca de cerdo
- 1 rama de canela
- Ralladura de limón
- 5 cl. de anís dulce

Elaboración

En un cazo ponemos a hervir la leche, aromatizada con canela, ralladura de limón y anís, dejar enfriar y cuando este templado añadir las ensaimadas troceadas.

Aparte, en un bol, mezclar los huevos y unos 300 gr. de azúcar, batir y añadir la leche. Con el resto del azúcar y dos cucharadas de agua hacer un caramelo.

Untar el molde con manteca de cerdo y poner el caramelo en el fondo de la greixonera.

Volcar la mezcla en el molde y poner al baño María a 160–180 °C durante unos 40 minutos aproximadamente. Desmoldar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CARQUINYOLIS

Ingredientes :

- 100 gr. de almendras crudas
- 2 huevos
- la ralladura de un limón
- 100 gr. de azúcar
- 175 gr. de harina
- 1 c.c. de levadura en polvo
- 1 /2 c.c. de canela en polvo
- unas gotas de anís
- 25 ml. de aceite
- 25 ml. de leche

Elaboración :

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

Mezclar los huevos, la piel de limón y las almendras. Juntar con la preparación anterior.

Colocar en un cuneco la harina tamizada, la canela y la levadura química y verter la preparación anterior.

Amasar hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto. *(no trabajar la masa en exceso).*

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas, durante unos 20 minutos

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

Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar. Unos 10 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON BROQUIL Y COSTRA DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- 200 gr. de Arroz
- 2 cebollas
- 2 ajos
- Caldo de pescado.
- Ramitas de Bróquil
- Unos guisantes

Crosta de Brandada

- 150 gr de bacalao desmigado
- 125 ml de crema de leche
- 125 ml de aceite de confit de bacalao
- 2 yemas de huevo

Elaboración Crosta

Limpiaremos de piel y espinas el bacalao. Lo coceremos en agua tibia y al primer hervor retiraremos la cacerola del fuego y cuando esté templada retiraremos el bacalao y lo escurriremos. Lo picaremos en batidora o a mano y le incorporaremos poco a poco partes iguales de aceite y crema de leche. Cuando tenga la textura deseada (bastante cremosa), rectificaremos de sal y pimienta y añadiremos las dos yemas de huevo.

Elaboración arroz

En una paella o en una cazuela grande con aceite de confitar bacalao, sofreiremos la cebolla, y el ajo bien picados, removiendo de vez en cuando hasta que la cebolla quede translúcida.

Cuando la cebolla haya quedado translúcida y el ajo haya cocido unos minutos sin que adquiera color, incorporaremos el arroz, sofreiremos un poco con la materia grasa y seguidamente añadiremos el caldo de pescado. *(dos veces y media el arroz incorporado aproximadamente)*

Lo mantendremos en ebullición hasta que el arroz haya absorbido la mayor parte del caldo.

Agregaremos unos guisantes y unos ramitos de bróquil que habremos hervido previamente.

Naparemos con la crosta de brandada de bacalao y gratinaremos dos minutos en el horno hasta que esté dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROS BRUT

Ingredientes

- *Un conejo con su hígado. La receta original se cocina con liebre.*
- *Un pichón*
- *200gr de costilla de cerdo*
- *100gr de setas variadas*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo.*
- *4 tomates maduros*
- *100gr de habas tiernas*
- *200gr de arroz bomba o extra.*
- *2 morcillas*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *1 litro de caldo corto de verduras.*

Elaboración

Troceamos el conejo y el pichón .Salpimentamos. En una cazuela con el aceite de oliva caliente doramos el conejo, el pichón y las costillas de cerdo. Reservamos las carnes en papel absorbente de cocina. A continuación doramos las setas y reservamos. Rehogamos la cebolla cortada en brunoise y el ajo que previamente habremos escaldado. Añadimos el tomate limpio de piel y pepitas, añadimos un poco de azúcar para corregir su acidez y mantenemos cocción hasta que evapore su humedad.

Incorporamos las carnes y añadimos la mitad del caldo de verduras, tapamos y alargamos cocción a fuego lento durante 20 minutos. Añadimos las habas y el arroz y mantenemos cocción durante 20 minutos. Según el grado de evaporación del caldo de verduras anterior añadiremos de nuevo si fuese necesario. 10 minutos antes de finalizar la cocción del arroz incorporamos las setas y la morcilla sin piel y bien triturada. Rectificamos de sal y pimienta.

Preparamos la picada friendo el hígado del conejo en una paella con poco aceite. Con la ayuda de un mortero majamos el hígado con el perejil y un poco de sal. Añadimos la picada 5 minutos antes de finalizar la cocción de l'arros brut.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARES RELLENOS DE HORTALIZAS EN SU SALSA

Ingredientes

- 2 calamares T/M p.p

(Relleno)

- 1 berenjena
- 1 pimiento rojo
- 1 puerro
- 1 calabacín
- 3 gambas
- Patas del calamar
- 20 gr de piñones
- Orégano

Saltear en una sartén unas cuantas patas del calamar y las colas de las gambas, retirar y en ese mismo aceite saltear el pimiento, el puerro y el calabacín, cuando todo esté en su punto añadir los piñones y el orégano, condimentar y reservar.

Rellenar los calamares con esta preparación.

