



*Centre de Formació i Reciclatge
en Gestió d'Hosteleria*

Recetas de Setas

Dossier III

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19

www.terradesudella.com
escudella@terradesudella.com



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FRICANDO DE TERNERA CON SETAS

Ingredientes

- *600 gr. de ternera de la parte de la culata /tapa plana)*
- *300 gr. de setas variadas*
- *50 gr. de manteca de cerdo*
- *4 tomate maduros*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 copa de brandy o vino rancio*
- *Laurel, harina y pimienta en grano*
- *Clavo, aceite y sal.*
- *150 ml. de fondo oscuro*
- *150 ml. de caldo setas*

Picada

- *10 avellanas*
- *1 c.c. de polvo de setas*
- *1 diente de ajo*

Elaboración:

Cortaremos la carne en lonchas muy finas. Enharinaremos. Y freiremos en una sartén con manteca de cerdo. Doraremos, retiraremos y sazonaremos.

En una cazuela, rehogaremos la cebolla cortada en juliana y la zanahoria cortada en rodajas finas junto con el laurel.

Cuando esté rehogado añadiremos el tomate cortado en trozos. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el clavo, el aguardiente, salpimentaremos y añadiremos caldo caliente hasta cubrirlo.

Herviremos unos minutos y añadiremos la carne adentro. Coceremos a fuego lento 1 hora

Sacaremos la carne y pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con la carne.

Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las avellanas limpias. Majaremos al mortero y añadiremos a la salsa.

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

Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y envasamos al vacío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RISOTTO DE SETAS CON ESTRAGON

Ingredientes

- *10 gr. de moixernon seco*
- *50 gr. de mantequilla*
- *2 chalotas*
- *1 diente de ajo*
- *200 gr. de champiñón y gírgola*
- *250 gr. de arroz bomba o arborio*
- *150 ml de vino blanco*
- *1 c. De estragón picado*
- *2 c. De Parmesano rallado*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

Pondremos las setas secas en remojo con ½ litro de agua templada. Aclararemos las setas y las reservaremos. Colaremos el agua de las setas.

Derretiremos a fuego suave la mantequilla en una cazuela y rehogaremos la chalota y el ajo a fuego suave, hasta que estén tiernos pero no dorados.

Pasaremos el arroz por agua un par de veces.

Añadiremos el arroz y las setas: removeremos hasta que los ingredientes estén cubiertos de mantequilla. Agregue el vino y cueza a fuego bajo sin dejar de remover, hasta que absorba el líquido.

Agregue un tercio del caldo de setas reservado. Siga removiendo hasta que también se absorba. Añada otro tercio del caldo y repita el proceso.

El arroz debe quedar hinchado y cremoso, no pegajoso. Cuézalo alrededor de 20 a 25 minutos.

Condimentar al final con el resto de mantequilla, el estragón y el Parmesano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE MOIXERNONS CON COULIS DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 100 gr. de moixernons
- 20 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 1 c.c. de canela
- Piel de naranja y limón.
- 2 huevos
- 250 ml de crema de leche
- Azúcar para hacer caramelo

Salsa

- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de agua
- 150 gr. de frambuesas
- Zumo de medio limón

Elaboración

Poner la mitad del azúcar en una sartén y poner al fuego hasta que caramelize. Añadimos la mantequilla y las setas. Mezclaremos bien y dejaremos a fuego suave hasta que las setas pierdan el agua. Perfumaremos con la canela, y las pieles.

Batir los huevos con la otra mitad del azúcar y añadir la nata. Unir bien todos los ingredientes y añadir las setas. Mojaremos con un poco de agua la sartén donde hemos caramelizado las setas hasta obtener caramelo. Verter en los moldes y añadir la masa del flan.

Cocer al horno al baño María de unos 15 a 20 minutos a 180 °C, hasta que pinchando en el interior salga el centro limpio. Desmoldar en frío.

Para la salsa trituraremos preparemos un almíbar con el agua y el azúcar. Dejando cocer unos 5 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejaremos enfriar. Y añadimos las frambuesas con el zumo de limón. Podemos pasar por el colador si no queremos notar el granillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE

Ingredientes:

- 240 gr. *Chocolate de cobertura*
- 180 gr. *de mantequilla*
- 310 gr. *de azúcar*
- 3 *huevos*
- 180 gr. *de harina*
- ¼ c.s. *de levadura royal*
- 100 gr. *de nueces*
- *Aroma de vainilla.*

Guarnición:

- 3 *peras*
- 50 gr. *de azúcar*

Elaboración:

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Marcar la pera a la plancha añadiendo al final un poco de azúcar para que caramelice.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE PUERROS CON SALTEADO DE SETAS

Ingredientes:

- 3 Puerros
- 2 Patatas monalisa
- 1 dl. de leche
- 1 dl. Aceite de oliva
- 50 gr. de champiñones
- 50 gr. de robellones
- 50 gr. de russinyols
- 1 diente de ajo
- Cebollino, romero, sal y pimienta

Elaboración:

Empezamos pochando los puerros cortados finamente en una olla a fuego suave. Dejamos que suden 5 min. y añadimos el romero y las patatas peladas y cortadas a finitas. Cocemos 5 min. mas y añadimos la leche y un poco de agua. Cocemos 20 min. y retocamos de sal y pimienta. Sacamos la rama de romero y trituramos y pasamos por el chino. Si la crema esta espesa añadimos un poco de líquido.

Por otro lado limpiamos las setas con un paño húmedo. Las cortamos a daditos regulares con mucho cuidado.

En una paella a fuego fuerte salteamos las setas. Cada tipo por separado y en tandas cortas para evitar que suelten agua y se cuezan. Perfumamos un poco de aceite con ajo para aliñar las setas.

Ponemos la crema en un plato sopero y hacemos un caminito de setas espolvoreado con un poco de cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROCHETAS DE SALMÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- *400 gr. de filete de salmón*
- *1 cebolla*
- *1 calabacín*
- *2 dl. de nata líquida*
- *200gr. de champiñones*
- *Eneldo*
- *1 Dl. de vino blanco*
- *1 boniato grande*
- *Aceite de oliva*
- *Pinchos para la brocheta*

Elaboración:

Rehogar la cebolla cortada a daditos con aceite de oliva. Añadir el vino blanco y reducir. Añadir la nata líquida y cocer hasta que espese. Limpiar los champiñones y cortarlos a cuartos. Saltearlos a fuego fuerte. Agregarlos a la salsa y cocer 5 min. Añadimos eneldo picadito

Cortar el salmón, la cebolla y el calabacín a cubos del mismo tamaño. Escaldar el calabacín y la cebolla en agua hirviendo o al horno, tapados en una bandeja. Preparar las brochetas intercalando cebolla, calabacín, y salmón.

Cortamos el boniato con la mandolina. Lo freímos en una sartén con aceite abundante. Removemos con una espumadera para que el aceite fría por todas partes igual. Cuando estén doraditas las escurrimos sobre papel.

Antes de emplatar marcamos las brochetas a la plancha. De guarnición ponemos chips de boniato con sal maldon y la salsa de setas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CON SEPIA Y SETAS

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr. de setas
- Una sepia
- Una cebolla
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- 2 tomates maduros
- 500 gr. de arroz
- 1,5 litros de caldo de setas o verduras
- Coñac al perfume de trufa o vino blanco seco
- Azafrán tostado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración:

Limpiar las setas y cortarlas en trozos regulares. Picar los dos dientes de ajo junto con el perejil. En una cazuela con aceite caliente sofreír las setas. Estas se irán cociendo con su propia agua. Cuando el agua haya desaparecido salpimentarlas y añadirle la picada de ajo y perejil. Dejar sofreír todo el conjunto un par de minutos y reservarlas.

Limpiar la sepia, cortarla a trozos y picar la cebolla en bruinose. En la misma cazuela con el aceite colado de las setas, sofreír a fuego lento la cebolla, los dos dientes de ajo junto con la sepia. Cuando la sepia este blanda añadirle el coñac o el vino y dejar que reduzca. Añadirle los dos tomates rallados y dejar confitar todo el conjunto a fuego muy lento. Echarle las setas, el arroz y mezclarlo con el sofrito, añadirle el caldo y el azafrán. Rectificar de sal y dejarlo cocer. Servir acompañado de un all i oli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES

Ingredientes:

- 150 gr. de mantequilla
- 75 gr. de chocolate 70 %
- 2 huevos
- 160 gr. de azúcar glas
- 70 gr. de harina
- 80 gr. de nueces
- Nata para montar

Elaboración:

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maría, por separado. Montar los huevos con el azúcar. Añadirle poco a poco el chocolate y la mantequilla templados, seguidamente la harina tamizada y las nueces un poco machacadas, remover con una espátula lentamente y con cuidado.

