



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

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE, CON ENSALADA DE HIERBAS GERMINADAS Y VINAGRETA DE NUECES

Ingredientes

- 300 gr. de atún rojo cortado en brunoise
- 1 aguacate
- 1 cebolla roja
- 1 tomate cortado a dados
- Cebollino y cilantro
- Lima
- Aceite de oliva
- Surtido de germinados

Ingredientes vinagreta

- 50 gr. de nueces
- 3 partes de aceite por una de vinagre
- Sal

Elaboración

Cortar el atún en brunoise y colocarlo en un bol. Le añadimos una cucharada sopera de aguacate picado, el tomate cortado en dados, una cucharada sopera de cebolla roja y por último un poquito de cilantro y cebollino picado. Lo mezclamos todo bien y lo aliñamos con sal, el zumo de una lima y buen chorro de aceite de oliva.

Se emplata con un aro y se decora con la ensalada de germinados aliñada con la vinagreta de nueces.

Elaboración vinagreta

Picar las nueces y mezclarlas con el aceite y el vinagre. Condimentar al gusto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes para 1 persona

- 80 gr. de lomo de bacalao
- Dientes de ajo
- Hojas de laurel
- 1/2 nectarina
- 1/2 pera
- 1/2 melocotón
- 3 espárragos verdes
- Sal y Pimienta

Vinagreta:

- 1 cuchara sopera de vinagre de jerez,
- 1 de salsa de soja,
- 1 de zumo de limón,
- 3 cucharas de aceite de oliva virgen,
- 20 gr de piñones

Mezclar los ingredientes de la vinagreta en las cantidades indicadas.

(Mezclum)

- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva
- 50 gr. de hojas verdes para ensalada

Condimentar hojas seleccionadas de mezclum y reservar.

Elaboración

Pelar y cortar las frutas en diferentes formatos: la pera cortada en bastones, el melocotón en dados, la nectarina en bolitas. Para confitar el bacalao, poner en un cazo, aceite, granos de pimienta, laurel y dientes de ajos, y añadir el lomo de bacalao con su piel. El bacalao no puede freír, solo confitar. Cocinar durante 4 a 6 minutos y retirar. Enfriar y reservar. El plato se sirve como ensalada. Cortamos el bacalao en láminas y lo colocamos en el plato con la fruta. Luego aliñamos aparte las hojas verdes y las colocamos en el plato, decoramos con los espárragos verdes. Aliñamos con la vinagreta.



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

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- 4 limones jugosos
- 1/2 bote de leche condensada
- 400 ml. de crema de leche para montar (30% M.G.)
- Fresitas del bosque
- 5 nueces
- 100 gr. de azúcar

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera. En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando este a punto de caramelo mojaremos en ella las nueces. Dejar enfriar y picar en el mortero. Espolvorear ligeramente por encima de la mousse y decorarla con las fresitas.

Presentar en copa de coctel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANNACOTTA DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y STREUSEL DE CACAO

Ingredientes Pannacotta:

- 2 hojas y media de gelatina
- 500 ml de nata
- 30 gr de azúcar
- 100 gr. de chocolate negro

Ingredientes mermelada de frutos rojos:

- 250 g. de frutos del bosque
- 200 g- de azúcar
- 60 g. de zumo de limón

Para el streusel de cacao:

- 60 g. de mantequilla
- 85 g. de harina floja
- 50 g. de azúcar
- 25 g. de cacao en polvo

Elaboración mermelada

Cocer los frutos del bosque con el azúcar, hasta que empiece a espesar, añadir el zumo de limón y hervir unos minutos más. Colocar la mermelada en el fondo de un vaso, copa o terrina.

Elaboración pannacotta

Troceamos el chocolate con un cuchillo y lo reservamos. En un cazo ponemos la nata, el azúcar y el chocolate, lo vamos calentando a fuego medio, sin dejar de mover hasta que el chocolate quede fundido y llegue a ebullición.

En este momento, lo apartamos del fuego y le añadimos la gelatina, previamente hidratada. Lo vertemos en la copa, vaso o terrina, encima de la mermelada. Enfriamos.

Streussel

Arenar los secos con la mantequilla muy fría, cocer a 160 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA FRÍA DE TOMATE CON GUACAMOLE Y SALMÓN

Ingredientes sopa

- 600 g. de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Vinagre de Jerez

Ingredientes ensalada

- 1 aguacate, cortado en media macedonia
- 1 lima
- 1/2 cebolla tierna ciselée
- 2 tomates pelados sin pepitas TPM
- Cilantro picado
- Sal, aceite de oliva y tabasco
- Salmón ahumado cortado en dados.
- Rúcula

Elaboración sopa

Escaldar los tomates. Refrescarlos con abundante agua fría. Pelarlos y triturarlos con el túrmix con aceite de oliva, sal, pimienta, unas gotas de vinagre y las hojas de cilantro. Pasarlo por un colador fino y volver a rectificar de sal y pimienta.

Elaboración guacamole:

En un bol mezclamos, el tomate TPM, la cebolla ciselée, el cilantro picado, el aguacate y el salmón ahumado. Lo mezclamos todo y lo aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Al pase por ración:

En el centro de un plato soper, con la ayuda de un aro ponemos el guacamole, coronándolo con la rucula. Añadimos la sopa de tomate y unas gotas de aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES

Ingredientes:

- *Un solomillo de cerdo*

Para la marinada:

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

Para la salsa de cacahuets:

- *100 g. de cacahuets tostados*
- *200 ml. de leche de coco*
- *2-3 c.c de pasta de curry rojo*
- *1-2 c.c de azúcar moreno*
- *2-3 c.c de pasta de tamarindo o zumo de lima*

Elaboración:

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas. En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite. Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche. Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de cacahuets:

Picar los cacahuets y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuets triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

Acabados:

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuets.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NUGGETS DE SALMON CON SANFAINA DE FRUTAS

Ingredientes:

- 200gr de suprema de salmón
- 1 huevo
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de pan rallado
- 2 Dl. aceite de girasol

Para la chanfaina

- 1/4 de melón
- 1 manzana
- 100 gr. de cerezas
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- Laurel sal pimienta
- 1 dl. aceite de oliva

Elaboración:

Sacar la piel al salmón y cortar a cubos. Poner sal y pimienta, empanar pasando por harina, huevo y pan rallado.
Freír al momento de pase

Elaboración chanfaina

Cortar la cebolla a juliana y rehogarla en una cazuela unos 15 minutos. Añadimos la berenjena cortada en macedonia y alargamos cocción 10 minutos. Sacamos los huesos de las cerezas, pelamos y cortamos la manzana en macedonia y añadimos todo a la cazuela. Cocer destapado unos 5 minutos, tapar y alargar cocción a baja temperatura tapado 5 minutos. Ajustar de sal y pimienta. Dejar reposar toda la noche y servir frío.

Pelamos el melón y cortamos a dados de 2cm de lado.