(Sofrito)

- 2 cebollas medianas de Figueras
- 2 dientes de ajo
- ½ c.c pimentón dulce
- Tomate triturado
- Coñac
- Sal y pimienta

En una cazuela sofreír la cebolla en ciselé, añadir el ajo a mitad de cocción, añadir el pimentón dulce y cocinar ligeramente, añadir el tomate triturado y el coñac. Reservar.

(Final de la cazuela)

Colocar los calamares rellenos sobre el sofrito e iniciar la cocción conjunta a fuego muy suave. Cuando el sofrito este en su punto los calamares lo estarán también.

(Además)

- Patas de calamar
- 2 Espárragos verdes p.p

Reservar unas cuantas patas fritas de calamar para decorar el plato. Hervir espárragos a la inglesa y complementar la decoración.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON MORCILLA Y ESPARRAGOS VERDES

Ingredientes:

- 1 muslo de pollo
- Aceite de oliva
- Panceta fresca
- 1 “morcilla de cebolla”

En una cazuela dorar la panceta, retirar y reservar. Cortar y dorar el pollo. Reservar.

“Fondo moreno” para la cocción del arroz

- 300 gr de cebolla ciselé
- Ajo ciselé
- Troncos de espárragos verdes
- 100 gr de espinacas
- 1 pulpa de ñora remojada
- Pimentón rojo dulce
- Sal, pimienta y azúcar.

Dorar la cebolla en la cazuela anterior, caramelizarla con azúcar, añadir el ajo, los troncos de espárragos verdes, la pulpa de las ñoras y las espinacas. Mojar, espumar y colar. Añadir la morcilla y confitar. Reservar

Pase:

- Aceite de oliva
- 85 gr de arroz por persona
- 350 g de “fondo de cocción”
- Carne de pollo
- Espárragos (yema)
- Morcilla
- Pimientos del piquillo
- Espinacas

Anacarar el arroz en la paellera, añadir ingredientes precocinados. Cocinar todo junto. Añadir la morcilla. Disponer los espárragos y las espinacas. Cocer 5 minutos al fuego, 6 minutos en el horno precalentado y 5 minutos al fuego. Decorar con los pimientos del piquillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LLAVANERAS

Ingredientes para la crema catalana:

- *½ l de leche*
- *35 gr de almidón (Maizena)*
- *150 gr de azúcar*
- *1 rama de canela*
- *6 huevos*
- *1 trozo de piel de limón*

Poner en un cazo todos los ingredientes en frío, cocinar a fuego suave sin dejar de remover, concluir la cocción cuando la crema espese. Retirar del fuego y dejar enfriar.

(Hojaldre)

Estirar dos sábanas de hojaldre (la de abajo un dedo más ancha que la de encima) y poner la grande en una bandeja de horno sobre papel vegetal. Cubrir la sabana inferior con un grueso de crema y tapar con la otra sábana procurando cerrar el envoltorio.

(Para el crujiente)

- *50 gr de piñones*
- *Azúcar*
- *2 huevos*

Separar yemas y claras. Montar claras a punto de nieve y volver a mezclar con las yemas. Extender esta preparación sobre la coca, espolvorear con azúcar y piñones: pinchar y poner la coca al horno a 200°. Cuando esté en su punto retirar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS A LA MALLORQUINA

Ingredientes

- 500 gr. de callos limpios.
- 150 gr. de jamón
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de sobrasada
- 100 ml. de aceite
- 1 c. De harina
- 200 ml de vino blanco
- Sal y pimienta
- 2 Patatas
- Agua o caldo.

Elaboración.

Coceremos en agua fría los callos y dejaremos hervir durante unos 10 minutos. Retiraremos, escurriremos y enfriaremos.

Freiremos en una cacerola, la cebolla cortada en juliana, cuando esté un poco dorada añadiremos, el ajo picado en brunoise y el jamón a tacos. Pasados unos 3 minutos, añadiremos el tomate picado y despepitado cortado a trozos y un poco de azúcar. Freiremos bien hasta que pierda el agua. Añadiremos unas cucharadas de harina, freiremos unos 3 minutos hasta que esté dorada y flamearemos con brandy y añadiremos vino blanco.

Añadiremos la sobrasada y los callos, mezclaremos unos minutos y mojaremos con agua o caldo. Dejaremos cocer hasta que los callos estén blandos, añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Aparte cortaremos unas patatas a dados y freiremos hasta que estén doradas. Las añadiremos en los últimos momentos de cocción a los callos. Rectificaremos de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIEN ME SABE

Ingredientes

- 150 ml de leche de almendras
- 5 yemas de huevo
- 500 gr. de azúcar
- Melindros
- Canela
- 1 huevos
- ¼ l de leche

Elaboración

Preparamos un almibar con el azúcar y la mitad del agua. Mantendremos unos 5 a 6 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto en el agua y empiece a coger consistencia. Retiraremos del fuego y dejaremos que enfríe un poco. Le incorporaremos la leche, la leche de almendras, la canela y las yemas de huevo y el huevo batido. Pondremos a fuego muy suave removiendo constantemente hasta que hierva. Retiraremos inmediatamente. Colocaremos sobre unos moldes confeccionados con los Melindros. Dejaremos enfriar. Y desmoldaremos .