Poner la masa sin que baje en una fuente de horno previamente untada con mantequilla y hornear a 180° unos 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO A LA CAZADORA

Ingredientes para 4 personas:

- *Un pollo de 2 Kg.*
- *8 hojas de laurel*
- *2 ramas de romero fresco*
- *3 dientes de ajo pelados*
- *½ botella de vino negro*
- *Harina*
- *Sal y pimienta recién molida*
- *Aceite de oliva*
- *6 filetes de anchoas*
- *Un puñado de aceitunas verdes o negras*
- *2 latas de tomate entero de 500 gr.*

Elaboración:

Sazona los trozos de pollo con sal y pimienta negra recién molida y échalos en un cuenco. Añade las hojas de laurel, los tallos de romero y el diente de ajo majado, cúbrelo todo con el vino. Déjalo marinar por lo menos una hora, aunque es preferible que repose toda la noche en la nevera.

Precalienta el horno a 180 ° C. Escurre el pollo, reservando la salsa, y sécalo con papel de cocina. Enharina ligeramente los trozos de pollo y sacúdelos para eliminar el exceso de harina. Pon al fuego una cazuela resistente al horno, échale un chorro de aceite de oliva, fríe los trozos de pollo hasta que estén dorados y reservalos.

Vuelve a poner la cazuela al fuego y échale el ajo restante en rodajas. Fríelo hasta que quede dorado, añade las anchoas, las aceitunas, el tomate, partiéndolo con una cuchara de madera, y los trozos de pollo, así como la salsa de la marinada. Dale un hervor. Cubre con una doble capa de papel de aluminio y métela en el horno una hora y media.

Elimina el aceite que quede flotando sobre la salsa y luego remueve, prueba y corrige de sal y pimienta, en caso necesario. Servir acompañado de arroz blanco o judías blancas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COUS-COUS DE SETAS CON AROMAS DE NUESTRA TIERRA

Ingredientes

- 250 gr. de cous cous
- 10 gr. de moixernons secos
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de aceite de oliva
- 15 gr de tomillo y romero fresco
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 40 gr. de panceta fresca
- 100 ml de vino blanco
- 200 ml de caldo de ave o de verduras
- 200 ml de fondo de setas
- 200 gr. de setas frescas variadas
- Sal y pimienta

Elaboración

Pondremos las setas secas en remojo con ½ litro de agua templada. Aclararemos las setas y las reservaremos. Colaremos el agua de las setas.

Cortaremos la panceta en dados y freiremos unos 5 minutos a fuego alto hasta que esté crujiente. Retirar y reservar.

Derretiremos a fuego suave la mantequilla y el aceite en la misma sartén donde hemos salteado frito la panceta y rehogaremos la cebolla cortada en juliana hasta que haya perdido el agua. Aumentaremos el fuego para buscar tonos dorados y reducimos el vino blanco.

Mojamos con los caldos y llevamos a ebullición, añadimos el cous-cous y mantenemos a fuego suave unos 5 minutos. Salpimentamos y reservamos.

Aparte salteamos las setas unos 5 minutos a fuego fuerte con los dientes de ajo laminados. Salpimentamos y añadimos a la preparación anterior.

Mezclamos y servimos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOIXERNONS AL VINO DE RIOJA

Ingredientes para 4 personas:

- *1/4 Kg. de moixernons frescos*
- *1/2 botella de vino de Rioja*
- *1/4 de Kg. de azúcar*
- *100 gr. de almendras laminadas o troceadas*
- *100 gr. de azúcar*
- *1 nuez de mantequilla*
- *2 c.s. de azúcar glaze (optativo)*
- *1 c.c. de anís estrellado*
- *1 piel de limón y naranja*
- *2 hojas de laurel*
- *2 hojas de gelatina*

Elaboración:

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

Incorporar las setas limpias y troceadas, dejar cocer unos 10 minutos más e incorporar la gelatina previamente hidratada

Colocar en recipientes individuales y enfriar en nevera

En una sartén a fuego suave tostaremos las almendras con al azúcar unos 8 minutos hasta que el azúcar caramelize. Retirar del fuego, dejar enfriar sobre el mármol y trocear a cuchillo o mortero.

Al servir, la copa espolvorear con las almendras y azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CAPUCHINO DE CONFIT DE CEPS

Ingredientes Confit

- 1 Cep
- Aceite de girasol
- 1 cebolla
- 2 Dientes de ajo

Ingredientes sopa

- 300 gr. de cebolla
- Un bouquet Garní
- 75 gr. de mantequilla.
- 1 c.s. de harina
- Sal y pimienta.

Crema de queso

- 2 c.s. de queso de parma
- 1 huevo
- 100 ml de nata montada.

Elaboración

Pondremos el aceite al fuego con la cebolla partida por la mitad y los dientes de ajo machacados. Cuando el aceite esté a unos 60 °C. Bajaremos el fuego e introduciremos el cep. Mantendremos unos 5 a 6 minutos y retiraremos. Laminaremos bien fino.

Cortaremos la cebolla en juliana y la doraremos en una olla junto con la mantequilla. Añadiremos la harina removiendo unos minutos para que se cueza. Alargaremos con un litro de agua y añadiremos el bouquet garní. Salpimentaremos y dejaremos a fuego suave unos 30 minutos. Trituraremos.

Montaremos la nata, añadiremos el Parmesano rallado y añadiremos el huevo batido. Mezclaremos bien.

Colocaremos el cep laminado en el fondo del bol. Cubrimos con la sopa y taparemos con la crema de queso.

Introduciremos en el horno unos 5 minutos.

Serviremos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PARFAIT DE HIGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200- 400 gr. de hígado de pollo
- 100 ml de crema de leche
- 250 gr. de moixernos fresco
- 50 ml de Pedro Ximenez

Elaboración

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora.

Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuenco de servicio y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POSTRE DE SANTA TERESA

Ingredientes Plancha

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

Crema

- ✓ 300 ml de leche
- ✓ Hojas de menta
- ✓ 3 huevos
- ✓ 50 gr. de maicena
- ✓ 100 gr. de azúcar

Higos

- ✓ Higos frescos
- ✓ Vino dulce

Elaboración

Para elaborar la plancha blanquearemos los huevos con el azúcar hasta obtener una masa cremosa. Incorporamos la harina tamizada cortando en 3 veces.

Escudillamos sobre una placa de horno y horneamos a 200 °C unos 5 minutos. Retirar y cortar en aros de 6-8 cm. de diámetro.

Para la crema infusionalamos la leche con las hojas de menta a baja temperatura unos 15 minutos

Mezclamos las yemas con el azúcar y la maicena. Retiramos las hojas de menta de la preparación y cocemos a 80 °C la leche con las yemas hasta obtener una textura cremosa. Retirar del fuego y bajar temperatura inmediatamente.

Cortaremos los higos en rodajas y dejaremos macerar en el vino dulce.

Colocaremos capas de bizcocho, crema e higos, repitiendo la operación y finalizando con una capa de higos. Añadir azúcar y quemar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PORRUSALDA DE BACALO CON SETAS Y ALMEJAS

Ingredientes

- ✓ 100 gr. de bacalao esqueixat
- ✓ 2 patatas blancas
- ✓ 2 puerros
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 guindilla
- ✓ 100 gr. de almejas
- ✓ 100 gr. de setas frescas
- ✓ 1/2 l. de fumet de pescado
- ✓ 1/2 l caldo setas
- ✓ 40 ml. De aceite de oliva
- ✓ 50 ml. De vinagre blanco o vino blanco

Elaboración

Freiremos el bacalao 30 segundos en la olla, retiramos y reservamos.

Añadimos el puerro cortado en rodajas finas y rehogamos unos 5 a 6 minutos, añadimos las patatas partidas, rehogamos unos 5 minutos que adquieran color y desglasamos con vino o con vinagre durante un par de minutos.

Mojamos con los caldos caliente y mantenemos cocción a olla tapada hasta que las patatas empiecen a estar tiernas. Mientras abrimos las almejas aparte y reservamos.

Salteamos las setas con el ajo laminado y la guindilla durante 5 minutos a fuego fuerte. Retiramos, salpimentamos y reservamos.

Agregamos las almejas, el bacalao y las setas. Mantenemos un par de minutos y sazonamos.

Servimos espolvoreando con perejil picado y un chorrito de vinagre si se desea.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y GAMBAS

Ingredientes

- ✓ 1 Pollo
- ✓ 8 gambas
- ✓ 100 gr. de trompeta de la muerte
- ✓ 50 gr. de harina
- ✓ 100 ml de vino blanco
- ✓ 1 cebolla cortada en juliana
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 20 gr. de frutos secos
- ✓ 1/2 l de caldo de ave
- ✓ 1/2 l fondo de setas

Elaboración

Enharinamos el pollo y freímos unos 4 minutos en aceite hasta cerrar poro. Retiramos y añadimos la cebolla cortada en juliana. Mantenemos a fuego suave unos 15 minutos, añadimos la trompeta, mantenemos un par de minutos, desglasamos con el vino blanco, agregamos el pollo y añadimos los caldos calientes. Mantenemos cocción unos 15 minutos hasta que el pollo este cocido y tierno.

Añadimos la picada elaborada con el ajo y los frutos secos tostados y pasado por mortero.