Servimos la chanfaina en el fondo del plato. Encima pondremos los nuggets de salmón acabados de hacer



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

CINTAS CON MARISCO Y PIPAS DE CALABAZA

Ingredientes

- 300 gr. de cintas
- 1 calabacín
- 50 gr. de pipas de calabaza
- 100 gr. de gambas
- 100 gr de almejas
- Aceite
- 4 chalotes
- Orégano seco
- Albahaca fresca
- Sal y pimienta

Elaboración

Lavaremos y cortaremos los calabacines en bastoncillos. De ½ cm.

Pelaremos las gambas quedándonos sólo con las colas.

Cortaremos la cebolla en ciselée.

Rehogaremos la cebolla picada en un poco de aceite unos 8 minutos evitando que tome excesivo color, incorporamos el calabacín y salteamos unos 5 minutos. Añadimos las colas, las pipas y las hierbas aromáticas y mantenemos un par de minutos.

Abriremos las almejas aparte e incorporamos a la preparación anterior.

Freiremos las cabezas de las gambas con un poco de aceite, añadimos una cebolla ciselée y dos tomates macedonia.

Freímos unos 10 minutos y cubrimos con agua. Cocer unos 45 minutos.

Colaremos el agua de cocer las gambas y coceremos la pasta hasta que esté al dente. Escurrir.

Serviremos en el plato y cubrimos con la salsa.

Calentaremos el agua para cocer la pasta con las cabezas de las gambas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE MANZANAS Y JENJIBRE **CON GELEE DE MENTA, ROMERO E HINOJO**

Ingredientes para los raviolis

- 1 kg. de manzanas golden
- 400 gr. de jengibre cristalizado
- 40 gr. de mantequilla
- 70 gr. de azúcar
- 5 hojas de pasta brick

Para la gelée

- 1 l de agua
- 150 gr. de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- menta c.s.
- hinojo c.s.
- romero. C.s.

Elaboración raviolis

Saltear la manzana cortada en daditos, con la mantequilla, el azúcar y el jengibre

Hacer unos raviolis con la pasta brick y los dispondremos en una bandeja de horno, pintar con mantequilla y espolvorear con azúcar lustre.

Hornear en el momento del pase a 200 °C.

Elaboración gelée

Hervir el agua con el azúcar y apagar el fuego, dejando infundir las hierbas unos 15 minutos.

Poner en agua fría las hojas de gelatina y una vez blandas, escurrirlas y añadirlas a la infusión.

Dejar reposar unas 6 horas en la nevera.

Montaje del plato:

Disponer en el plato el gelée mientras horneamos los raviolis

Poner encima del gelée los raviolis

Decorar con menta hinojo y romero.

Servir rápidamente para que el ravioli esté caliente y no se humedezca la pasta brick.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA MURCIANA

Ingredientes:

- 300 gr. Bacalao desmigado
- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos
- Olivas negras
- 4 patatas monalisa
- 4 cebolla tierna
- Perejil, tomillo,

Elaboración:

Cocer las patatas con piel. Cuando estén frías pelar y cortar a rodajas.

Preparar pétalos de tomate y cocerlos al horno con un poco de aceite, sal, pimienta, azúcar y tomillo.

Escalibar el pimiento. Pelarlo y despepitarlo.

Cortar las cebollas tiernas por la mitad. Estirar en una bandeja de horno con sal y aceite. Tapar con papel de plata y cocer 20 min. a 200º C.

Disponer los ingredientes por pisos dentro de un timbal. Decorar con un poco de perejil y las olivas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA CON JAMÓN Y CREMA DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 400 gr. de merluza
- 100 gr. de jamón serrano
- 1 manojo de espárragos
- 1 cebolla
- 1 chorrito de vino blanco
- 4 tomates rojos
- Salvia
- Sal pimienta
- 2 Dl. Aceite de oliva

Elaboración:

Cortar la merluza en filetes y sacarle la piel. Cortar en 4 raciones y envolverlas con el jamón. Freír hasta que el jamón quede crujiente. Reservar en una bandeja de horno.

Pochar la cebolla. Reservar las puntas de espárragos para decorar y añadir el resto junto al sofrito de cebolla. Mojar con un poco de vino blanco. Tapar y hervir a fuego lento 15 min. Triturar y pasar por el chino.

Pelar y despepitarse los tomates. Cortarlos a pétalos y confitarlos con aceite de oliva y unas hojas de salvia durante 20 min. Escurrirlos y ponerlos a punto de sal y pimienta.

Presentamos el plato con una cucharada de crema de espárragos, la merluza previamente calentada al horno encima unos pétalos de tomate y un cordón del aceite de confitar los tomates.



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

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes:

Para la base:

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Raspa de limón

Para el relleno

- 300gr de cerezas
- ½ limón
- 100gr. de azúcar
- 5c.s. de miel
- 5c.s de kirsch
- 3 huevos
- 50gr. de mantequilla.
- 2Dl de nata para montar.

Elaboración:

Para la base de la tarta mezclar la harina con la mantequilla formando migas. Añadir el huevo y el azúcar y la raspa de limón. Amasar hasta que quede una masa fina y elástica. Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada. Pinchamos el fondo con un tenedor. Pre cocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno de la tarta sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con la mantequilla pomada. Añadimos la miel, el kirsch, zumo de medio limón y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.

Meter al horno a 180° C durante 35 min.

Decorar con nata montada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA FRIA QUESO Y CHOCOLATE BLANCO CON JALEA DE FRESAS

Ingredientes masa

- 100 gr. frutos secos tostados
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla pomada

Relleno

- 200 gr. de chocolate blanco
- 400 gr. de queso fresco
- 4 hojas de gelatina

jalea de fresas

- 3 hojas de gelatina
- 200 gr. de fresas
- 50 gr. de azúcar
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Trituraremos los frutos secos. Mezclaremos con la mantequilla pomada y el azúcar. Colocaremos en la base del molde y enfriaremos.

Derretiremos el chocolate blanco al baño María muy suave. Una vez derretido mezclaremos con el queso fresco y las hojas de gelatina previamente humedecidas. Verteremos sobre la base anteriormente preparada.

Mientras prepararemos la jalea, calentando en una cazuela las fresas troceadas, el zumo de limón y ¼ litro de agua, dejaremos a fuego suave hasta que adquiera color y textura consistente, añadiremos las hojas de gelatina previamente humedecidas y revolveremos.

Retiraremos del fuego y cubrimos sobre el rellano anterior.

Dejaremos enfriar en la nevera.



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

BONITO MECHADO CON EMULSION DE PIMIENTO VERDE Y AROS DE CEBOLLA

Ingredientes

- 4 rodajas de bonito o atún
- 100 gr. de jamón o tocino a tiras.
- 2 pimientos verdes
- 1 bote de Pimiento morrón
- Aceitunas negras
- Aceite
- 1 cebolla roja
- 2 huevos
- 100 gr. de pan rallado.

Elaboración

Limpiaremos el pescado de piel y espinas y lo cortaremos a tiras.

Envolveremos las tiras en forma de turbante intercalando pimiento morrón, aceitunas negras deshuesadas y jamón o tocino.

Pincharemos y atravesaremos con un palillo.