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

FIDEOS A LA CAZUELA

Ingredientes

- ✓ 300 gr. de fideos gruesos
- ✓ ¼ Kg. de costilla de cerdo
- ✓ 150 gr. de salchichas
- ✓ 100 gr. de butifarra
- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 50 gr. de queso rallado
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 1 brizna de azafrán
- ✓ Perejil fresco
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 20 gr. de avellanas
- ✓ 600 ml. Caldo de verduras.

Elaboración

En una cazuela rehogaremos la costilla partida con manteca de cerdo, cuando esté dorada añadimos la cebolla cortada en brunoise y alargamos cocción unos 40 minutos a fuego suave. Incorporamos el ajo cortado en ciselée. Freímos 3 minutos y cuando esté dorado añadimos el tomate en casé. Añadimos un poco de azúcar y dejamos que pierda agua durante unos 15 minutos. Añadimos la butifarra y la salchicha., Doramos unos 5 minutos y añadimos el caldo hirviendo, sal, pimienta, perejil picado y el azafrán. Añadimos los fideos y dejamos cocer a fuego suave unos 15 minutos. En último momento añadimos la picada de avellanas tostadas y el queso rallado. Alargamos cocción unos 5 minutos y servimos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUQUET DE PESCADORES

Ingredientes

- 600 gr. De rape
- 4 piezas de cigalas
- 300 gr. de patatas
- 1 cebolla
- 3 tomates maduros
- Ajos
- Azafrán
- Almendras tostadas
- Perejil
- Pimienta

Elaboración

En una cazuela freiremos los ajos y los reservaremos, en el mismo aceite rehogaremos la cebolla, después el tomate pelado y troceado y sofreímos.

Añadiremos agua y cuando hierva unos minutos añadimos la patata troceada, después el pescado y dejaremos cocer.

Echamos en la cazuela la picada hecha con azafrán, ajos, almendras y perejil. Poner al punto de sal y pimienta y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

HABITAS ESTOFADAS

Ingredientes

- 300 gr. de habitas
- ½ l. de caldo de verduras
- 1 pz de oreja de cerdo
- 1 pieza de chorizo
- 1 pieza de morcilla
- 1 de cebolla
- 2 tomates maduros
- aceite de oliva
- 1 cabeza de ajos
- Tomillo, laurel, perejil
- Sal

Elaboración

En una cazuela escaldamos las habitas desgranadas 5 minutos.

En otra cazuela sofreímos la cebolla picada fina y el tomate cortada a dados. Añadir el manojo de hierbas, el chorizo, la oreja y la cabeza de ajos. Añadir caldo de verduras y calentar hasta llevar a ebullición y mantener a fuego moderado para evitar que se rompan, añadir las habitas escaldadas y alargar cocción tapado a fuego bajo hasta que la habitas estén cocidas. Añadir en último momento la morcilla, alargar cocción 5 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAÓ

Ingredientes :

para la masa :

- 150 gr. de manteca de cerdo
- 75 cl. de agua
- 3 c.s. de anís
- 250 gr. de harina de trigo
- 75 gr. de harina de maíz (maizena)

para el relleno :

- 300 gr. de requesón o de queso fresco (mejor de cabra)
- 3 huevos
- 100 gr. de azúcar
- un manojo de menta fresca

Elaboración :

La masa :

Disolver la manteca de cerdo con el agua y el anís.

Una vez obtenida una mezcla homogénea, agregar la sal y las harinas, todo a la vez. Trabajar hasta obtener una masa homogénea y algo dura. Estirar hasta que tenga un grosor de unos 3 a 5 mm.

Forrar un molde encamisado con la masa.

El relleno :

Triturar todos los ingredientes hasta conseguir una crema de consistencia líquida.

La menta se puede triturar o poner picada.

Rellenar el molde con la mezcla de requesón y hornear a unos 180º unos 30 minutos.

Dejar enfriar, espolvorear con azúcar lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUA

Ingredientes

- 200 gr. De sepia
- 400 gr de fideos del 3 ó 4
- Aceite
- 2 Ajos
- 3 tomates.
- 1 cebolla
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 c.c. pimentón
- Unas hebras de azafrán
- 1 l. De fumet o caldo de pescado
- Sal

Elaboración

En una cazuela o paellera sofreír unos instantes la sepia cortada a trozos sin espinas. Retirar y reservar.

En el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en brunoise unos 10 minutos, añadir el pimiento rojo cortado en brunoise y sofreír unos 4 minutos, añadir el pimiento verde cortado en brunoise y sofreír unos 3 minutos, añadir los ajos picados y sofreír unos 3 minutos. Añadir enseguida el pimentón, el azafrán y los tomates (*limpios de piel y pepitas*). Dejar concentrar bien.

Mojar con el caldo.

Una vez haya arrancado el hervor añadir los fideos, haciéndolos hervir a fuego bajo unos 10 minutos.