Salteamos un par de minutos las gambas aparte e incorporamos en último momento.

Salpimentamos y servimos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALBÓNDIGAS CON SETAS Y CROQUETAS DE COL

Ingredientes:

- 400 gr. de carne picada de cerdo
- 400 gr. de carne picada de ternera
- Una cebolla frita
- Perejil
- Una cucharada de jerez seco
- 2 huevos
- Una rebanada de pan sin corteza remojada en leche
- Un puñado de piñones
- Uno o dos dientes de ajo

Para la salsa:

- 200 gr. de setas
- 100 ml. de vino blanco
- 2 cebollas
- Un diente de ajo
- 2 tomates maduros rallados
- Caldo

Para las croquetas de col:

- Harina
- Col verde pequeña
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Un huevo

Elaboración:

En un bol poner las carnes picadas, la cebolla frita, el perejil, el ajo, el jerez, la rebanada de pan, Los piñones, la sal, la pimienta, los dos huevos y mezclarlo todo bien. Mojaros ligeramente las manos y formar las albóndigas.

Cocer las albóndigas en una sartén con abundante aceite y reservarlas.

En una cazuela saltar las setas y retirarlas. Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate. Cuando este bien confitado añadir las albóndigas y las setas, dar una par de vueltas y regarlo con el vino blanco. Dejarlo reducir. Cubrir las con el caldo, tapar la cazuela y dejarlo cocer 30 minutos a fuego lento.

Para las croquetas de col: sacar el tronco central de las hojas de col y cocerlas 8 minutos en abundante agua salada. Ecurrirlas y una vez frías trocearlas con una cuchara de madera para que eliminen todo el exceso de agua. Condimentarlas con sal, pimienta y nuez moscada. Hacer las croquetas, pasarlas por harina y huevo batido y freirlas con abundante aceite caliente. Incorporar las croquetas a las albóndigas y dejarlo cocer unos minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA TIBIA DE BRANDADA DE BACALAO CON ESCABECHE DE SETAS Y VINAGRETA DE GRANADA

Ingredientes:

Para la brandada:

- 250 gr. de bacalao desalado
- 100 gr. de crema de leche
- Una patata mediana hervida o 50 gr. de puré de patatas
- 150 gr. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla
- Una bolsa de ensaladas variadas

Para las setas en escabeche:

- 300 gr. de setas
- 250 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de vinagre de manzana
- 3 dientes de ajo
- Hierbas, laurel, tomillo...
- Sal y pimienta negra en grano

Para la vinagreta de granada:

- ½ granada
- Un tomate
- Aceite de oliva
- vinagre de mòdena
- Sal y pimienta

Elaboración:

Brandada: infusionar el aceite con los ajos y la guindilla. Después cocer el bacalao con la crema de leche añadiéndole la patata, triturar y terminar por montar la brandada con el aceite infusionado.

Setas en escabeche: poner las setas limpias en una cazuela con el aceite, el vinagre, los ajos, la pimienta en grano y las hierbas. Dejarlo cocer unos 30 minutos.

Vinagreta: Desgranar la granada, cortar el tomate en dados pequeños, añadirle aceite de oliva, el vinagre de mòdena, sal y pimienta.

Presentación: emplatar la brandada dentro de un aro metálico. A continuación añadirle un poco de vinagreta de granada y terminar de llenar el molde con la mezcla de ensaladas. Encima colocar unas cuantas setas y un hilo de vinagreta de granada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE CREMA DE LIMÓN Y MERENGUE

Ingredientes:

- *Un paquete de pasta brisa*

Para la crema de limón:

- *300 gr. de azúcar*
- *5 huevos*
- *2 yemas*
- *112 gr. de zumo de limón*
- *37 gr. de ralladura de limón*
- *125 gr. de mantequilla*

Para el merengue:

- *140 gr. de claras de huevo*
- *250 gr. de azúcar*
- *100 gr. de agua*

Elaboración:

Merengue: realizaremos un almíbar con el agua y el azúcar. Cuando este almíbar esté a 110 ° C empezaremos a montar las claras.

Las claras tienen que estar en punto de nieve firme y cuando el almíbar esté a 120 ° C lo incorporaremos al montado de las claras en forma de hilo teniendo la precaución de hacerlo entre el batidor y el cazo de la máquina para así aprovechar al máximo el almíbar. El merengue se ha de continuar batiendo hasta que el cazo esté frío.

Crema de limón: podremos todos los ingredientes menos la mantequilla al fuego sin dejar de remover hasta que espese una vez la crema esté lista enfriar a 40 ° C y añadimos la mantequilla.

Acabado: forraremos un molde con la pasta brisa previamente encamisado y lo coceremos en blanco en el horno precalentado a 180 ° C unos 10 minutos. Luego con la crema de limón lo rellenaremos hasta la mitad y lo coceremos en el horno unos 30 minutos. Cuando la tarta esté cocida la terminaremos de rellenar con el merengue y lo coceremos en el horno a 250 ° C 3 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

QUICHE DE QUESO CON SETAS

Para preparar una quiche a una tarta salada tradicional, se hornea una crema de huevo salada, a la que por lo general se le añade queso y otros ingredientes sobre un fondo de tarta.
Todas las quiches pueden servirse calientes o a temperatura ambiente.

Ingredientes

Pasta brisa o pasta o hojaldre

- 200 de harina
- 100 de mantequilla
- 1 huevo
- 1 c. De sal
- 2 c. De agua
- 1 c. De azúcar

Relleno

- 5 huevos
- ½ l de leche
- 1 c. De perejil picado
- Sal y pimienta
- 125 gr. de queso gruyere o emmental. Rallado
- 500 gr. de setas variadas
- Sal y pimienta
- Pizca de nuez moscada

Elaboración.

Estiraremos la masa en el molde de una tartera, previamente encamisada. y hornearemos en blanco unos 200 °C hasta que esté dorada

Aparte batiremos los huevos con la leche, la sal, la pimienta y un poco de nuez moscada. Mezclaremos la mitad del queso.

En una sartén aparte, coceremos las setas cortadas en juliana, removiendo constantemente hasta que estén cocidas y hayan perdido el agua de vegetación. Salpimentaremos.

Colocaremos una base con las setas, cubriremos con el resto de queso rallado y rellenamos con la crema de queso. Hornearmos unos 25 a 30 minutos hasta que el relleno haya cuajado y la superficie esté dorada.

Dejaremos enfriar

Masa

Colocaremos la harina tamizada y la mantequilla pomada en un bol, trabajaremos hasta incorporar bien la harina a la mantequilla, añadiremos la sal, el azúcar y el huevo. Seguiremos amasando hasta obtener una masa homogénea. Dejaremos refrigerar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MADALENAS DE HIGOS Y MANZANA

Ingredientes

- 300 gr. de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo (8 gr.)
- 2 cucharadas de canela molida
- 150 gr. de azúcar moreno
- 2 manzanas golden
- 150 gr. de higos
- 125 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 185 ml de leche

Elaboración

Calentaremos el horno a unos 180 °C.

Forraremos los moldes de muffins con mantequilla y harina.

En un bol tamizaremos la harina y la levadura con la canela, añadiremos el azúcar moreno, las manzanas peladas y cortadas a dados y las higos troceados. Mezclaremos bien.

En otro bol, mezclaremos con ayuda de las varillas, los huevos, la leche y la mantequilla fundida y fría.

Mezclaremos bien ambas preparaciones con ayuda de una lengua.

Distribuiremos la masa en los moldes.

Coceremos los bollos en el horno unos 20 minutos, hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALAMARES RELLENOS DE SETAS

Ingredientes:

- 8 Calamares tamaño de dedo
- 2 cebollas
- 100 gr. de champiñones
- 100 gr. ruisiñol
- 100 gr de robellons
- 3 tomates
- 2 zanahorias
- 2 ajos
- 1 bolsita de tinta
- 1 Dl. Aceite de oliva
- Sal
- 200 gr. de arroz basmati o jazmín

Elaboración:

Limpiamos los calamares sacando el plástico y la boca. Guardamos las patas y los caperuzones. Preparamos un sofrito con 1 cebolla. Agregamos las patas de calamar picadas. Limpiamos las setas y las picamos a dados. Salteamos levemente las setas y las juntamos con la cebolla y las patas. Rellenamos los calamares con la ayuda de una cuchara. Para preparar la salsa sofreír una bresa de cebolla, ajos, zanahoria y tomate. Disolvemos la tinta en un poco de líquido y lo añadimos al sofrito. Trituramos bien fino y pasamos por el chino. Alargar la salsa con agua o fumet si la salsa queda demasiado espesa. Antes de servir marcamos los calamares rellenos a la plancha. Podemos hacer un arroz blanco de guarnición tipo basmati o jazmín.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LASAÑA DE SETAS CON SALSA DE CEPES

Ingredientes:

- 15 laminas de canelones
- 100 gr. de girgolas
- 2 cebollas
- 1 calabacín
- 15 tomates secos
- 8 tomates rojos
- 3 dl. de nata líquida
- 50 gr. de ceps secos
- 2 ceps frescos

Elaboración:

Hervir la pasta removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Escurrir y refrescar con agua. Untar la pasta con aceite para mantener la suelta hasta la hora de emplatar.