Cortaremos el pimiento verde en brunoise y lo rehogaremos hasta que esté tierno. Pondremos en una picadora con sal y pimiento y aceite hasta que esté triturado. Colaremos.

Cortaremos la cebolla roja en aros. Pasaremos por los huevos batidos y el pan rallado. Freiremos en aceite bien caliente hasta que estén doradas.

Marcaremos el atún en la plancha bien caliente de 1 a 2 minutos por cada lado. Rectificaremos de sal y pimienta.

Colcaremos una base con la emulsión de pimiento verde, pondremos el atún encima y decoraremos con los aros de cebolla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LAMINAS DE BACALAO CON AJO BLANCO

Ingredientes.

- 200 gr. de morro de bacalao desalado.
- 150 gr. de almendras crudas peladas
- 2 dientes de ajos
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- 3 dl. aceite de oliva virgen
- 1/2 Kg. de uvas blanca
- agua
- sal y pimienta
- 150 gr. de miga de pan

Elaboración

Colocamos la miga de pan a remojo en agua fría.

Colocamos en la batidora, el pan escurrido, almendras peladas, ajo y vinagre y vamos triturando, añadimos el aceite para que emulsione y vemos la cantidad que acepta, colamos por un colador chino, salpimentamos y vemos la densidad que tiene y ver si necesita más agua, reservamos en la nevera para refrescar.

Comprobaremos el punto de sal del bacalao, si es el correcto colocamos en una cazuela cubierto de aceite y confitaremos a fuego muy suave.

Pelaremos las uvas y limpiaremos de pepitas.

Colocamos laminas de bacalao en un plato soper, unas uvas alrededor y el ajo blanco bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTA Y LANGOSTINOS CON PESTO DE TOMATE SECO

Ingredientes pasta

- 300 gr. de pasta al gusto
- 200 gr. de gambas o langostinos
- 2 c. De aceite de gambas
- Sal y pimienta.

Pesto de tomate seco

- 1 taza de tomates secados al sol
- 3 dientes de ajo
- 2 c.s. de nueces peladas
- 1 c.s. de piñones
- 3 c.s. de queso de Parma rallado
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Elaboración :

Coceremos la pasta a la inglesa el tiempo indicado en el paquete y parar cocción. Reservar.

Limpiaremos las gambas retirando el hilo intestinal. Reservar en frío

Con las cabezas de las gambas y aceite de oliva prepararemos un aceite de gambas. Reservar

Elaboración pesto

Confitaremos unos tomates secos a fuego muy bajo con los ajos

Triturar junto con el resto de los ingredientes añadiendo el aceite poco a poco como si se hiciera una mahonesa.

Ha de quedar una salsa ligada.

Al pase

Saltear la pasta y las gambas con el aceite de gambas y servir en plato.

Acompañar con el pesto y decorar con unos tomates confitados cortados en juliana.



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

EMPEDRAT DE LENTEJAS CAVIAR CON MELÓN Y VINAGRETA DE JENGIBRE

Ingredientes:

- 300 gr. de lentejas caviar.
- 1 cebolla tierna
- 1/4 melón galia
- 3 tomates rojos
- ½ pimiento rojo
- 100 gr. de champiñones
- Jengibre
- 8 c.s Aceite de oliva
- Sal pimienta
- 2 c.s Vinagre de manzana
- 2 c.s. miel

Elaboración:

Cocer las lentejas en agua hirviendo con un poco de sal, ½ cebolla y unas hojas de laurel. Cuando estén tiernas escurrir y enfriar con agua fría. Cortar la cebolla tierna, el melón, el tomate y el pimiento a daditos. Saltear los champiñones cortados a cuartos.

Preparar una vinagreta batiendo el jengibre, la miel, el vinagre, la sal, la pimienta y emulsionando con el aceite. Juntar todos los ingredientes en un bol y aliñar con la vinagreta. Servir fresco.



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

JALEA DE PIÑA Y TE CON ESPECIAS

Ingredientes

- 1/2 piña
- 60 gr. de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 1 c. de jengibre fresco picado
- 1 c.c. de pimienta
- 1 clavo de olor
- 1 vaina de vainilla
- hojas de menta
- 200 ml de te
- Zumo de 1/2 limón

Elaboración

Limpiaremos la piña y trituraremos junto con el azúcar y el zumo de limón. Colar
Disolveremos la gelatina previamente humedecida en el té caliente, junto con el jengibre, la pimienta, el clavo y la
vainilla. Colaremos y mezclaremos con el zumo de piña
Colocaremos en las copas de servicio y enfriaremos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOSTA DE SOBRASADA CON QUESO FRESCO Y MIEL

(Queso fresco)

- *1 litro de leche fresca*
- *Vinagre*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

(Resto de ingredientes)

- *1 tostada de pan*
- *Sobresada mallorquina*
- *Queso fresco*
- *Miel*

Elaboración

Poner la leche a hervir y cortar con el vinagre, colar, escurrir procurando que no quede seco, condimentar, amalgamar textura y sabor con crema de leche.

Tostar la rebanada de pan, extender sobre ella la sobrasada, cubrir con el queso fresco y regar con la miel. Gratinar en el horno durante un minuto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HIGOS CON QUESO, JAMÓN Y PIÑONES GRATINADOS CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y VINAGRE DE MÓDENA

(Ingredientes)

- 2 higos
- Rulo de queso de cabra
- Piñones tostados
- 1 loncha de jamón serrano

(Reducción)

- Vinagre de Módena
- Vino de Oporto
- Azúcar

(Preparación)

Cortar los higos por la mitad y colocar en una bandeja de horno. Cubrir con queso de cabra y jamón serrano. Gratinar hasta que el queso tome color.

Elaboración reducción

En una sartén (si queremos podemos añadir azúcar) reducir el vino de Oporto y vinagre de Módena hasta la textura deseada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESPAGUETIS DE TINTA CON SALMÓN, MEJILLONES, DEMI GLACE , HOJAS DE ALBAHACA Y SALSA DE VINO BLANCO

(Fumet)

- *Bresa de verduras*
- *Retales de pescado*
- *Tinta de sepia o calamar*

(Espaguetis)

- *250 gr espaguetis de tinta*
- *2 chalotas*
- *150 cl de vino blanco seco*
- *100 g de salmón ahumado*
- *Hojas de albahaca*
- *Mantequilla*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*

(Mejillones)

- *5 mejillones (que no sean grandes) p.p*
- *Sal y pimienta*

Elaboración fumet

Con estos ingredientes elaborar un fumet negro, espumar, colar y confitar. Reservar para hervir los espaguetis en esta preparación.

Elaboración pasta

Pochar la chalota picada a fuego suave en una paella con mantequilla. Añadir el vino blanco y reducir, añadir el salmón ahumado cortado a cuadritos y un poco del fumet de pescado, cocinar, añadir los espaguetis y mezclar todo.

Elaboración mejillones

Cocinar los mejillones sobre la plancha en dos tiempos (primero por un lado y luego por el otro).