Añadir el pescado y rectificar

Acabar la cocción en el horno y si se desea se puede terminar con el gratinador con el fin de que se doren los fideos por la parte superior.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE CUARESMA

Ingredientes:

- 440 gr. de leche
- 35 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 90 gr de anís seco
- 4 huevos y ½
- Ralladura de 1 limón
- 3 c.s. de canela molida
- Vainilla en polvo
- 1l. de aceite de girasol

Elaboración:

Hervir la leche con el anís y el azúcar. En un bol ancho mezclar la harina la ralladura de limón, la canela y la vainilla. Verter encima la leche hirviendo. Remover-amasar mientras añadimos los huevos uno detrás de otro. Rellenamos una manga pastelera con la masa. Usaremos un bolero de helado para coger la forma de los buñuelos.

Precalentamos el aceite en una paella fonda. Freímos la masa. Con una araña vamos volteando los buñuelos. Cuando estén dorados los escurrimos bien y los ponemos sobre papel secante. Los rebozamos con azúcar y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SEPIA CON ALBÓNDIGAS

Ingredientes:

- *½ Kg. de sepia*
- *200gr. de picada de cerdo*
- *70gr. de panceta cruda*
- *1 huevo*
- *2 dl. de aceite*
- *3 dientes de ajo*
- *Un poco de perejil*
- *1 rebanada de pan mojada con leche*
- *1 cebolla*
- *3 tomares maduros*
- *15 almendras tostadas*
- *½ copita de vino de jerez seco*
- *Sal, pimienta*
- *Harina*
- *Fumet de pescado o agua*

Elaboración:

Sofreír la sepia, limpia y cortada a trozos, en una cazuela. Reservar a parte. En el mismo aceite preparar un sofrito de cebolla cortada a deditos y tomate, bien picado con el cuchillo. Dejar que el sofrito se concentre. Añadir la sepia que habíamos reservado y cocerlo junto 10 min. Mojarlo con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

A parte amasamos la carne picada, la panceta, dos gajos de ajo, el perejil, - todo picadito-, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo. Si pensáis que un huevo dejara la masa demasiado blanda poner solo medio.

Una vez este todo amasado preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite. Escurrirlas de aceite sobrante y añadir las al guiso de sepia. Dejad que cueza 5 min. todo junto. 10 min. antes de terminar añadir una picada con un grano de ajo y las almendras. Diluir con el vino de jerez y añadirlo a guiso. Poner a punto de sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GUISANTES CON TOCINO

Ingredientes

- ✓ 300 gr. de guisantes desgranados
- ✓ ¼ kg de costilla de cerdo
- ✓ 80 gr. de tocino
- ✓ 2 cebollas tiernas
- ✓ 3 ajos
- ✓ Rama de menta
- ✓ 50 ml. de aceite
- ✓ 2 c.s. de anís seco
- ✓ 2 c.s. de moscatel
- ✓ Sal y pimienta

Elaboración

En una cazuela de barro freiremos el tocino cortado en dados con la costilla, añadir la cebolla cortada en juliana y rehogar unos 6 minutos. Incorporar el ajo cortado en ciselée y alargar cocción 3 minutos.

Subir un poco el fuego e incorporar los guisantes y la menta. Añadir los licores, reducir fuego, salpimentar y tapar. Cocer a fuego suave unos 20 minutos. Incorporaremos un poco de agua en caso de necesidad.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

POLLO AL CHILINDRÓN

Ingredientes:

- 1 pollo cortado a octavos
- 1 dl de aceite
- 1 diente de ajo
- 100 gr. de jamón serrano
- 1 cebolla
- 1 pimientos verde
- 1 pimientos rojos
- 3 pimientos choriceros
- 2 tomates
- Sal y pimienta
- 6 patatas gallegas
- 2 cebollas de Figueras
- ¼ l de fondo de cocción

Elaboración:

Se sazona el pollo con sal y pimienta y se enharina. En una cazuela, se calienta el aceite y se fríe el diente de ajo hasta que esté ligeramente dorado. Se añade el pollo cortado y se dora por todas partes. Después se agrega la cebolla picada para que vaya haciendo.

Se remueve constantemente y cuando la cebolla empiece a dorarse, se incorporan los pimientos previamente asados, pelados, despepitados y troceados groseramente. La pulpa de los pimientos choriceros se añade una vez remojados. También incorporamos los tomates asados y limpios de piel y pepitas

Se rehoga todo el conjunto a fuego lento hasta que el pollo esté hecho. Hay que tener en cuenta que la salsa debe quedar mas bien seca, aunque se le puede añadir 1 dl. de vino blanco o fondo durante la cocción.

Poner a hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas escurrir y pelar. Machacarlas e incorporar al puré un poco de aceite o mantequilla. Salpimentar y servir de guarnición.

Servir el chilindrón con jamón picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARACOLAS A LA LLAUNA

Ingredientes

- 600 gr. de caracoles bové grandes por persona
- 100 gr. de tocino
- 100 gr. de butifarra cruda
- 100 gr. de butifarra negra
- 4 dientes de ajo
- 4 tomates
- 1 cebolla tierna
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Lavaremos bien los caracoles con sal y vinagre, cambiándolos de agua varias veces. Dejaremos escurrir bien.

Calentar en agua fría poco a poco, retirar del agua y sumergir en agua hirviendo o en aceite caliente y freír/cocer 5 minutos. Retirar

En un molde de lata para cocer caracoles los dispondremos bien arreglados, uno al lado del otro, todos hacia arriba. Los salpicamos con sal y regamos con aceite. Colocamos en rellano picado a cuchillo por encima y asamos al fuego o al horno unos 5 minutos.