Preparar un sofrito de cebolla. Cuando este dorada añadir las girgolas y el calabacín cortado a daditos. Sofreír 5 min. y reservar.

Hidratar los ceps con agua. Reducir la nata con los ceps hidratados. Triturar la salsa y reservar. Laminar el cep fresco saltarlo.

Rallar los tomates y cocer con este jugo los tomates secos durante 15 min. Alargar con agua de ceps si la salsa reduce demasiado. Cortar los tomates secos hidratados y juntarlos al sofrito de setas.

Montar capas de canelón con salteado de setas entre medio. Hacer 3 capas y salsear por encima. Decorar con una lamina de cep.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CARROT CAKE

Ingredientes:

- 450 gr. de azúcar
- 250 gr. de aceite de oliva
- 4 huevos
- 225 gr. de zanahoria
- 225 gr. de harina
- 175 gr. de nueces
- 1 ½ c.c. de levadura
- 1 ½ c.c de bicarbonato
- 1 c.s. de especias molidas. 1 Clavo de olor, canela en polvo, 1 anís 1 cardamomo.
- 200 gr. de mascarpone.

Elaboración:

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente.

En un bol mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, las zanahorias y las nueces.

En otro bol depositar el bicarbonato, la levadura, las especias y la harina. Remover bien y mezclar el contenido de los dos bols. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Verter la masa y hornear de 35 a 45 min.

Cuando el pastel esté frío cortarlo por la mitad y rellenar con mascarpone.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

NIDOS DE AVE

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo
- 250 gr. de champiñones
- 250 gr. de puerro
- Crema de leche
- Sal y pimienta
- 300 gr. de Salsa Bechamel
- Queso rallado

Para la salsa

- 100 ml de bechamel
- 50 ml Salsa de tomate
- 50 ml Fondo de carne

Elaboración

Limpiaremos y filetearemos las pechugas. Salpimentar

Picaremos las setas en brunoise y cortaremos el puerro en aros

Prepararemos una Duxelle con los champiñones y con los puerros.

Con un aro de 12 cm, cubriremos las pechugas en forma de nido. Colocaremos en el interior la duxelle y acabaremos de cubrir con una bechamel espesa. Cerraremos los filetes de forma que cubramos el nido.

Espolvorearemos por encima con un poco de queso rallado y lo asaremos al horno a 180 °C durante 10 - 15 minutos.

Para la salsa.

Diluiremos la bechamel con un poco de crema de leche y añadiremos un poco de salsa de tomate y jugo de carne hasta obtener la consistencia deseada.

Montaje del plato.

Extenderemos una fina capa de salsa en el fondo del plato y encima colocaremos el nido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MADALENAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- ✓ 300 gr. de harina blanca
- ✓ 60 gr. de cacao
- ✓ 60 gr. de gotas de chocolate
- ✓ 120 gr. de mantequilla
- ✓ 250 gr. de azúcar
- ✓ 1 c.s. de miel
- ✓ 2 huevos
- ✓ 12 gr. de levadura química
- ✓ 200 ml de leche
- ✓ Pizca de sal

Elaboración

Precalentar el horno a 180 °C

Montaremos la mantequilla con el azúcar y la miel hasta obtener una textura lisa.

Agregar los huevos uno a uno hasta que se hayan integrado perfectamente. Añadir cortando la harina tamizada, el cacao, la levadura y una pizca de sal alternando con la leche.

Colocar en los moldes de silicona y hornear unos 20 – 25 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALABACINES CON SETAS Y SALSA DE PARMA

Ingredientes

- ✓ 4 calabacines
- ✓ 500 gr. de setas variadas
- ✓ 1 manojo de cebolleta
- ✓ 100 gr. de nata
- ✓ 20 gr. Mantequilla
- ✓ Sal y pimienta

Sala de Parma

- ✓ 2 chalotes
- ✓ 1 dl de vino blanco
- ✓ 200 ml de crema de leche
- ✓ 50 gr. de parmesano

Elaboración

Pelaremos los calabacines en bandas de 1cm, dejando un espacio de 2 cm. entre ellas.

Los cortaremos en trozos grandes. Los vaciaremos y conservaremos la pulpa.

Coceremos en agua hirviendo salada unos 5 minutos. Retirar y parar cocción con agua fría inmediatamente. Retirar y dejar escurrir.

Rehogaremos un poco de cebolleta, cortada en brunoise durante unos 5 minutos.

Doraremos las setas y la pulpa de los calabacines en un poco de mantequilla durante unos 5 minutos y añadiremos la cebolleta rehogada y la nata.

Para la salsa rehogaremos las chalotas a fuego suave hasta que pierdan el agua, reducimos el vino blanco y cremamos con la nata hasta que reduzca y espese. Añadimos el Parmesano y disolvemos.

Rellenaremos los troncos de calabacín, napamos con la salsa y serviremos al momento



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FRICANDÓ DE LANGOSTINOS

Ingredientes:

- 600 gr. de langostinos
- 300 gr. de setas
- Una cebolla grande
- 2 zanahorias
- Una rama de apio
- 3 tomates maduros rallados
- Caldo de setas
- Coñac
- 3 cucharadas de crema de leche
- 3 dientes de ajo
- perejil
- Perejil, laurel y tomillo

Elaboración:

Salteamos los langostinos con un poco de mantequilla y aceite de oliva. Los pelamos y los reservamos.

En una cazuela sofreímos las setas con el ajo y el perejil. Una vez cocidas las retiramos del fuego y en la misma sartén hacemos un sofrito con la cebolla picada, las zanahorias y el apio, todo cortado a trocitos pequeños. Cuando el sofrito este hecho le añadimos el coñac, dejando evaporar el alcohol. Incorporamos las hierbas aromáticas y el tomate rallado. Dejamos cocer todo el conjunto unos 15 minutos. Cuando todo este bien confitado lo pasamos por el colador chino y lo incorporamos de nuevo a la cazuela. Agregamos las setas, un poco de caldo y el jugo de las cabezas de los langostinos. Dejamos cocer 15 minutos. Añadimos los langostinos junto con una picada de ajo y perejil, damos un hervor y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PANALLETS

Ingredientes:

- 1 Kg. de almendra molida
- 800 gr. de azúcar
- 3 huevos
- Medio vaso de agua
- Vainilla o piel de limón rallada

Elaboración:

Hacer un almíbar ligero con el azúcar y el agua. Sabremos que está hecho cuando llegue a 120 ° C. A más temperatura la masa se endurece. Debemos saber que a 80 ° C quitamos la salmonela. Una vez hecho el almíbar lo dejamos entibiar un poco. Mientras tendremos preparada la almendra con la vainilla en un recipiente plano y grande. Primero le echaremos los tres huevos batidos, lo mezclaremos todo bien y a continuación le echaremos el almíbar, ya tibio, lo mezclaremos todo hasta que se unifique, primero con la espátula y luego con las manos, hasta que esté bien amasado. Se envuelve con un paño limpio y se deja reposar en la nevera unas horas. Una vez reposada la amasamos hasta que esté elástica y nada pegajosa. Ya podemos hacer los panallets que nos gusten más.

TIPOS DE PANELLETS:

- **Piñones:** Hacer bolitas de mazapán y rebozar con piñones. Pintarlos con huevo batido.
- **Café:** mezclar 200 gr. de mazapán con un sobre de café soluble o 2 cucharaditas de café molido. Rebozarlos con azúcar glas.
- **Chocolate:** mezclar 200 gr. de mazapán con 20 gr. chocolate fondant. Rebozarlos con azúcar glas.
- **De mermelada:** mezclar 200 gr. de mazapán con 2 cucharadas de mermelada al gusto. Rebozarlos con azúcar glas.
- **De naranja:** mezclar 200 gr. de mazapán con la ralladura de dos naranjas. Rebozarlos con azúcar.
- **Medias lunas de almendra**
- **Castañas:** mezclar 200 gr. de mazapán con 2 cucharadas de puré de castañas. Dar forma de castañas y pintarlos con huevo batido. Fuera del horno sumergir una punta con chocolate fondant
- **Piña colada:** mezclar 200 gr. de mazapán con 20 gr. de piña confitada y 50 gr. de coco rallado. Rebozarlos con azúcar.
- **Carajillo de anís:** mezclar 200 gr. de mazapán con un sobre de café soluble y una cucharada de anís. Rebozarlos con azúcar glas
- **De chocolate blanco y pistachos**
- **De coco**
- **De nueces y canela**



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TERRINA DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:

- 1 kg. de setas
- 100 gr. de jamón ibérico cortado a trocitos
- 200 gr. de nata líquida
- 3 huevos
- 2 escalonia
- Mantequilla
- 70 gr. de pan rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Para la salsa de ceps o boletus:

- 100 gr. de jamón ibérico cortado a trocitos
- 1 bote de nata líquida
- Un chorrito de vino de Jerez, al gusto
- 150 gr. de ceps
- Una cebolla tierna pequeña cortada a brunoise
- Sal y pimienta recién molida.