Al pase:

Teñir con tinta una parte del fumet y hacer una Demi glace. Freír ligeramente las hojas de albahaca y reservar. Disponer en plato blanco los espaguetis, los mejillones, la reducción del fumet y las hojas de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS DE MELÓN Y SANDIA AL CAVA CON GRANIZADO DE NARANJA

(Bolitas)

- $\frac{1}{2}$ melón piel de sapo
- $\frac{1}{2}$ melón cantalup
- $\frac{1}{4}$ de sandia
- 2 naranjas
- 1 botella de cava

(Granizado)

- 2 naranjas

Elaboración

Vaciar la carne de las frutas (Melones) con la cuchara parisienne formado bolitas. Colocarlas en un recipiente de servicio y guardar en nevera.

Elaboración granizado

Hacer un zumo de naranja y congelar.

Al pase:

Verter cava bien frío sobre las bolitas de melón y decorar con el granizado de naranja.



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

CEREZAS AL VINO DE RIOJA

Ingredientes

- 1/4 kg de cerezas
- 1/2 botella de vino de Rioja
- 125 gr. de azúcar
- 1c.c. de anís estrellado
- 1 piel de limón y naranja
- 2 hojas de laurel
- 2 hojas de gelatina

Ingredientes helado

- 200 gr. de pulpa de plátano
- 300 ml de leche
- 75 ml. de crema de leche
- 1 yema de huevo
- 80 gr. de azúcar
- 30 gr. de glucose

Elaboración

Hervir el vino con el azúcar, el anís, el laurel y la piel de limón y naranja unos 15 minutos.

Incorporar las cerezas limpias y deshuesadas, dejar cocer unos 10 minutos más e incorporar la gelatina previamente hidratada.

Colocar en recipientes individuales y enfriar en nevera.

Elaboración helado

Juntar la leche con la nata en un cazo y poner a fuego suave hasta que rompa a hervir.

Triturar la pulpa de plátano. Poner las yemas de huevo y la glucosa. Añadir la mezcla de leche y nata hervida. Poner a fuego suave hasta que alcanza los 80-85 °C, momento en el que adquirirá consistencia. Cortar la cocción poniendo el cazo en agua fría y colocar en la heladora.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NARANJAS RELLENAS DE HELADO

Ingredientes

- 4 Naranjas
- 150gr. de azúcar
- 200gr. de nata montada
- 3 huevos. Aprovechamos la yema.
- Menta
- Chocolate troceado.

Elaboración

Lavamos bien las naranjas. Les practicamos un corte en la parte superior. Reservamos. Para el emplatado final utilizaremos esta porción de naranja como tapa. Vaciamos las naranjas con la ayuda de una puntilla y exprimimos el zumo de los gajos. En un bol al baño María batimos la yema con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y de color blanquecino.

Mezclamos las yemas anteriores con el zumo de naranja y la nata montada. Enfriamos en nevera durante 15 minutos. Rellenamos las naranjas y les damos frío en el congelador.

Para el momento del pase servimos las naranjas decoradas con un par de hojas de menta y chocolate troceado. Tapamos las naranjas con las tapas reservadas.

Nota: Para dar estabilidad a la naranja le practicamos un corte en la parte inferior. Este corte debe ser muy fino y en ningún caso debe perforar la parte hueca de la naranja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHUPITO DE AJO BLANCO DE PERA CON BROCHETA DE SALMÓN

Ingredientes ajo blanco:

- 50 g. almendra tierna sin piel
- 250 g. pera madura pelada y sin semillas
- 5 g. ajo blanqueado y sin germen
- 50 g. de miga de pan blanco
- 70 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 15 ml. de vinagre de manzana
- 375 ml. de agua mineral

Para la brocheta de salmón:

- 200 g. de salmón cortado en dados
- Salsa de soja
- Jengibre rallado
- Aceite de oliva

Elaboración

Poner a remojar las almendras con agua 24 horas en la nevera. Juntar todos los ingredientes en un recipiente alto. Triturar bien y dejar madurar 30 minutos.

Pasar por chino y colador. Rectificar de textura y sazón.

Marinar el salmón e insertar en una brocheta. Servir el ajo blanco en un vaso con la brocheta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHUPITO DE GAZPACHO

Para el gazpacho:

- 200 g. de tomate muy maduro
- 1 c.s de cebolla ciselé
- 15 g de pimiento rojo
- 15 g. de pepino
- ¼ ajo pequeño
- 30 g. de aceite de oliva
- 60 g. de agua mineral
- 20 g. de miga de pan
- 1 c.s de vinagre de jerez
- Una pizca de comino (opcional)
- Sal

Elaboración

Cortar todo en trozos pequeños y mezclar, dejar madurar, triturar, tamizar y poner a punto de textura y sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SURTIDO DE CANAPÉS

Brillo para canapés:

- 500 g. de agua
- 30 g. de azúcar
- 15 g. de pectina nh
- 40 g. de salsa de soja

Elaboración

Calentar a 40 ° C, el agua con la soja. Añadir la pectina mezclada con el azúcar. Enfriar.

Canapés de surimi y gambas con salsa rosa

- Pan de avion
- 2 huevos duros
- Un paquete de palitos de surimi
- Una bolsa de gambas peladas congeladas
- Un pote de salsa rosa o salsa coctel
- Palillos para pinchar

Elaboración

Untar la base de los canapés con salsa rosa, mezclar el huevo duro rallado con el surimi picado. Decorar con una gamba, cocida al vapor o a la plancha.

Caramelos de salmón ahumado

- 250 g. de salmón ahumado
- 100 g. de queso philadelphia
- 50 g. de nata montada
- Eneldo picado
- Pan de molde avión
- Papel celofán

Elaboración

Con la ayuda de un rodillo extender el pan de molde con el eneldo picado, rellenar con el queso mezclado con la nata montada. Envolver y cerrar con celofán.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

Canapés de crema mousseline y tinta de calmar

Para la crema mousseline base:

- 60 g. de mantequilla
- 70 g. de harina
- 500 ml. de leche

Elaboración

Cocer la harina con la mantequilla, añadir la leche caliente y hervir.

Canapés de crema mousseline y tinta de calmar

- 125 g. de bechamel base
- 50 g. de mantequilla
- ¼ de sobre de tinta de calamar
- Gambas a la plancha
- Hojas de rucula fritas

Elaboración

Cocer la tinta con la bechamel. Enfriar

Emulsionar la mantequilla con la bechamel, poner encima el pan de molde, enfriar. Cortar y pincelar con brillo, acabar con una gamba salteada y una hoja verde.

Canapés de foie gras higos y anchoas

- Pan de avión
- Higos secos
- Un pote de foie gras
- Un pote de anchoas
- Un huevo
- Pan rallado
- aceite

Elaboración

Empanar los higos y cocerlos con el aceite caliente. Untar el pan de molde con el foi gras, enfriar. Cortar y pincelar con brillo, poner medio higo con una anchoa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

Canapé de tomate confitado, albahaca y atún

- 125 g.de bechamel base
- 50 g. de mantequilla
- 15 g. de tomate concentrado
- Atún en lata
- 3 tomates naturales.
- Albahaca

Elaboración

Emulsionar la mantequilla con la bechamel y el tomate concentrado, poner encima el pan de molde, enfriar. Cortar y pincelar con brillo, acabar con un tomate confitado, atún y hojas de albahaca.