Servir de inmediato en el mismo recipiente.

Se acompañan de salsa vinagreta o all i oli de membrillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CREMA CATALANA

Ingredientes

- 1 litro de leche
- 8 yemas de huevo
- 200 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Elaboración

Se hierva la leche junto con la rama de canela y la piel de limón.

Mientras en una cazuela ponemos las yemas, el azúcar y la maicena y removeremos bien hasta obtener una crema de consistencia uniforme.

Cuando la leche hierva retiramos la canela y el limón y la vertimos sobre la cazuela mientras vamos removiendo con una varilla. Seguidamente llevamos todo al fuego y cuando tenga una textura cremosa. Retiramos y vertemos en una cazuela de barro



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

PESTIÑOS

Ingredientes

- 300 gr. de harina
- 100 de vino blanco
- 1 huevo
- Corteza de un limón
- 250 ml de miel líquida
- 2 cucharadas de anises
- Azúcar glass
- 100 ml Aceite

Elaboración

Calentar el aceite con la corteza de limón, retirar del fuego, poner los anises y dejar enfriar.
Pasar el aceite frío a un recipiente y añadir el vino blanco, la harina tamizada, el huevo y dos cucharadas de miel.
Mezclaremos hasta obtener una masa fina.
Echar sobre una placa enharinada y dejar en reposo unos 30 minutos.
Pasar por el rodillo y estirar hasta obtener una masa fina.
Cortar en triángulos y enrollar por unas esquina, formando un cilindro ancho y aplastado.
Presionar en la esquina exterior para que se mantengan a la hora de freír.
Freír en aceite abundante poniendo poca cantidad a la vez.
Escurrir y dejar enfriar.
Calentar la miel con un poco de agua a fuego lento hasta el primer hervor.
Retirar y bañar los pestiños, dejándolos escurrir sobre una rejilla.
Espolvorear con azúcar lustre antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

FIDEUA NEGRA CON CHIPIRONES Y MEJILLONES A LA PLANCHA

Ingredientes:

- 300 g de fideos del 0
- 300 g de cebolla ciselé
- 200 g de tomate concasé
- 1 l de fumet de pescado (negro)
- 400 gr de chipirones
- Tinta de sepia
- ¼ kg de mejillones
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco seco
- Perejil
- Aceite de girasol

Preparación:

Hacer un fumet con los retales de pescado. Añadir tinta de calamar para dar color.

Dorar un diente de ajo en una paella, retirar, dorar los chipirones limpios, retirar y reservar, en ese mismo aceite, hacer un sofrito de cebolla y tomate, reservar.

Aparte, tostar los fideos y reservar.

Mezclar en una paella sofrito, fideos y chipirones, mojar con fumet y cocinar.

En un vaso de vino diluir tinta de calamar y añadir a la cocción.

Marcar los mejillones en una plancha o sartén gruesa. Condimentar.

Hacer una lactonesa, condimentar y reservar

Presentar el palto de manera agradable conjugando la fideua negra con los chipirones y la lactonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO DE DOS MANERAS CON FLOR DE CALABACÍN Y SALSA ROMESCO

(Brandada)

- 3 d de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Aceite de oliva
- 2 lomos de bacalao
- 2 patatas blancas

(Salsa Romesco)

- 8 almedras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. ajo
- 2 ñoras
- 150 gr de tomate triturado
- Vinagre de manzana
- Perejil
- Aceite de oliva
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

(Flor)

- 4 flores de calabacín
- Masa de rebozado

(Migas)

- 2 rebanadas de pan redondo
- 2 d de ajo
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración brandada

Hervir la patata sin piel y reservar.

Confitar los lomos de bacalao en dos preparaciones separadas. En uno de ellos confitar también las patatas troceadas durante 5 minutos. Retirar y desmiguar. Reservar.

En otro confitar los lomos cortados a dados grandes.

Elaboración romesco

En un vaso de túrmix. Triturar el bacalao desmigado con aceite de confitar. Añadir patata y ajo hasta obtener el sabor y la textura adecuados. Reservar.

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar. Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar, rectificar.

Elaboración Flor de calabacín

Rellenar la flor de brandada, pasar por masa de rebozado y freír en aceite.

Elaboración migas

Secar, desmiguar y triturar la miga del pan. Picar el ajo y mezclar. Freír en aceite, colar y secar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BOMBA HELADA

(Cobertura 1)

- 125 gr. de cobertura de chocolate

(Helado)

- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 1 rama de vainilla
- 3 yemas de huevo
- Caramelo líquido

(Cobertura 2)

- 100 gr. de cobertura de chocolate

Elaboración cobertura 1

Poner el molde de silicona a enfriar en el congelador. Derretir la cobertura al baño María, pintar el molde con esta cobertura y dejar en el congelador.

Elaboración helado

Hacer un almíbar con los ingredientes y enfriar.

Separar yemas de claras, y hacer un sabayón con la preparación anterior. Montar claras a punto de nieve y mezclar con el sabayón. Cubrir las semiesferas de cobertura congeladas hasta la mitad, verter un poco de caramelo líquido, terminar de cubrir con la preparación y devolver al congelador.