Preparación:

Limpiar las setas, cortarlas y saltearlas en aceite de oliva, con perejil y un diente de ajo. Al cabo de 5 minutos añadirle las escalonias picadas, salpimentarlo y dejarlo cocer 10 minutos más. Con una picadora eléctrica primero triturar el jamón junto con el pan rallado i después las setas. Sacarlo de la picadora, añadirle los huevos, la nata y mezclarlo todo hasta conseguir un preparado homogenico. Rectificar de sal y pimienta. Untar un molde rectangular con mantequilla y ponerlo a cocer al baño maría en el horno precalentado a 180 ° C, unos 40 minutos aproximadamente.

Para la salsa: de ceps: En una sartén pochar la cebolla con aceite de oliva. A media cocción añadirle los ceps o boletus, saltearlos durante unos minutos y triturarlos. Añadirle la nata, el jerez, el jamón cortado en dados pequeños y dejarlo cocer unos minutos. Rectificar de sal y pimienta. Sacar la terrina del molde y servirlo caliente con la salsa por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE SETAS CON VINAGRETA TEMPLADA

Ingredientes

- 400gr de setas
- 150 ml. de crema de leche
- 150 gr. de caldo de carne concentrado (española o demi-glace)
- 3 huevos
- 60 gr. de mantequilla
- 2 cebollas tiernas
- 1 zanahoria
- Pan rallado
- 1 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Aceite

Para la vinagreta

- 1 tomate
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 c. De vinagre de jerez Perejil picado

Elaboración

Limpiaremos las setas y trocearemos. En una sartén con aceite saltearemos las setas. Retiraremos y salpimentaremos. En el mismo aceite y con un poco de mantequilla rehogaremos a fuego suave las verduras cortadas en brunoise. Cuando estén tiernas añadiremos el ajo picado en brunoise. Mantendremos unos 3 minutos y pondremos las setas reservadas y mojaremos con el caldo y la crema de leche. Salpimentaremos.

En un cuenco aparte batiremos los huevos y volcaremos la preparación anterior.

Pondremos en flaneras pintadas con un poco de aceite y hornearemos al baño María a 200 °C alrededor de unos 20 minutos. Dejaremos enfriar y desmoldaremos.

Escaldaremos y pelaremos, eliminaremos las pepitas del tomate. Cortaremos en brunoise. Añadiremos el vinagre, el aceite, el perejil y el ajo picado. (*Podemos añadir algunas setas salteadas para decorar*)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOUFLE DE SETAS

Ingredientes

- *20 gr. de setas secas*
- *6 huevos*
- *25 gr. de mantequilla*
- *1 cucharada de harina*
- *250 ml de leche*
- *Sal y pimienta*
- *Nuez Moscada*

Elaboración

Hidrataremos las setas con la mitad de la leche

Batiremos las yemas de huevo.

Fundiremos la mantequilla en un cazo, y añadiremos la harina y la mostaza. Rehogaremos hasta que cueza la harina.

Retiraremos las setas de la leche y colaremos.

Añadiremos gradualmente la leche y removeremos con un batidor hasta que la salsa espese.

Aparte saltearemos las setas troceadas en un poco de mantequilla alrededor de 3 minutos, retiraremos y añadiremos a la bechamel. Removeremos para mezclar bien. Y perfumaremos con un poco de nuez moscada.

Dejaremos enfriar unos 2 minutos.

Añadiremos las yemas batiendo constantemente y salpimentaremos al gusto.

Batiremos las claras a punto de nieve y las incorporaremos a la mezcla anterior.

Verteremos el preparado en unos moldes de soufflé previamente encamisados y coceremos 180 °C durante unos 20 minutos aproximadamente.

El soufflé debe quedar levantado y quedar crujiente y dorado por fuera pero húmedo por dentro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FILETES DE DORADA RELLENAS CON VELOUTE DE PESCADO

Ingredientes

- ✓ 4 doradas
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 200 gr. de setas variadas
- ✓ 200 ml de crema de leche
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Nuez moscada

Ingredientes salsa

- ✓ 20 gr. de mantequilla
- ✓ 20 gr. de harina
- ✓ 300 ml de fumet de pescado
- ✓ 100 ml de crema de leche

Elaboración

Limpiaremos las doradas, separando los dos filetes y eliminando las espinas.

Pasaremos por agua para limpiar bien y secaremos. Reservar

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en mantequilla hasta que pierda el agua, añadiremos entonces las setas cortadas en brunoise y dejaremos que suden hasta que haya evaporado toda el agua. Cremaremos con la crema de leche y dejaremos reducir a la mitad, salpimentamos y perfumamos con nuez moscada. Dejaremos enfriar para poder manipular.

Salpimentamos las doradas, espolvoreamos un poco de harina y rellenamos con la duxelle. Colocamos en una bandeja de horno, regamos un poco de aceite y horneamos a 180 °C unos 6 minutos.

Para la salsa coceremos la mantequilla y la harina unos 5 minutos y agregamos la crema de leche. Dejamos reducir a la mitad e iremos mojando con el fumet de pescado hasta obtener una textura cremosa. Salpimentamos y colamos para obtener una textura fina.

Colocamos en la base del plato la dorada y napamos con la velouté de pescado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE LENTEJAS CON SETAS

Ingredientes :

- *1 cebolla en ciselé*
- *1 dientes de ajo ciselé*
- *1 zanahoria en brunoise*
- *1 tallo de apio en brunoise sin hilos*
- *2 chirivías en brunoise*
- *150 gr. de setas frescas fileteadas*
- *50 ml. de vino tinto*
- *200 gr. de lentejas*
- *1 l. de caldo vegetal o de setas o agua caliente*
- *2 c.s.. de salsa de soja*
- *sal, pimienta*

Elaboración :

En una cazuela u olla grande calentar aceite y rehogar las verduras y el ajo hasta que estén tiernas.
Añadir las setas y dejar cocer unos 5 minutos hasta que las setas empiecen a estar tiernas.
Mojar con el vino, subir el fuego, dejar evaporar casi todo el líquido.
Añadir las lentejas y el caldo, llevar a ebullición y dejar cocer hasta que las lentejas estén tiernas.
Añadir la salsa de soja, rectificar. Servir caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GALLETAS DE QUICOS Y PEPITAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 125 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar moreno
- 90 gr. Azúcar blanco
- 200 gr. de harina
- 1 c.c. de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 6 gr. De levadura química
- 125 gr. de perlas de chocolate
- 80 gr. De quicos

Elaboración

Batiremos la mantequilla pomada con el azúcar hasta que este cremoso.

Incorporaremos la vainilla y el huevo previamente batido. Mezclaremos bien hasta obtener una crema homogénea.

Tamizaremos la harina y la levadura y mezclaremos con la preparación anterior.

Por último añadiremos el chocolate y los quicos.

Para moldear verteremos cucharadas rasas en un bandeja de horno previamente encamisada dejando un espacio de 5 cm entre cada una. Presionaremos un poco con un tenedor encima enharinado.

Horneamos unos 15 minutos a 170-180 °C.

Retiraremos y dejamos enfriar en una reja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SETAS CONFITADAS CON ENDIVIAS A LA PLANCHA Y PARMESANO

Ingredientes:

- *100 gr. de champiñones*
- *100 gr. de ceps*
- *100 gr. de robellons*
- *100 gr. de rossinyols*
- *2do de aceite de oliva*
- *3 endivias*
- *1 cebolla*
- *4 ajos tiernos*
- *50 gr. de parmesano en bloque*
- *½ barra de pan*

Elaboración:

Limpiar las setas y cortarlas a trozos grandes. Sofreír los ajos tiernos y la cebolla triturada. Juntar las setas y cubrir las con aceite. Cocer a fuego lento para que las setas vayan perdiendo agua y se perfumen con el aceite.

Cortar las endivias por la mitad, salarlas y marcarlas a la plancha.

Cortar el parmesano con el pelador y después cortar las láminas a juliana bien fina.

Tostar el pan cortado a rebanadas finitas. Montar en una copa de cocktail. Primero la endibia después las setas escurridas el pan y el parmesano por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TOURNEDO DE CERDO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes:

- *1 solomillo de cerdo*
- *4 lonchas de beicon dobles*
- *50gr de mantequilla*
- *1dl de vino blanco*
- *50gr. de mezcla de setas secas.*
- *1dl de nata líquida*
- *1c.s. harina.*
- *4 rebanadas de pan de molde*
- *Sal, pimienta, romero, nuez moscada.*
- *1 manzana*
- *20 gr de azúcar*

Elaboración:

Cortar el solomillo de cerdo en 4 medallones. Rodearlos con una tira de beicon sujeta con un palillo. Marcar los medallones en una paella y reservar en una fuente de horno. Desglasar la paella con el vino y dejar evaporar el alcohol. Añadir las setas previamente hidratadas con parte de su agua. Dejar cocer 10 min. y juntar la nata, pimienta, romero y nuez moscada. Hervir hasta que ligue y triturar bien fino. Cortar el pan de molde en círculos del mismo diámetro que los medallones y tostarlos al horno.