Para confitar los tomates: escaldarlos, retirar la piel y las semillas cortarlos en pétalos y sazonarlos con azúcar, sal, pimienta molida. Colocamos en rejilla (para que sude el agua) y pasada 1 hora rocíalos con aceite de oliva e introducimos en el horno precalentado a 100°C. Dejamos cocer/secar hasta textura deseada.

Canapés de salmón ahumado con crema agria

- Un paquete de salmón ahumado
- 100 g. de queso philadelphia
- huevo hilado dulce
- ½ c.c de mostaza en grano
- Eneldo picado
- Gotas de zumo de limón
- Mantequilla
- Palillos

Elaboración

Mezclar el queso con la mostaza, el eneldo picado y zumo de limón al gusto. poner encima el pan de molde, enfriar. Cortar y pincelar con brillo, acabar con un rollito de salmón relleno de huevo hilado dulce y un rosetón de mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETA DE CARNE CON SALSA CHIMI-CHURRY

Ingredientes brocheta:

- ✓ 2 solomillos de cerdo o 4 pechugas de pollo
- ✓ 1 l. de agua
- ✓ 40 a 50 gr. de sal
- ✓ ½ pimiento rojo
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 c.s. de orégano
- ✓ 1 c.c. de comino
- ✓ Zumo de 1 limón
- ✓ 1 c. de bolas de pimienta

Ingredientes salsa

- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ 1 c.s. con tomillo, romero, menta, orégano y albahaca
- ✓ 1 guindilla
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 100 ml. de aceite de oliva
- ✓ Zumo de ½ limón
- ✓ ½ pimiento rojo
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 cebolla tierna

Elaboración

Limpiaremos las carnes, cortaremos en cubos de 2 cm, ensartamos en unas brochetas y colocamos a marinar con las verduras cortadas en bresa y el agua disuelta con la sal. Añadimos las especias y las hierbas aromáticas y el limón. Dejaremos reposar unas 2 horas a unos 8 °C.

En el momento de pase, retirar del marinado. Secar y marcar plancha unos 6 minutos.

Acompañar con la salsa.

Elaboración salsa

Escaldaremos los ajos 3 minutos y enfriamos.

Colocaremos en mano de mortero y trabajaremos con la sal, la pimienta, las hierbas aromáticas la cucharada de zumo de limón y una cucharada de aceite. Trabajaremos hasta obtener una textura densa. Iremos incorporando poco a poco más vinagre y más aceite.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES FRIOS DE ESPUMA DE SALMON CON LACTONESA DE LIMON

Ingredientes espuma

- ✓ 150 gr. de trucha ahumada
- ✓ 150 gr. de salmón fresco
- ✓ 100 gr. de mantequilla
- ✓ 50 gr. de requesón
- ✓ 50 gr. de yogurt griego
- ✓ Pimienta rosa
- ✓ Sal
- ✓ Láminas de canelón
- ✓ Eneldo fresco

Ingredientes Lactonesa

- ✓ 100 ml. de aceite de oliva
- ✓ 100 ml. de crema de leche de 35%
- ✓ Zumo de ½ limón
- ✓ Eneldo fresco
- ✓ Sal y pimienta

Elaboración

Picar los salmones muy finamente y disponerla en una fuente (asegurarse que no haya espinas, piel o escamas. Agregar la mantequilla pomada, el eneldo, el requesón y el yogurt. Salpimentar y mezclar bien todos los ingredientes. Reservar en el frigorífico.

Cocer la pasta de la manera habitual. Retirar y enfriar.

Rellenar con la farsa y mantener en frigorífico hasta el momento de pase.

Elaboración lactonesa

Incorporar todos los elementos y batir a alta velocidad hasta que adquiriera textura cremosa pero no compacta. Rectificar de dulzor con un poco de miel en caso de acidez.

Cubrir los canelones con la salsa y decorar con ralladura de limón y eneldo fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA TATÍN DE PLÁTANO

Ingredientes:

- 1 plancha de hojaldre
- 5 plátanos
- 120 gr. de azúcar moreno
- 120 gr. de mantequilla
- 100 gr. de mermelada de albaricoque

Salsa de limón y canela

- 150 gr. de azúcar
- 2 yemas de huevo
- la ralladura y el zumo de un limón
- 1 rama de canela
- 50 gr. de nata líquida

Elaboración:

Untar con la mitad de la mantequilla un molde de tarta rectangular. Espolvorear con azúcar. Cortar a láminas el plátano y mezclarlos con la mermelada de albaricoque antes de colocarlos en el molde. Espolvorear el resto de azúcar y repartir la mantequilla uniformemente. Poner la bandeja al horno 10 min. a 180 a.C. para caramelizar los plátanos.

Extender la plancha de hojaldre a 3 mm. de grosor y colocar sobre los plátanos, recortando la masa sobrante. Cocer al horno 20 min. a 200gr. hasta que la masa quede dorada. Dar la vuelta a la tarta antes de servir.

Para la salsa de limón:

Batir las yemas con el zumo, la ralladura de limón y el azúcar. Horneear esta mezcla a 180 °C durante 12 min.

Infundonar la canela con la nata y dejar enfriar. Sacar la rama de canela y triturar con la mezcla horneada con la nata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE TOMATES ESCALIVADOS CON CARPACCIO HELADO DE HIGOS

Ingredientes:

- 10 tomates maduros
- 2 cebollas
- 1 manojo de albahaca
- 5 higos o brevas
- Sal
- 50gr de queso curado (idiazabal, mahon, manchego)
- Hielo

Elaboración:

Para preparar el carpacho congelar levemente los higos para que queden firmes y poder cortarlos a lonchas finas. Disponerlas sobre un plato con papel inherente y volverlas a congelar. Poner los tomates en una fuente y escalivar los al horno con sal y aceite. Sofreír la cebolla en una ollita. Poner los tomates y la albahaca a la olla y triturar. Pasar por el chino y enfriar en el frigorífico. Podemos añadir unos cubitos de hielo para aclarar la crema y enfriarla. Cortar el queso a daditos pequeños y esparcirlos encima la crema. Al último momento decorar con el carpaccio de higo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAR Y MONTAÑA

Ingredientes:

- *3 Pechugas de pollo fileteadas*
- *15 gambas rojas*
- *100 gr. d espinaca fresca*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 bote de leche de coco*

Elaboración:

Estirar el pollo encima de un papel de plata. Encima poner un poco de papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Sal pimentar. Enroscar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film Hacer 4 rollitos. En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos a pagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua. Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar. Añadir la cebolla picada y la zanahoria. Cuando este listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino. Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETAS DE ATUN CON ENSALADA DE GARBANZOS Y GUACAMOLE

Ingredientes

- ✓ 100 gr. de garbanzos
- ✓ 1 hojas de laurel
- ✓ 1 chalote
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 1 guindilla
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 tomate de ensalada
- ✓ 2 c. De cilantro fresco

Guacamole

- ✓ 1 aguacate
- ✓ 1 cebolla tierna
- ✓ Zumo de ½ limón
- ✓ Cilantro fresco
- ✓ Comino en polvo
- ✓ 1 diente de ajo escaldado
- ✓ Sal y pimienta

Adobo

- ✓ 100 ml. de aceite de oliva
- ✓ Ralladura y zumo de 2 limas
- ✓ Ramitas de cilantro fresco
- ✓ 400 gr. de atún

Elaboración

Mezclaremos el adobo y batiremos bien. Limpiaremos los filetes de atún, cortaremos a dados y ensartaremos en las brochetas. Dejaremos marinar con $\frac{3}{4}$ parte del adobo, alrededor de 2 horas en la nevera.