Elaboración cobertura 2

Derretir la cobertura al baño Marí y cubrir la parte final de las esferas semiesferas congeladas. Devolver al congelador



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

CAP I POTA CON GARBANZOS

Ingredientes:

- 500 g. de garbanzos
- 200g. de cabeza de ternera cortada en dados de 2 cm.
- ¼ de pata de ternera abierta por la mitad
- Una cebolla
- Una zanahoria
- 3 dientes de ajo
- ½ tronco de apio
- ½ puerro
- Sal
- Clavo, laurel y tomillo

Para el sofrito:

- Aceite de oliva
- 20 g. de jamón cortado en macedonia
- 40 g. de chorizo en macedonia
- 200 g. de cebolla ciselé
- Un diente de ajo ciselé
- ½ c.c de pimentón dulce
- 150 g. de tomate tamizado
- 100 ml. de vino blanco

Para la picada:

- Un diente de ajo
- 2 c.s de perejil
- 5 h. de azafrán
- 25 g. de almendra tostada
- 25 g. de aceite de oliva
- 25 g. de agua

Elaboración:

Para el cap i pota: blanquear las carnes por separado, lavar y luego colocar en una marmita la pata de ternera con las hortalizas, la sal y las especias. Cocer durante dos horas y añadir la cabeza de ternera, cocer ½ hora más y retirar del fuego. Dejar entibiar, decantar las carnes. Deshuesar la pata y cortar en dados de 2 cm. de grueso. Reservar las carnes en la cocción previamente colada.

Para el sofrito: confeccionar el sofrito según costumbre, utilizando los ingredientes por orden de la receta. Evaporar todo el vino. Reservar.

Para la picada: triturar todo y reservar.

Acabados: en un sauter, juntar el sofrito con las carnes, los garbanzos y un poco de líquido de cocer el cap i pota. Cocer todo el conjunto ½ hora. Añadir la picada y cocer 10 minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

ROSQUILLAS DE NARANJA

Ingredientes

- *Zumo de 1 naranja*
- *Ralladura de ½ naranja*
- *3 yemas de huevo*
- *1,5 c.s de aceite*
- *100 g.. de azúcar*
- *25 ml. de aguardiente*
- *10 gr. de impulsor*
- *Harina la que admita*

Elaboración

En un bol mezclaremos las yemas de huevo, el azúcar, el zumo y ralladura de naranja, el aguardiente y el aceite, batiéndolo hasta que quede espumoso.

Añadiremos la levadura y harina tamizada hasta obtener una masa compacta que no se nos pegue en las manos. Dejaremos reposar unos 20 minutos.

Separaremos la masa en varias bolas y haremos pequeños cilindros que enrollaremos en forma de espiral. Freiremos en abundante aceite, pondremos sobre papel absorbente y cubriremos con azúcar y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

COCA DE RECAPTE DE SARDINAS, CEBOLLA CONFITADA, TOMATE CONCASSE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Ingredientes masa

- 400 gr. de harina
- 14 gr. de sal
- 75 ml. de vino blanco
- 100 ml. de aceite de oliva
- 35 g. de levadura fresca
- Orégano seco al gusto
- 200 ml. de agua
- Perejil fresco
- 100 gr. de aceitunas negras picadas

Ingredientes masa

- 300 gr. de cebolla
- 125 gr. de Pedro Ximenez
- 75 gr. de fondo de carne oscuro
- 2 dientes de ajo
- 1 kg. de sardinas
- 4 tomates maduros
- Perejil fresco
- Laurel
- Flor de Sal, cebollino y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración coca

En un bol poner la harina, el orégano, las aceitunas picadas, la sal, la levadura y añadir 2/3 del agua junto con el vino blanco y el aceite, ir amasando la coca al tiempo que le vamos añadiendo el agua restante, si la necesita. Dejar reposar 30 minutos para que fermente.

Una vez haya fermentado, la estiramos y le damos forma de coca.

Elaboración reducción: Reducir el Pedro Ximénez junto con el fondo de carne, hasta obtener una textura de salsa espesa.

Elaboración cebolla confitada: Cortar la cebolla a juliana y confitarla, a fuego muy lento, en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.

Elaboración tomate concasse: Marcar y escaldar los tomates. Pelarlos y cortarlos a cuadritos pequeños. Ponerlo en maceración con aceite de oliva, ajo, orégano y una pizca de azúcar.

Montaje: Sobre la coca pondremos una fina capa de tomate concasse, seguida de otra capa de cebolla confitada y al final los filetes de sardinas con la piel hacia arriba. Lo meteremos en el horno unos 2 minutos ya que la sardina tiene que quedar poco hecha para poder conservar todo su sabor y brillo plateado. Servirla con un hilo de reducción de Pedro Ximénez por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SALMON CON SALSA DE CABRALES Y SIDRA

Ingredientes

- ✓ 4 lomos de salmón limpios de 180 gr.
- ✓ 2 manzanas
- ✓ 80 gr. de cabrales
- ✓ 100 ml. de sidra
- ✓ 100 ml. de fumet
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 tomates
- ✓ 2 c.s. de miel

Elaboración

Limpiaremos el salmón y dejaremos desgrasar cubierto de sal y azúcar alrededor de 1 hora.