Sacamos el corazón de la manzana y cortarla en rodajas. Ponemos la manzana aliñada con azúcar, canela en polvo y mantequilla en una placa de horno forrada con papel sulfurizado. Cocemos 20 min a 180°C.

Acabamos la cocción del turnedo al horno y lo montamos encima de la tostada con la salsa y la manzana



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMOSO DE CHOCOLATE CON MELOCOTÓN

Ingredientes:

- *½ l de leche*
- *½ l de nata*
- *180 gr. de azúcar*
- *9 yemas*
- *450 gr. de cobertura de chocolate*
- *2 hojas de gelatina*
- *200 gr. de melocotón en almíbar*
- *Piel de naranja rallada*

Elaboración:

Infusionar la nata, la leche, el azúcar y la piel de naranja. Poner las yemas en un cuenco metálico. Preparar una olla con agua para hacer un baño maría donde quepa el cuenco de las yemas. Colar la nata por el chino sobre las yemas sin dejar de remover. Poner el cuenco en el baño maría y remover hasta que las yemas empiecen a ligar la crema. Disolver la gelatina en la crema y verterla sobre el chocolate medio desecho al microondas. Remover con una espátula hasta que el chocolate quede bien disuelto.

Dejar reposar en el frigorífico hasta que la gelatina espese la crema.

Preparar una salsa con los melocotones en almíbar y decorar con frutos secos picados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ATUN Y ROVELLONS ENCEBOLLADOS EN ESCABECHE

Ingredientes

- *2 lomos de atún de 100 gr.*
- *200 gr. de rovellons*
- *100 ml de aceite*
- *½ kg. de cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *50 ml de vino blanco*
- *50 ml de vinagre de manzana*
- *4 pimientos choriceros*
- *Sal y pimienta*
- *1 Hoja de laurel*
- *2 clavos de olor*

Elaboración

Pondremos los pimientos choriceros en remojo en agua caliente unas 2 horas.

Cortaremos la cebolla en juliana y laminaremos el ajo.

Freiremos en una sartén los ajos y la cebolla a fuego muy suave, añadiremos los clavos de olor y las hojas de laurel y mantendremos al fuego hasta que la cebolla esté tierna. Una vez tierna, subiremos un poco el fuego para dorar la cebolla y añadiremos los rovellons cortados a tiras. Freiremos unos 3 minutos y añadiremos el vinagre y el vino blanco. Limpiaremos los pimientos de pepitas, cortaremos en juliana y añadiremos. Dejaremos cocer unos 3 ó 4 minutos a fuego suave y retiraremos. Rectificaremos de sal y pimienta.

Marcaremos a la plancha los lomos de atún 1 minuto por lado y añadiremos al escabeche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MERLUZA CON GIRGOLAS AL AROMA DE TOMILLO

Ingredientes

- *4 filetes de merluza de 200 gr.*
- *400 gr. de Girgolas*
- *100 ml de vino blanco*
- *¼ l de fumet de pescado*
- *¼ l de agua de moixernons*
- *200 ml de crema de leche*
- *2 chalotas*
- *1 cabeza de ajos*
- *1 manojo de tomillo*
- *20 gr. de roux*
- *Sal y pimienta*
- *Harina*

Elaboración

Limpiaremos las gírgolas. Freiremos en abundante aceite dos dientes de ajo hasta que estén doradas, retiraremos del aceite y freiremos las setas fileteadas durante unos 3 minutos. Rectificaremos de sal y pimienta y reservaremos escurriendo del aceite.

Filetearemos la merluza, pasaremos por harina, y freiremos unos 2 minutos hasta que esté dorada pero cruda por dentro. Salpimentaremos durante la cocción.

Para elaborar la salsa, picamos las chalotas en brunoise y freiremos en un poco de aceite donde habíamos frito las setas y la merluza. Mojaremos con el vino y dejaremos que reduzca bastante. Incorporaremos el fumet, el agua de setas y la crema de leche y rectificaremos de sal y pimienta.

Coloremos la salsa y montaremos con un poco de roux.

Colocamos en una bolsa de vacío y cocemos 30 minutos a 45 °C. Abatimos temperatura y mantenemos en frío



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CRUJIENTE DE HIGOS Y MASCARPONE

Ingredientes para el mantecado

- 150 gr. de mantequilla
- 90 gr. de azúcar
- 30 gr. de almendra en polvo
- 1 huevo
- 250 gr. de harina
- 1 cucharada de canela.

Ingredientes crema de Mascarpone

- 125 gr. de Mascarpone
- 250 ml de crema de leche
- 50 gr. de azúcar
- Pizca de Canela Molida

Para los higos caramelizados

- 150 gr. de azúcar
- 1 trozo de canela en rama
- Ramas de romero
- 6 higos
- zumo de un limón.

Elaboración

Para el mantecado batiremos la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa, añadiremos después las almendras molidas y el huevo. Tamizaremos la harina y la canela y se la añadiremos a la mezcla anterior. Removeremos hasta obtener una masa homogénea y reservaremos en la cámara 30 minutos. Extenderemos la masa una vez fría en rectángulos de 8 * 5 y unos 2 mm de espesor. Coceremos al horno unos 15 minutos a 160 °C.

Prepararemos la crema de Mascarpone, batiendo la crema de leche con el azúcar hasta que estén bien amalgamados y posteriormente añadiremos el queso poco a poco hasta que la mezcla adquiera una textura densa, cremosa y homogénea. Agregaremos la canela, mezclaremos bien y enfriaremos hasta el momento de utilizarla.

Caramelizaremos los higos fundiendo el azúcar en la sartén con la canela y el romero hasta que empiece a caramelizar. Añadiremos los higos y después el zumo de limón. Los coceremos a fuego lento unos minutos hasta que empiecen a dorarse. Los apartaremos y los conservaremos.

Para el montaje del plato colocaremos una lámina de mantecado, encima pondremos dos quenelles de Crema de Mascarpone y otra lámina de mantecado, decoraremos con un higo cortado en dos mitades y unas rama de Romero.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELONES DE GAMBAS Y SETAS

Ingredientes:

- *Un paquete de canelones precocidos el pavo*
- *500 g. de gambas picados pequeños*
- *500 g. setas picadas*
- *50gr. de mantequilla*
- *Una cebolla picada*
- *una copita de brandy*
- *una taza de bechamel espesa*

Para la bechamel con caldo de pescado:

- *100 gr. de mantequilla*
- *100 gr. de harina*
- *Un litro y medio de caldo de pescado*
- *Sal y pimienta*
- *Nuez moscada*

Elaboración:

Freír la cebolla con la mantequilla y cuando esté blanda, añadir las setas y dejar cocer durante 10 minutos. Agregar las gambas, saltear y flambear con el brandy. Dejar reducir. Luego añadir la salsa bechamel espesa y mezclar. Preparar los canelones según instrucciones del fabricante. Una vez ablandados y secados encima de un paño rellanarlos con la mezcla de gambas y setas. Cubrir con una salsa bechamel hecha con caldo de pescado, espolvorear con queso y gratinar.

Salsa bechamel con caldo de pescado:

Derretir la mantequilla en una cazuela y rehogar en ella la harina. Cuando esté dorada añadir el caldo de pescado y remover enérgicamente con el batidor. Echar la sal, la nuez moscada y la pimienta cuando haya espesado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MIL HOJAS DE TERNERA CON SALSA DE CEPES Y CRUJIENTE DE PUERRO

Ingredientes para 4 personas:

- 12 escalopes finos de ternera
- 4 cebollas
- 400 gr. de ceps
- una copa de brandy
- un puerro
- 800 ml. de crema de leche

Elaboración:

Sofreímos la cebolla cortada en juliana en una cazuela, a juego muy lento, hasta que quede dorada

Para la salsa de ceps: retiramos un tercio de la cebolla frita y le añadimos 200 gr. de ceps. Lo dejamos sofreír unos 5 minutos y cuando empiece a adherirse a la cazuela le incorporamos el brandy, lo dejamos reducir cinco minutos más y le añadimos la crema de leche. Una vez que empiece a hervir lo trituramos con el túrmix y lo afinamos con el colador xino.

Para el relleno de los filetes: añadimos la cebolla con lo que nos queda de ceps y lo sofreímos unos 6 minutos. Reservamos.

Para el crujiente de puerro: cortamos el blanco del puerro en juliana finísima. Lo enharinamos y lo sofreímos en una sartén, con abundante aceite, hasta que quede dorado.

Para los filetes: aplanar lo máximo posible los filetes y pasarlos por la sartén sin que se lleguen a dorar.