Ensalada

Mezclaremos los garbanzos con la chalota cortada en ciselée, el pimiento rojo en macedonia, el tomate despepitado y cortado en macedonia, el ajo cortado en ciselée y la guindilla troceada. Añadiremos las hojas de laurel y unas hojas de cilantro. Sazonaremos con el resto del adobo y dejaremos enfriar.

Guacamole

Cortaremos la cebolla en ciselée y mezclaremos con el resto de ingredientes. Reservar en frío

Servicio

Marcaremos el atún a la parrilla y acompañaremos de la ensalada de garbanzos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE MARISCO CON MAYONESA DE GAZPACHO

Ingredientes ensalada

- 200 gr. de lechuga
- 1 sepia
- 200 gr. de gambas o langostinos

Ingredientes mahonesa

- 2 tomates rojos
- 1/2 pepino
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 huevo
- 2 c.s. de vinagre blanco
- 100 ml. de aceite de oliva
- Agua en caso de necesidad
- Sal y pimienta

Elaboración ensalada

Limpiaremos la sepia y coceremos unos 5 minutos en agua salada hirviendo. Retirar, enfriar y congelar.

Coceremos las gambas en agua salada con laurel 1 minutos. Retirar y para la cocción en agua fría con sal. Retirar la cáscara manteniendo la cabeza de la gamba. Reservar en frío

Elaboración mayonesa

Escaldaremos los tomates 1 minuto y retiramos piel y pepitas. Trocear

Limpiaremos el pepino y retirar las pepitas. Escaldar el ajo 3 minutos en agua hirviendo. Parar la cocción y reservar

Limpiar el pimiento y retirar pepitas y la parte interior blanca. Limpiar la cebolla y trocear. Triturar todas las verduras con ayuda de un poco de agua

Colar e introducir de nuevo en la trituradora, con el huevo, el vinagre, sal y pimienta y un poco de aceite. Batir hasta emulsionar e ir incorporando poco a poco el resto de aceite

Montaje

Colocar en la base del plato la mahonesa semi líquida. En el centro situar el bouquet de ensalada con la sepia fileteada y las gambas. Regar con un poco de aceite crudo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANNA COTTA DE HORCHATA SOBRE TORRIJA DE CEREZAS

Ingredientes

- 300 ml. de horchata
- 200 ml. de nata
- 5 hojas de gelatina
- Piel de limón y canela
- Azúcar opcional

Ingredientes torrijas

- 4 rebanadas de pan de molde
- Mermelada de cerezas
- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 200 ml. de leche

Elaboración

Reducir la nata a la mitad, aromatizar con la piel de limón y la canela. Colar y deshacer la gelatina previamente humedecida. Agregar la horchata, mezclar y colocar en los moldes.

Elaboración torrija

Cortar con un aro de 6 cm el pan. Untar con la mermelada, y bañar con el azúcar y la leche.

Retirar, pasar por huevo batido y freír.

Colocar en la base del plato y cubrir con el Pana Cota.

Decorar con unas hojas de menta.



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

MINI HAMBURGUESAS DE POLLO CON CHUTNEY DE MENTA

Ingredientes

- ✓ 1 c. De Tandori
- ✓ 1 c.s. de yoghurt
- ✓ 1 c.c. de comino
- ✓ 1 c.c. de ralladura de lima
- ✓ 1 c. De jengibre rallado
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 2 pechugas de pollo
- ✓ Aceite para pintar
- ✓ 4 panes tipo pita o naan

Chutney de menta

- ✓ 1 manojo de menta fresca
- ✓ 1 c.s. de jengibre rallado
- ✓ 1 guindilla
- ✓ Zumo de ½ lima
- ✓ 1 c. De azúcar
- ✓ 1 c. De cilantro molido
- ✓ 1 cebolla tierna
- ✓ Un poco de yoghurt para ligar
- ✓ Sal y pimienta.

Elaboración hamburguesas

Limpiaremos las pechugas , troceamos y picamos con un tritadora. Colocamos en un cuenco con el resto de ingredientes, y amasamos. Haremos unas 12 mini hamburgeusas y refrigeramos durante 1 hora para que cojan cuerpo.

Pintaremos las hamburguesas con un poco de aceite y asaremos a la parrilla bien caliente durante 3 minutos por lado.

Cortaremos el pan en cuñas y asaremos a la parrilla con un poco de aceite.

Elaboración Chutney

Escaldaremos las hojas de menta 30 segundos y trituramos todos los ingredinetes añadiendo el yoghurt hasta adquirir una textura consistente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CEREZAS ESPECIADAS CON CREMA DE QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 1 limón
- ½ l de agua
- 200 gr. de azúcar
- 4 clavos de olor
- 2 ramas de canela
- 100 ml de Oporto
- 400 gr. de cerezas

Crema

- 150 gr. de queso de cabra
- 100 ml. de nata
- 125 gr. de yoghurt
- 25 gr. de azúcar (aprox)

Elaboración

Para la crema de queso trituraremos todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Reservaremos en frío.
Para las cerezas prepararemos un almíbar con el agua, el azúcar, el zumo de limón, la piel y las especias. Dejaremos cocer destapado unos 10 minutos. Incorporaremos el vino y las cerezas deshuesadas y mantendremos unos 5 minutos. Retiraremos del fuego y dejaremos reposar en la nevera toda la noche.

Servimos la crema de queso en la base del plato y colocaremos las cerezas encima regando un poco de líquido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE LANGOSTINOS, HUMUS Y SALSA GRIBICHE

Ingredientes

- 3 cogollos de lechuga
- 400 gr. de langostinos cocidos

Para el humus

- 350 gr. de garbanzos cocidos
- Una guindilla seca pequeña
- ½ cucharadita de comino
- Un diente de ajo pelado
- ½ cucharadita de tahini
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- zumo de limón al gusto
- Sal y pimienta

Para la salsa gribiche

- 3 huevos cocidos
- Perejil picado
- 20 gr. de mostaza
- 40 gr de alcaparras
- 40 gr. de pepinillos picados
- aceite de oliva
- Una parte de vinagre por tres de aceite

Elaboración salsa

Pelar los huevos, separando las yemas de las claras. Machacar las yemas con un tenedor y mezclarlas con la mostaza. Verter el aceite, poco a poco como para hacer una mayonesa. Añadir el vinagre. Verificar el sabor. Picar los pepinillos y las alcaparras y añadirles a la mezcla. Al final, incorporar las claras de huevo picadas no muy finas

Elaboración humus

En un mortero picar la guindilla y el comino, con una cucharadita de sal. Con una picadora eléctrica picamos el ajo, añadir los garbanzos, el comino y la guindilla y la tahini, y batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, a gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos

Presentación

Disponer las hojas de los cogollos en una fuente y encima el humus. Por ultimo decorar con los langostinos y salsear con la salsa gribiche.



