

ENSALADA DE RULO DE QUESO CABRA CON CEBOLLA CARMELIZADA Y VINAGRETA DE MIEL

Para la ensalada lechuga, tomate, zanahoria, rayada, manzana (cortada en gajos y salteada en mantequilla).

Limpio lechuga tomate en dados y rayo zanahoria (reservar)

Cebolla caramelizada (cortada en juliana dejar largo tiempo fuego lento, o ayudar con un poco de azucar para que se caramelicé antes). El caramelizar significa que la cebolla saque todo su azúcar.

La vinagreta aceite vinagre y un poco de miel, 1/3 de vinagre 2/3 aceite

Freír los rulos de queso grosor de un dedo meñique.

Presentación :cebolla caramelizada ,encima el queso ,con la manzana frita y la ensalada aliñada con la vinagreta..

PASTA A LA CARBONARA CON FINAS HIERBAS

Cocer **la pasta** en abundante agua con sal y aceite, una vez cocida escurrir y enfriar con agua fría.(si la dejamos largo tiempo rociar con un poco de aceite)

Carbonara

1ª cebolleta picada en un sote con aceite beicon y champiñones en laminas, cuando este sofreído añadir la nata y dejar que todo se una.

Para abaratar el coste de la nata y un poco más suave

2ª una besamel: (mantequilla cebolleta, sofreír todo juntar la panceta los champis y la harina, cuando este todo (esto es hacer un rus) echar la leche caliente poco a poco y remover durante 10 minutos. Incorporar un poco de nata.sal y pimienta (queda muy buena la nata con un queso roquefort disuelto en ella y mezclar todo)

Unir todo y echarle un poco de tomillo, albaca..

RECETAS

PUDIN DE PUERRO CON SALSA FINA DE CALABAZA

Para el **pudding**: puerro limpio y cortado en aros salteado con mantequilla reservar (al horno o cocido)

Una bechamel fina: harina 50gram, mantequilla 50 gran 1litro de leche, cuando este hecha incorporar el puerro, y mezclar con 7 huevos.

En una flanera (untada con mantequilla con un papel y harina retirando el sobrante) cubrir con papel filis transparente, dejando se salga un poco por arriba, la base bien forrada, al horno baño maría 180º hasta que pinches y no salga la puntilla manchada.

Salsa **de calabaza**: cebolla en juliana ajo en laminas pochar, cuando este pochado introducir los trozos de calabaza y patata cascada para que engorde, cubrir de agua, dejar hervir 20 min, pasar por túrmix y por el chino. Cuando pasamos por el chino algo o por el túrmix haya que levantar la salsa (volver a hervir por si el chino, o túrmix tuviesen algún germen)

Presentación: crema de calabaza en el fondo y trozo de pudding.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE SETAS CON BOUQUET DE LECHUGA

El bouquet de lechuga: lechuga cortada en tiras, tomates en dados, cebolla en aros, y zanahoria de lascas (con un rayador sino tiras).(en crudo)

Para el relleno 1 litro de leche 50 gramos de harina, 50 de mantequilla, (una bechamel fina) unir las setas fritas y troceadas menudas, unir con 7 huevos, dejar enfriar y con una manga pastelera rellenar los pimientos.

Pasar por harina huevo y pan rallado, freír.

Para presentar: en un aro introducir todos los componentes de bouquet previamente aliñado con una vinagreta al gusto y colocar 4 pimientos.

PAELLA DE CARNE CON RODAJAS DE LIMON Y CEBOLLA FRITA

Para la base cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria todo en daditos muy pequeñitos. Cuando este sofrito añadir la carne en dados un como mas grande (pollo, conejo, lomo filete deshuesase,(lo que tengamos)).Añadir el

RECETAS

arroz, rehogar todo(por cada unidad de arroz dos y de caldo o un poco mas (si no es posible caldo agua). 20 minutos pudiendo remover durante los 10 primeros minuto los últimos 10 ni tocar.