Montaje: intercalamos (tres por plato) los filetes, le añadimos la cebolla del relleno hasta conseguir la altura deseada. Lo cubrimos con la salsa de ceps y lo adornamos con el crujiente de puerro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

YOGURT DE VINO CON TATIN DE CARDAMONO Y PERAS

Para las galletas de cardamomo:

- 100 gr. de azúcar
- Un huevo
- 250 gr. de harina
- 140 gr. de mantequilla pomada
- Una pizca de sal
- Una cucharita de cardamomo

Para el yogurt de vino:

- 100 gr. de azúcar
- 2 yogures
- Una piel de naranja
- ½ litro de vino negro

Para el tatin de peras:

- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 2 peras

Elaboración:

Para el yogurt de vino: En un cazo poner el vino, el azúcar y la piel de naranja y dejarlo reducir. A media cocción retirar la piel de naranja y dejarlo cocer hasta que tenga una textura de caramelo.

Para hacer las galletas: en un bol montar el azúcar con el huevo, añadir la mantequilla pomada y mezclarlo todo bien, después incorporar el cardamomo y la harina. Amasarlo todo con las manos y una vez tengamos la masa a punto, la estiramos y la cortamos en rectángulos. Dejarlos cocer en el horno precalentado a 180 ° C de 5 a 10 minutos.

Para la tatin de peras: A continuación, en una sartén deshacer los 100 gr. de azúcar con los 100 gr. de mantequilla, cuando este fundido añadir las peras peladas y cortadas a trocitos y caramelizarlas.

Después en un bol poner un poquito de ralladura de naranja, añadir los yogures y mezclarlo todo bien. Añadir la reducción de vino y volverlo a mezclar con mucho cuidado.

Para finalizar poner el yogurt en el fondo de unas copas o vasos, añadir el tatin de peras y decorarlo con unas galletas de cardamomo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREPES DE SETAS

Ingredientes:

- ✓ 200 gr. de cebolla
- ✓ 200 gr. de setas variadas
- ✓ 200 gr. de crema de leche
- ✓ 50 ml. De vino blanco
- ✓ Queso rallado (opcional)
- ✓ ½ l de leche
- ✓ 50 gr. de roux
- ✓ Sal, pimienta y nuez moscada

Para las crepes:

- ✓ 125 gr. de harina
- ✓ 2 huevos
- ✓ 200 cl. de leche
- ✓ 25 gr. de mantequilla
- ✓ Sal

Preparación:

En un bol pondremos la harina y después la leche, mezclaremos hasta obtener una ligazón homogénea. Seguidamente pondremos la mantequilla derretida, los huevos y la pizca de sal.

En una sartén bien caliente y untada con un poco de mantequilla verteremos con un cucharón la medida correspondiente de la preparación. Cocinar hasta obtener la crepe.

Relleno

Cortaremos la cebolla y las setas en trozos grandes

Rehogaremos la cebolla en mantequilla hasta que esté tierna y haya perdido el agua de vegetación. Añadimos las setas y mantenemos al fuego hasta que evapore el agua. Recuperamos el fondo de cocción con un poco de vino blanco, reducimos y cremamos con la crema de leche y reducimos. Salpimentamos y perfumamos con nuez moscada.

Rellenamos las creps

Salsa

Para la salsa bechamel llevamos a ebullición la leche y agregamos el roux. Mantenemos unos 30 segundos por encima de los 95 °C y reducimos el fuego a menos de 40 °C. En este momento nos gelatinizará y conseguiremos la textura deseada. Salpimentamos y perfumamos con nuez moscada.

Napamos por encima de los creps y gratinamos con queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TAPON DE KAKI CON MERMELADA DE CEPES

Ingredientes

Mermelada de setas

- 20 gr. de setas secas
- 100 gr. de azúcar
- 200 ml de agua
- Canela y piel de limón y naranja
- 10 gr mantequilla

Jalea de Kaki

- 4 kaki
- Azúcar al gusto
- Hojas de menta
- 2 c.s. de jerez
- 3 hojas de gelatina

Placa de hojaldre

Elaboración

Hidrataremos los ceps con el agua durante unas 2 horas.

Retiraremos los ceps y rehogaremos a fuego suave con la mantequilla, cuando hayan perdido el agua, añadiremos el azúcar, mezclaremos bien y añadimos el resto de agua. Mantendremos a fuego suave unos 5 minutos hasta que reduzca la mitad. NO REMOVER. Dejaremos enfriar.

Pelaremos los kakis y trituraremos en un robot. Añadiremos unas hojas de menta y un poco de jerez para perfumar.

Trituraremos bien y colaremos para eliminar las pepitas.

Mientras disolveremos al fuego la gelatina previamente hidratada y se la incorporaremos al kaki, Rectificaremos de azúcar en caso de necesidad.

Colocaremos en la base del chupito la gelatina, enfriaremos y cubrimos con la mermelada. Taparemos con un pequeño aro de hojaldre y hornaremos al grill unos 2 minutos hasta que el hojaldre esté dorado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ASADO DE BACALAO FRESCO CON SETAS A LA PROVENZAL

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao*
- *800 gr. de setas*
- *1 cebolla*
- *albahaca*
- *1 Diente de ajo*
- *1 ramillete de hierbas aromáticas*
- *3 tomates*
- *50 gr. de aceituna negra*
- *2 cucharadas de aceite*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

Lave los champiñones y después los cortaremos en trozos medianos.

Pelaremos cortaremos la cebolla en brunoise bien pequeña.

Rehogaremos la cebolla y cuando este cristalina, añadiremos los champiñones, dejaremos cocer hasta que pierdan el agua.

Añadiremos el ajo pelado y picado, los tomates, que habremos escaldado y pelado y despepitado previamente, cortados en dados, unas rodajas de aceituna negra y las hojas de albahaca.

En una sartén doraremos el bacalao por todas sus caras, y lo añadiremos a la cazuela con un ramillete de hierbas.

Lo dejaremos en el horno unos 5 minutos, rociando de vez en cuando en su propia salsa.

Servir caliente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE BONIATO CON MOUSSE DE CASTAÑA

Ingredientes

- ✓ ½ Kg. de Boniato
- ✓ 1 l. de agua
- ✓ 150 gr. de azúcar
- ✓ Una rama de canela, piel de naranja y piel de limón
- ✓ 20 gr. de mantequilla

Mouse de castaña

- ✓ ¼ Kg. de castaña
- ✓ ½ l de leche
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ 50 gr. de mantequilla
- ✓ 1 rama de canela
- ✓ Piel de naranja y limón.

Elaboración sopa

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

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

Elaboración Mouse

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE SETAS

Ingredientes:

- *100 gr. de champiñones*
- *50 gr. de russinyols*
- *50 gr. de gírgolas*
- *2 Cebolla*
- *Laurel, pimienta*
- *1 rama de apio*
- *1 puerro*
- *1 nabo*
- *50 gr. de garbanzos*
- *2 zanahorias*
- *1 calabacín*
- *16 hojas de pasta wan ton*
- *1 huevo*

Elaboración:

Preparar un caldo de verduras en una olla grande. Empezamos sofrriendo una bresa de puerro, nabo, cebolla, apio y zanahoria. Añadimos agua y cocemos 30 min.

Para la farsa de los raviolis picar la cebolla y sofreírla. Añadir los champiñones y cocer unos 10 min. hasta que se haya evaporado el jugo de la olla. Triturar la farsa.

Estirar las hojas de wanton poner un poco de farsa en el centro pintar el borde con huevo y cerrar haciendo un triangulo. Guardar en el frigorífico tapadas con papel de film sin que se toquen unos con otros.

Cortar la zanahoria y el calabacín a daditos, saltear y reservar. Saltear los russinyols y las gírgolas y reservarlas.

Colar el caldo y cocer los wanton. Retirarlos una vez cocidos. Triturar unos cuantos garbanzos para dar más consistencia a la sopa.

Servir en plato sopero con los wan ton las setas salteadas y los dados de verdura.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO CON CREMA DE UVAS

Ingredientes

- ✓ *½ pollo cortado a octavos*
- ✓ *Sal, pimienta, laurel, tomillo, nuez moscada.*
- ✓ *30gr. de aceite de oliva*
- ✓ *30gr. de manteca de cerdo*
- ✓ *50gr. de brandy*
- ✓ *500gr. de uvas grandes*
- ✓ *1 limón*
- ✓ *50 gr. de azúcar*
- ✓ *100gr. de vino de oporto*
- ✓ *100gr de leche*
- ✓ *100gr. de nata líquida*

Elaboración

Poner en una bandeja de horno con la piel hacia abajo los octavos de pollo. Poner la sal el tomillo la nuez moscada y el laurel. Añadir el aceite y la manteca. Ponerlo al horno a 200° durante 20 min. Retirar del horno y mojar con el brandy. Poner la piel del pollo hacia arriba y dejarlo cocer 20 min. más a 170° C.