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

COCTEL DE GAMBAS Y AGUACATE

Ingredientes

- ✓ 1 aguacate
- ✓ Cilantro fresco
- ✓ Pizca de Wasabi
- ✓ 2 c.s. De mayonesa
- ✓ 1 c.s.de jengibre rallado
- ✓ Zumo de 1 lima
- ✓ 1 c.s. de ketchup
- ✓ 200 gr. de gambas congeladas
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Semillas de mostaza
- ✓ Caviar de salmón
- ✓ Placas de rollito de primavera
- ✓ ½ melón de cantaloup o galia

Elaboración

Pelaremos el aguacate y retiraremos el hueso. Conservar.

Aplastaremos el aguacate con un poco de pasta de wasabi y el cilantro. Añadir el hueso y reservar en frío.

Mezclaremos la mayonesa con el jengibre rallado, el ketchup y el zumo de la lima colado. Reservar en frío.

Con ayuda de una cuchara de París haremos bolas de melón. Reservar en frío.

Coceremos las gambas en agua salada un par de minutos. Parar cocción en agua helada con sal. Escurrir y reservar.

Cortaremos tiras de pasta de rollito de primavera y freiremos en aceite hirviendo una par de minutos. Retirar y escurrir en papel absorbente

Montaje

Colocaremos en la base de la copa el aguacate y las bolas de melón. Salseamos y colocamos encima las gambas. Decorar con el caviar de salmón unas semillas de mostaza y las tiras de rollitos de primavera.



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

SALMOREJO CON GARBANZOS Y PANCETA

Ingredientes

- ✓ 4 tomates
- ✓ 100 ml de zumo de tomate
- ✓ 1 cebolla roja
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 60 ml. de aceite de oliva
- ✓ 2 c.s. de vinagre de jerez
- ✓ 100 gr. de garbanzos cocidos
- ✓ 1 manzana golden
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 pimiento rojo pequeño
- ✓ 50 gr. de Panceta salada
- ✓ 1 c.s. de zumo de limón
- ✓ 50 gr. de queso manchego
- ✓ Sal y pimienta

Elaboración

Escaldar 30 segundos los tomates y retirar piel y pepitas.

Escaldar 3 minutos los ajos y parar cocción.

Triturar en una batidora los tomates, el ajo, el zumo de tomate y el vinagre. Añadir posteriormente el aceite hasta que emulsione. Reservar en frío.

Pelar la manzana y cortar en macedonia. Regar con el zumo de limón y reservar en frío.

Limpiar los pimientos de pepitas y cortar en Macedonia. Juntar con la manzana

Pelar la cebolla y cortar en juliana fina. Juntar con la preparación anterior.

Cortar la panceta en dados y freír en un poco de aceite durante unos 6-8 minutos hasta que esté dorada. Añadir los garbanzos y alargar cocción un par de minutos.

Colocar en el vaso de servicio. Cubrir con el salpicón de verduras y salsear con el salmorejo

Decorar con unas cuñas de queso manchego y ramitas de perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FRUTOS ROJOS CON QUESO FRESCO

Ingredientes frutos rojos

- 150 ml. agua
- 150 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- 150 gr. de frutas rojas
- 2 hojas de gelatina

Ingredientes queso fresco

- 100 gr. de queso fresco
- 100 gr. de crema de leche
- 1 hoja de gelatina
- Zumo de 1/2 limón (opcional)
- 60 gr. de Azúcar (opcional)

Elaboración frutos rojos

Preparamos un almíbar con el azúcar y el agua. Llevaremos a ebullición, apagamos fuego. Dejamos entibiara, añadimos los frutos rojos y el zumo de limón. Turmizamos, colamos y añadimos las hojas de gelatina previamente humedecida y fundida. Colocamos en la copa de servicio rellenando 2/3 y dejamos enfriar en refrigerador.

Elaboración espuma

Turmizamos el queso fresco con la crema de leche y el azúcar. Añadimos la gelatina previamente disuelta y colocamos en sifón. Refrigeramos unas 8 horas. Servimos en momento de pase.



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

PASTA CON CHAMPIÑONES, HUEVO ESCALFADO Y ESPÁRRAGOS BLANCOS

Ingredientes

- *Manejo de espárragos blancos*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml. de aceite de oliva*
- *200 gr. de macarrones o fuselli*
- *200 gr. de champiñones*
- *250 ml. de crema de leche*
- *50 ml. de caldo de verduras*
- *4 huevos*

Decoración

- *Queso Parmesano*
- *Rúcula.*

Elaboración

Llevar a ebullición agua. Añadir sal y pimienta, reducir fuego y cocer unos 8 minutos con las yemas hacia arriba.

Retirar cuando estén tiernos y mantener en caliente. Regar con aceite y sal

En la misma agua con un poco de mantequilla cocer la pasta el tiempo indicado. Escurrir y reservar.

Cortaremos los champiñones en brunoise y rehogamos en un poco de mantequilla. Añadir un poco de caldo y la crema de leche. Llevar a ebullición 1 minuto. Reducir fuego, dejar cocer 2 minutos a fuego bajo. Salpimentar y reservar en frío.

Elaboración huevos.

Envolver el huevo en papel film engrasado y cocer en agua unos 6 a 8 minutos. Retirar con cuidado.

Montaje

Colocar en la base del plato el huevo. Calentar la salsa y mezclar con la pasta. Verter por encima del huevo.

Colocar los espárragos tibios y la Rucola en un lateral. Decorar con una tiras de parmesano.



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

SEPIA CON HABITAS A LA MENTA

Ingredientes

- 400 gr. de sepia
- 1 c.c.de pimentón
- 1 c.c.de comino molido
- 50 ml. de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 300 gr. de habitas con cáscara
- 6 tomates
- 1 manojo de perejil
- 1 diente de ajo
- 2 cebollas tiernas
- Zumo de 1 limón
- 1 manojo de hojas de menta
- 2 c. de vinagre de jerez

Elaboración

Limpiaremos y escaldaremos la sepia de 3 a 5 minutos en agua salada con bicarbonato.

Parar cocción, secar y trocear. Poner marinar con el pimentón, el comino y un poco de aceite de oliva. Dejar marinar unos 2 horas.

Desgranar las habas y cocer 3 a 4 minutos en agua salada hirviendo. Parar cocción y retirar la piel.

Mezclar con el tomate TPM

Al pase.