Pelaremos las manzanas, descorazonamos y cortamos a cuartos. Doramos en la cazuela con un poco de azúcar unos 6 minutos. Retirar

Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogar unos 45 minutos hasta que esté tierna, añadir el tomate cortado en casé y secar unos 15 minutos. Añadir azúcar para rectificar acidez. Recuperar el fondo con sidra, reducir y añadir el queso troceado. Remover hasta que se deshaga y mojar con el fumet. Dejar cocer tapado unos 10 minutos y pasar por el chino.

Colocar de nuevo en la cazuela, introducir las manzanas, y añadir el salmón asado en una sartén aparte o en el horno. Mantener a fuego suave unos 5 minutos más y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

COCHIFRITO SANABRES Y BERZA CON SALSA DE MANZANA REINETA A LA SIDRA

Ingredientes :

- 800 gr. de cochinillo
- 2 dl. de aceite de oliva
- sal, pimienta negra

para el adobo :

- 2 dientes de ajo
- 1 c.c. de pimentón dulce
- perejil
- orégano
- 1 dl. de vino blanco

para la salsa :

- 2 cebollas en macedonia
- 2 manzanas reinetas en macedonia
- 250 ml. de sidra
- aceite de oliva
- 100 gr. de panceta
- 200 gr. de col
- 1 ajo
- Sal y pimienta

Elaboración cochifrito:

Cortar el cochinillo en trozos regulares y salpimentarlos.

Adobarlos mezclando bien los ajos machacados, el pimentón, el orégano, el perejil y el vino blanco.

Reservar la mezcla en frío al menos 24 horas.

Rehogar, primero, el cochinillo en aceite y luego freírlo en aceite muy caliente hasta que la piel quede bien crujiente. Salar

La salsa :

Cortar los torreznos en macedonia y freír, procurar que queden muy crujientes.

Dorar las cebollas en un poco de aceite.

Añadir las manzanas.

Tapar, cocer unos 15 minutos a fuego suave hasta que la manzana se empiece a deshacer.

Mojar con la sidra, evaporar, cocer unos 10 minutos.

Dar un hervor a la berza, cortarla en juliana fina y saltearla con el diente de ajo picado.

Introducir en la preparación anterior junto con la costilla. Salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE SOBRASADA CON ESPINACAS

Ingredientes Masa

- 10 gr. de levadura fresca
- 1 c.c. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 1 c.c. de sal
- 1 c.s. de aceite
- 1 c.s. de vino blanco
- 100 ml. de agua

Relleno

- 500 gr. de espinaca fresca
- 150 gr. de sobrasada
- 50 gr. de pasas y piñones
- 100 gr. de queso de mahón

Elaboración

Mezclaremos la levadura y el azúcar en un poco de agua tibia hasta poder deshacer la levadura.

En un bol tamizaremos la harina con la sal y colocaremos en el centro la masa de levadura. Mezclaremos bien y dejaremos reposar unos 15 minutos.

Añadiremos el vino, el aceite y unos 125 ml de agua hasta obtener una masa lisa y homogénea. Dejaremos fermentar unos 30 minutos a 27 °C hasta que doble su volumen.

Estiraremos en una placa de horno dándole forma de coca.

Escaldaremos unos 3 minutos las espinacas en agua salada hirviendo, retiraremos y cortaremos cocción con agua fría.

Escurriremos bien y esparciremos por encima de la coca.

Saltearemos unos piñones y unas pasas remojadas unos 3 minutos y tiraremos por encima.

Cortaremos unas rodajas de sobrasada y pondremos encima de forma regular.

Salpimentaremos y regaremos con un poco de aceite

Horneamos a 200 °C unos 20 a 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO CON PERAS AL ESTILO DEL SEGRIÀ

Ingredientes para 4 personas:

- *Un conejo cortado en trozos*
- *4-5 peras*
- *Un cebolla*
- *4 tomates maduros*
- *Harina para enharinar el conejo*
- *Una copa de vino rancio*
- *100 gr. de almendras tostadas*
- *Un diente de ajo*
- *Perejil una hoja de laurel*
- *Una rama de canela*
- *Tomillo*
- *Aceite de oliva*
- *caldo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración:

Salpimentar el conejo, enharinarlo y freírlo en una cazuela con aceite de oliva. Una vez dorado el conejo, sacarlo de la cazuela y reservarlo.

Picar la cebolla y rehogarla en la misma cazuela, incorporar los tomates rallados, la hoja de laurel, la canela y el tomillo. Cuando el tomate empieza a estar espeso, le añadimos el conejo y el vino rancio. Lo dejamos reducir y cubrimos el conejo con el caldo. Lo dejamos cocer a fuego lento. En un mortero hacemos una picada con las almendras y el diente de ajo. Pelamos las peras y las cortamos en cuatro trozos. Las añadimos a la cazuela junto con la picada 10 minutos antes de finalizar la cocción. Rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUESADA PASIEGA

Ingredientes

- ✓ ½ kg de harina
- ✓ 2 huevos
- ✓ ¼ l. de crema de leche
- ✓ ¼ l. de leche fresca
- ✓ 30 gr. de mantequilla
- ✓ 100 gr. de queso fresco
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ Pizca de sal
- ✓ Ralladura de ½ limón
- ✓ 5 gr. de levadura química

Elaboración

Batiremos los huevos con el azúcar. Incorporamos la leche, la crema, el queso y la mantequilla fundida. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea. Por último añadimos la harina tamizada con la levadura y la ralladura de limón. Mezclamos hasta obtener una masa sin grumos.