Cortaremos unas **cebollas en aros** y las pasaremos por harina, las freiremos y las pondremos de acompañamiento. Para decorar una raja de limón.

TIMBAL DE BERDURAS, SOBRE CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES Y HUEVO ESCALFADO

Para el timbal: patata chip en rodajas (fritas o cocidas) y una piperada (pimiento rojo, cebolla, pimiento verde, zanahoria, en tiras finas).

Colocaremos en un aro patata queso (que hará de pegamento) piperada, queso, patata, queso piperada, patata, queso y al horno.

Huevo escalfado:

1º en agua caliente con vinagre, metemos el huevo y después de 3 a 4 minutos a otro recipiente con agua fría con un poco de sal.

2º en un vaso rellenar con papel fill, poner un poco de aceite el huevo un poco de sal, cerrar y en agua caliente de 3 a 4 minutos después al agua fría (esto es por si los haces pronto para que no se oxiden).

La crema de calabaza: rehogar (cebolla, ajo, calabaza, patatas cascadas), cubrir de agua y 15 a 20 minutos que las patatas estén hechas pasar por el túrmix y colar por el chino,

Los picatostes: pan de molde quitado el borde cortado en bastones y al horno o fritos.

Presentación: la crema, los timbales el huevo encima de los timbales, y los picatostes.

ENSALADA DE LAMINAS DE BACALADO CON PILPIL DE PIMIENTO ROJO

Primero confitamos **el bacalao**, horno 80º en una gastronor aceite con ajos y la piel pues hacia abajo.

Cuando saquemos del horno el bacalao después de 10-13 minutos, dejar enfriar y separar en láminas.

El aceite lo separaremos en dos recipientes por un lado el aceite propiamente dicho y en otro el producto (lechoso blanquecino) que es la gelatina del bacalao, con la gelatina una varilla en un bol iremos, incorporando poco a poco el otro

RECETAS

aceite (tiene que estar templado) haremos el pilpil. Le incorporaremos pimienta roja, del que esta cocinado (lata del piquillo) y lo trituramos, si lo queremos sin ninguna impureza lo pasaremos por el chino.

Haremos **cebolla en juliana** hasta dejarla caramelizada.

Freiremos unas **patatas** en forma panadera para decorar la base.

Presentación: patatas panaderas en la base sobresaliendo del aro metálico, lechuga cortada en chifonade, la cebolla caramelizada, tomate en dados menudos, (concassete), las laminas de bacalao y una vez retirado el aro lo cubrimos con la salsa de pilpil de pimienta roja.

PASTA CON LOMO Y PIPERRADA CON SALSA AGRIDULCE

Cocemos la **pasta** (en una cazuela agua con sal y aceite, (cuando empieza a hervir, echamos la pasta, el tiempo lo marca el fabricante), enfriar en agua fría y un chorrito de aceite para que no se peguen.

Hacemos una **piperada** (en juliana cortamos, cebolla, pimienta verde, pimienta roja, cuando este casi terminada cortamos en lomo en tiras y lo incorporamos a la piperada, terminamos de freír).

La **salsa agridulce:** hacemos un caramelo (agua con azúcar y una rodaja de limón) sin mover, le incorporamos zumo de naranja, (con el producto esta frio hay que varillararlo, se añadimos vinagre y kep-chup siempre moviéndolo.

Mezclar todo y echar la salsa agridulce al gusto.

LENTEJAS A LA CASTELLANA

En un recipiente meteremos **lentejas** (cebolla entera pimienta verde zanahorias, ajo, sal y una pizca de aceite) y pondremos 4 veces la cantidad de agua que de lentejas, a fuego lento (dependiendo de la lenteja y la intensidad del fuego 25 30 minutos probar).una vez hechas sacaremos los trozos de verdura enteros (se pueden meter en una red para que la verdura no de mezcle) y con un poco de caldo y lentejas la trituraremos con el túrmix, lo introduciremos en las lentejas y hará de espesante y dará sabor.