Freír los calamares 2 minutos en el aceite del marinado, añadir el perejil, el perejil, la chalota y los ajos picados, mantener 2 minutos y agregar el zumo de limón.

Retirar y verter sobre las habas y el tomate. Rectificar de sal y pimienta y perfumar con el jerez. Servir de inmediato.



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

PANACOTA DE VAINILLA CON SIROPE DE TOMATE Y PAPAYA

Ingredientes

- 3 hojas de gelatina
- 1/5 l. de crema de leche
- 100 ml. de leche
- ½ vaina de vainilla
- 50 gr. de azúcar

Ingredientes sirope

- 100 ml. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 3 tomates maduros
- 1/2 papaya
- 50 ml. de jerez

Elaboración Panacota

Hidrataremos las hojas de gelatina

Mezclaremos la leche con la mitad de la crema de leche, la vainilla y el azúcar. Poner a reducir a fuego suave unos 15 minutos.

Colar, deshacer la gelatina en la preparación e incorporar el resto de la crema de leche.

Colocar en flaneras humedecidas y dejar enfriar en nevera unas 4 horas.

Elaboración Coulis

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar.

Escaldamos los tomates. Paramos cocción. Pelamos y retiramos pepitas. E introducimos en el almíbar con el tomate y la papaya. Llevar a ebullición 1 minuto y mantener a fuego bajo unos 15 minutos. Hasta que espese. Añadir en último momento el jerez.

Acompañar el Panacota



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

COCA DE SANT JOAN

Ingredients:

- 250 g. de harina fuerte
- 250 g. de harina floja
- 35 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 75 g. de azúcar
- 12 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 15 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Elaboración:

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas. Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones. Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad. Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño coca. Coca dos raciones es de 140 g.



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

AJO BLANCO DE MELÓN

Ingredientes:

- 600 gr. de agua
- 200 gr. de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 300 gr. de almendras marcona
- ½ Melón piel de sapo
- 1 barra de pan
- Sal
- Unas gotas de vinagre
- 100 gr. de jamón serrano

Elaboración:

Escaldar el ajo 3 veces en agua hirviendo para que no pique. Cambiando el agua a cada escaldada. Poner en remojo el pan con agua, aceite, unas gotas de vinagre, almendras, ajos y sal. Triturar hasta que quede muy fino. Añadir el melón y triturar. Probar y rectificamos de sal si es conveniente. Dejamos enfriar y pasamos por el chino.

Cubrimos un plato con papel de cocina. Encima extendemos el jamón serrano y lo ponemos 3 min al microondas. Quitamos el exceso de grasa.

Servimos el ajoblanco con crujiente de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPILLOT DE SALMÓN CON VERDURITAS AL ENELDO Y LIMA

Ingredientes:

- 500 gr. de salmón
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 5 espárragos
- 2 zanahorias
- 3 patatas
- 1 lima
- Sal pimienta y eneldo

Elaboración:

Cortar todas las verduras a bastoncillos finos. Cortar la lima a rodajas. Dentro de un trozo de papel de plata ponemos un poco de todas las verduras. Encima la suprema de salmón. Sal, pimienta, aceite de oliva, una rodaja de lima y una ramita de eneldo. Cerrar el papel de aluminio. Cocer al horno 15 min a 180° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 gr. de cobertura de chocolate
- 90 de cacao
- 0,5 l de nata

Para la bomba

- 150 gr. de azúcar
- 8 yemas

Elaboración:

Para la bomba; preparamos un almíbar a 110° entonces empezamos a montar las yemas. Cuando el punto del almíbar sea 121° lo añadimos a las yemas en un chorrito. Seguimos montando a velocidad baja para evitar quemarnos con el almíbar. Acabamos montando al máximo de potencia

Fundimos el chocolate con una parte de nata y añadimos el cacao. Montamos el resto de nata no muy fuerte y mezclamos con el chocolate templado.

Mezclamos la bomba con el chocolate. Rellenamos un molde forrado con papel de film y lo congelamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes crema de chocolate

- 120 gr. De crema de leche de 35%
- 50 ml. De leche
- 175 gr. De crema de leche
- 4 yemas de huevo
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de ½ limón
- 1 yogurt griego

Ingredientes cerezas

- 1/4 kg de cerezas
- 20 gr mantequilla
- 50 gr. Azúcar moreno

Elaboración

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por parte. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

Elaboración cerezas.

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más.

Retirar y enfriar

Pase.

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



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

SARDINAS A LA PARRILLA SOBRE TOSTA DE PANCETA, ALBAHACA Y TOMATE

Ingredientes

- 8 sardinas limpias y abiertas
- 1 manojo de albahaca
- 250 gr. De cherry
- 1 cebolla roja
- 50 ml. De vinagre de jerez
- 120 ml. de aceite de oliva
- 2 limones
- Sal y pimienta
- 4 lonchas de panceta
- 1 lata de sardinas en tomate
- 4 rebanadas de pan
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Limpiar las sardinas, pasar por agua y reservar en nevera

Poner en un bol las hojas de albahaca y la mitad de los cherry partidos por la mitad, la cebolla picada ciselée, el zumo de 1 limón. Sazonamos con sal y dejamos reposar en nevera.

Freiremos el bacon Hasta que estén crujientes y dejamos desgrasar en papel. Reservar

En el mismo aceite freír la lata de sardinas con el resto de tomate y unas hojas de albahaca. Mantener a baja temperatura unos 10 minutos. Añadir el zumo de limón y turmizar hasta obtener puré. Ajustar de gusto.

Tostaremos el pan a la parrilla o al horno.

Freímos 2 minutos las sardinas con la piel hacia arriba

Montaje.

Sobre el pan colocamos una pequeña capa de paté de sardinas, encima las sardinas y el crujiente. Regar con el tomate y la cebolla. Servir de inmediato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PERCA CON ENSALADA DE HONOJO Y ADEREZO DE NARANJA

Ingredientes

- *4 lomos de perca de unos 160 gr*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *3 naranjas*
- *1 bulbo de hinojo*
- *1 cebolla roja*
- *50 ml. De vinagre blanco*
- *50 gr. De aceitunas negras*
- *50 ml. De aceite para freír*

Elaboración

Limpiaremos los lomos de perca, pintamos con aceite y reservamos en frío hasta el pase.

Pelaremos una naranja de forma que no quede parte blanca y retiramos gajos eliminando las membranas.

Exprimimos el zumo de las otras dos y rallamos la piel.

Llevaremos a ebullición los zumos, apagamos y añadimos la ralladura. Dejar enfriar.

Cortamos el hinojo y la cebolla en juliana muy fina y sumergimos en agua helada. Reservar hasta pase.

Mezclaremos el aceite de oliva, con el zumo reducido y el vinagre. Nos ayudaremos con un poco de miel para emulsionar.

Añadiremos unas hojas de eneldo. Y las aceitunas negras.

Freír el pescado al gusto en pase, colocar en el plato y salsear con la naranja. Decorar encima del pescado con la ensalada de cebolla e hinojo escurrida y aliñada con aceite, vinagre y sal