Colocamos en moldes enmantecados y cocer al horno a 160 °C durante unos 30 minutos

Retirar y dejar enfriar.

Acompañar de miel, mermeladas o cabello de ángel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

MIGAS A LA EXTREMEÑA

Ingredientes

- 500 gr. de pan viejo
- 50 ml. de leche
- 100 gr. de manteca de cerdo
- 100 gr. de panceta
- 200 gr. de chorizo
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- Pimentón picante

Elaboración

El día de antes prepararemos el pan, cortándolo en dados y poniéndolo en leche. Dejaremos toda la noche.

Calentaremos la manteca y salteamos la panceta cortada en macedonia. Añadiremos el chorizo troceado y el pimiento rojo cortado en macedonia. Dorar 5 minutos y retirar.

Añadir el pan escurrido, y dorar unos 5 minutos, añadir al ajo emincée, prolongar cocción 3 minutos añadir el pimentón e incorporar el embutido.

Alargar cocción 3 minutos y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

BORRACHOS

Ingredientes

- ✓ 150 gr. de harina
- ✓ 3 huevos
- ✓ ¼ Kg. de azúcar
- ✓ 50 ml. de coñac o ron
- ✓ Canela en polvo

Elaboración

Desclarar los huevos y montar a punto de nieve las claras.

Blanquear las yemas con la mitad del azúcar.

Añadir la clara montada a las yemas batidas e incorporar posteriormente la harina tamizada.

Colocar en molde rectangular encamisado y hornear a 180 °C unos 20 minutos.

Almíbar

Preparar con el coñac, su propio peso en agua y el azúcar un almíbar 30 °B.

Dejar enfriar.

Acabado.

Cortar el bizcocho en rectángulo y bañar con el almíbar. Dejar reposar hasta que haya absorbido la totalidad. Decorar con canela y azúcar lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

MACARRONES DE CUARESMA

Ingredientes

- ✓ 200 gr. de macarrones
- ✓ 100 gr. de bacalao desalado
- ✓ 2 cebollas tiernas
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 2 anchoas
- ✓ 40 gr. de piñones
- ✓ 40 gr. de pasas
- ✓ 100 ml. de vino blanco
- ✓ ½ l. de leche
- ✓ 40 gr. de mantequilla
- ✓ 20 gr. de harina
- ✓ Sal, pimienta y perejil

Elaboración

Coceremos los macarrones de la manera habitual. Parar cocción y reservar.

En un cazo aparte rehogar la cebolla cortada en brunoise, alargaremos cocción unos 15 minutos, añadiremos el ajo cortado en ciselée y las anchoas troceadas. Freiremos a fuego suave 3 minutos más. Espolvoreamos con harina y cocemos 5 minutos. Reducimos con vino blanco, añadimos la leche y removemos a fuego suave hasta que empieza a espesar. Añadir el bacalao troceado con las pasas y los piñones tostado. Salpimentar.

Colocar los macarrones en una fuente enmantecada y napar con la salsa.

Hornear unos 5 minutos.

Puede gratinarse con queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

QUESADILLA

Ingredientes

- 3 huevos
- 100 gr. De queso fresco
- 200 gr. De azúcar
- Piel de ½ limón
- 1 yoghurt
- 100 ml de leche
- 200 ml de nata líquida
- 80 gr. De maicena
- 25 gr. De mantequilla.

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar, la maicena y la ralladura de limón.

Disolveremos el queso fresco con el yoghurt, incorporaremos la leche y la crema de leche montada.

Mezclaremos el contenido de los dos boles hasta obtener una masa homogénea.

Pintaremos los moldes con mantequilla y rellenaremos con la masa.

Hornearemos al baño María a unos 180 °C, alrededor e 15 a 20 minutos. (Dependiendo del molde). Hasta que pinchemos la masa y nos salga limpia

Dejaremos enfriar y desmoldaremos. Acompañaremos de miel o azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ DE MONTAÑA CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- 200 gr. de arroz
- 4 alcachofas
- 2 cebollas tiernas
- 100 gr. de costilla de cerdo
- 100 gr. de conejo
- 200 gr. de setas
- Picada de ajo, frutos secos y perejil
- 700 ml. De fondo oscuro.
- 20 gr. de manteca de cerdo

Elaboración

Pelaremos y coceremos a la inglesa las alcachofas. Parar cocción y cortar en cuartos. Reservar.

Trocear las carnes y dorar en la paella a fuego alto en un poco de manteca de cerdo. Mantener unos 5 minutos y retirar. Salpimentar.

Corar la cebolla en ciselé y rehogar en la misma paella. Añadir las setas troceadas, alargar cocción unos 8 minutos hasta que pierdan agua y añadir las setas. Mezclar bien e incorporar el arroz. Anacarar unos 5 minutos, incorporar las carnes y mojar con el fondo caliente y salpimentar. Llevar a ebullición unos 4 minutos. Reducir fuego y alargar cocción unos 18 minutos hasta que el arroz esté al dente.

En los últimos minutos de cocción añadimos la picada de ajo y perejil disueltas en un poco de fondo.