Pelar las uvas y sacarle las pepitas. Reservarlos en un bol con agua y el zumo de limón para que no se oxiden. Poner en un cazo el azúcar y el vino de oporto, dejarlo cocer 2min. Añadir las uvas peladas y salpebrarlas .Cocer 1 min. mas y juntar la nata y la leche y cocerlo 2 min. Cuando el pollo este cocido, ponerlo en una cazuela. Recuperar los jugos del asado y pasándolos por el chino incorporarlos a la salsa de uvas. Cocer un minuto mas y listo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

NATILLAS DE CALABAZA Y ALMENDRAS

Ingredientes:

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

Obleas de chocolate

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

Elaboración:

Pelar la calabaza y cortarla a cuadrados. Tapada con papel de plata ponerla en una plata al horno con el azúcar y un poco de agua 30 min a 250°. Cocer la patata en agua hirviendo. Cuando esté tierna triturar con la almendra, la calabaza y añadir la nata hasta que quede una consistencia cremosa.

Para las obleas: Con una batidora eléctrica batir los dos tipos de azúcar y las claras de huevo hasta que este espumoso. Sin dejar de batir verter la harina tamizada y el cacao, la nata y la mantequilla fundida. Dejar reposar 10 min. Encima de una placa de horno forrada con papel parafinado hacer las obleas con dos cucharadas de masa. Hornear a 160° C de 10 a 12 min. o hasta que los bordes se tuesten. Dejar enfriar de 2 a 3 min.

Servir la crema fría con una oblea.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

STRUDEL DE SETAS, ESPARRAGOS Y QUESO

Ingredientes

- 350 gr. de espárragos verdes
- 100 gr. de mantequilla
- 450 gr. de setas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 40 gr. de nueces
- 2 cucharadas de pan rallado
- Pasta filo
- 150 gr. de queso Gruyere

Elaboración

Partiremos los espárragos por donde quiebren.

Escaldaremos 2 minutos en agua hirviendo, retiraremos y paramos la cocción.

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

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

Precalentaremos el horno a 190 °C. Engrasaremos una placa de horno y derretiremos unos 90 gr. de mantequilla.

Mezclaremos las nueces y el pan rallado en un cuenco pequeño.

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

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

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

Pintaremos con mantequilla y hornearémos unos 5 minutos hasta que esté dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TULIPA DE HELADO DE CEPES

Tulipa Ingredientes

- 100 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar lustre
- 4. de claras
- 100 gr. de harina
- Vainilla

Ingredientes helado

- ✓ 50 gr. de ceps
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ 50 gr. de mantequilla
- ✓ 400 ml de leche
- ✓ 4 yemas de huevo
- ✓ 40 gr. de maicena
- ✓ 250 ml de nata
- ✓ 2 c.s. de miel

Elaboración helado

Caramelizaremos los ceps con la mantequilla y el azúcar en un cazo. Añadiremos la leche caliente y mezclaremos bien. Aparte mezclaremos las yemas de huevo con la maicena y verteremos sobre la leche. Mantendremos a una temperatura de 75-80 °C, moviendo continuamente hasta que espese.

Retiramos añadimos la miel y la crema de leche. Pondremos en la mantecado y helaremos.

Elaboración

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar lustre

Añadir las claras (controlar la temperatura)

Añadir la harina tamizada con la esencia de vainilla

Escudillar y cocer a 170°-180 °C.

Dar la forma recién sacada del horno con un cilindro metálico.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CALDOSO DE TROMPETA DE LA MUERTE Y CODORNIZ

Ingredientes

- ✓ 1 cebolla
- ✓ 3 ajos
- ✓ Perejil fresco
- ✓ 1 calabacín
- ✓ 50 gr. de trompeta de la muerte
- ✓ 50 gr. de moixernos
- ✓ 4 pechugas de codorniz
- ✓ 200 gr. de arroz bomba
- ✓ 17" l. de caldo de ave
- ✓ ½ l. de caldo de setas
- ✓ 50 ml de aceite de oliva

Elaboración

Limpiaremos las codornices de piel y freiremos en la cazuela con el aceite unos 3 minutos hasta que estén doradas. Retiramos y reservamos

Cortamos la cebolla en brunoise y rehogamos a fuego suave hasta que esté cristalina. Añadimos las setas, el perejil y el ajo y freímos unos 3 minutos a fuego fuerte, bajamos fuego e incorporamos los caldos. Llevamos a ebullición y añadimos el arroz. Coceremos fuego suave moviendo continuamente.

A final de cocción añadiremos el calabacín cortado en brunoise y las pechugas de codorniz. Llevamos a punto óptimo el arroz y salpimentamos. Servimos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COSTILLAS DE CERDO CON CASTAÑAS

Ingredientes para 4 personas:

- *1 Kg. de costillas de cerdo cortada en trozos regulares*
- *Hierbas aromáticas al gusto: tomillo, orégano, romero...*
- *200 gr. de castañas*
- *2 cebollas medianas*
- *3 tomates maduros*
- *Una copita de vino rancio o coñac*
- *Caldo*
- *Aceite*
- *Sal y pimienta*

Para la picada:

- *2 dientes de ajo*
- *50 gr. de almendras tostadas*

Elaboración:

En primer lugar, mezcla en un bol las hierbas aromáticas con la sal, la pimienta y el aceite. Coloca las costillas de cerdo y sazónalas bien, apretando para que se adhieran todas las hierbas aromáticas. Sofríela en una cazuela con aceite de oliva y cuando este bien tostadita flambéala con el coñac. Resérvala.

Aparte, en una cazuela, calienta agua con sal y añade las castañas cuando rompa a hervir. Deja cocer durante 30 minutos. A continuación, escurre, déjalas enfriar y pélalas.

En la misma cazuela y en el mismo aceite de freír la costilla, haz un buen sofrito de tomate y cebolla. Cuando todo esté bien confitado, añádele un poco de caldo y deja que cueza unos minutos. Incorpora la costilla y las castañas a la cazuela del sofrito, añade un poco más de caldo y deja que cueza todo junto durante 45 minutos o hasta que las castañas estén blandas. 10 minutos antes de terminar la cocción añádele la picada.

Este plato es mejor si se hace de un día para el siguiente .



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE QUESO MANCHEGO

Ingredientes:

- 200 gr. de huevos
- 16 gr. de harina
- 31 gr. de maizena
- 250 gr. de queso manchego rallado
- 65 gr. de leche
- 315 gr. de yogurt
- 125 gr. de azúcar
- Dos moldes de aluminio
- Papel de aluminio

Para la piña:

- 20 gr. de azúcar
- 20 gr. de mantequilla
- 200 gr. de piña

Elaboración:

Saltearemos la piña cortada en dados con la mantequilla y el azúcar, hasta que quede bien caramelizada. Mezclaremos todos los otros ingredientes con la ayuda de una batidora. Forraremos los moldes con papel de aluminio y repartiremos en ellos la mezcla del bizcocho. Añadir los dados de piña y hornear el pastel a 180 ° C de 18 a 20 minutos. Servir acompañado de granizado de piña.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATAS “ENMASCARADES”

Es un plato típico de la cocina de los pastores del Pirineo

Ingredientes:

- *1 kg. de patatas*
- *150 gr. de panceta de tocino magro*
- *150 gr. de butifarra negra sacada de la tripa*
- *Aceite y sal*

Elaboración:

En una olla con agua y sal, ponemos las patatas a hervir. Cuando están cocidas las escurrimos, las aplastamos con un tenedor o barrillas y las reservamos. Aparte, cogemos una sartén con abundante aceite y sofreímos la panceta hasta que esté crujiente. A parte cogemos la butifarra negra la sacamos de la tripa, la desparramamos y la dejamos cocer a fuego suave. La añadimos a las patatas, y con la ayuda de unas varillas de mano lo mezclamos todo y le vamos incorporando simultáneamente un poco de aceite de freír la panceta y aceite virgen, hasta conseguir la textura deseada. Se sirve acompañado de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RAPE CON GIRGOLAS AL AROMA DE TOMILLO

Ingredientes

- 4 rape de 200 gr.
- 400 gr. de Girgolas
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet de pescado
- ¼ l de agua de moixernons
- 200 ml de crema de leche
- 2 chalotas
- 1 cabeza de ajos
- 1 manojo de tomillo
- 20 gr. de roux
- Sal y pimienta
- Harina

Elaboración

Limpiaremos las gírgolas. Freiremos en abundante aceite dos dientes de ajo hasta que estén doradas, retiraremos del aceite y freiremos las setas fileteadas durante unos 3 minutos. Rectificaremos de sal y pimienta y reservaremos escurriendo del aceite.

Limpiaremos el rape, pasaremos por harina, y freiremos unos 2 minutos hasta que esté dorada pero cruda por dentro. Salpimentaremos durante la cocción.

Para elaborar la salsa, picamos las chalotas en brunoise y freiremos en un poco de aceite donde habíamos frito las setas y el rape. Mojaremos con el vino y dejaremos que reduzca bastante. Incorporaremos el fumet, el agua de setas y la crema de leche y rectificaremos de sal y pimienta. Colaremos la salsa y montaremos con un poco de roux.