Por otro lado tendremos verdura cortada en brunnas (dados muy pequeñitos) pimienta zanahoria calabacín (al gusto) , lo pasamos un poco por la sartén para que no esté crudo y lo introducimos en las lentejas, lo dejamos hervir otros 10 minutos y listo. Estos dados pequeños de verdura en las lentejas se le denominan **a la castellana**.

ENSALADA DE NUGETS DE POLLO CON VINAGRETA GUARNECIDA

Para los nugets: pechugas de pollo cortado en juliana gruesa, rebozar con harina huevo y pan rallado.

Ensalada: lechuga tomate en rodajas finas, remolacha, maíz.

Para la **vinagreta:** cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria, cortada, en brunnas (dados muy pequeños), pues es para una vinagreta, (teniendo en cuenta 1/3 de vinagre 2/3 de aceite, sal y unir con las verduras).

Presentación: el tomate rodeara todo el plato y en un timbal la lechuga con la remolacha, y el maíz con la vinagreta y los nugets de pollo al lado.

CREMA ESAU CON MILOJA DE MORCILLA Y MANZANA

Esaú: es el puré de lentejas muy fino

Bretona: es el puré de garbanzos

Esau: cogemos las lentejas las trituramos con la batidora, y las pasamos por el chino para que no tengan nada de piel.(reservar)

Hojaldre: cortado en rectángulos o en aros a gusto al horno 180ª grados de 15 a 20 min.(pincharemos el hojaldre para intentar que no suba y que quede lo mas plano posible).

Para la **guarnición:** cebolla en juliana pochada, manzana cortada en dados, sin piel y sin corazón, cuando este pochado añadiremos la morcilla y listo.

Presentación: una base de la salsa Esaú, encima el hojaldre con la guarnición y un poco mas de salsa por encima.

TOSTAS CRUJIENTES DE PATE DE ZANAHORIA CON TOMATE AGUACATE Y TEMPURA DE VERDURITAS

Tostas de arroz y algas las pasmos por huevo pan rallado las freímos (con aceite muy caliente, para intentar que coja lo menos aceite posible al dorarse rápidamente).

El paté de **zanahorias** cocemos zanahorias peladas en agua y sal (20 min comprobar pinchando que estén blandas), cuando estén sacar a agua con hielos para que no pierdan el color, meter en un bol y con un poco de agua, aceite

RECETAS

zum de limón, sal y un poco de comino, triturar por el túrmix, dejando el espesor de un pate,(si está demasiado espeso, añadir un poco de agua o aceite).

Verduras: cortaremos zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, en juliana muy finita, y la pasaremos por témpora (rebozar en harina, con agua muy fría, sal),(la harina conviene tamizarla), y le podemos poner un colorante para darle un poco de tono). Freír con fuego fuerte).

Montaje: la tosta tomate en rodajas, aguacate en rodajas la pasta de zanahorias, y encima las verduritas en tempura.

MUSLO DE POLLO RELLENO DE PIMIENTO Y JAMON CON SALSA ESPAÑOLA Y PATATAS PAJA

Deshuesamos **los muslos** sal pimentamos y si queremos (freímos un poco las tiras de pimiento verde), metemos todo en el pollo y lo hacemos un rulo y lo envolvemos en papel albal, horno 180º 35 m (en una gastronor con aceite sal vino blanco laurel, quitar el papel y al horno otros 35 m para dorarlos bien.

Salsa española (saltear cebolla ajo zanahoria, pimiento rojo pimiento verde, , cuando este pochado vino tinto dejar que se evapore el alcohol, agua(o caldo de pollo),15 m, triturar y pasar por el chino.

Las patatas con mandolina sino otro tipo de patatas fritas.

SUPREMA DE BACALADO AL PILPIL CON PASTEL DE PATATA Y VERDURAS

En una gastronor bien de aceite con ajo en láminas y trozos **de bacalada** con la piel para abajo al horno a 80º durante 10 m.(los trozos que cortamos de un lomo se denominan supremas).

Sacamos los trozos y para hacer el **pilpil** separamos en dos boles el aceite por un lado y por el otro la (leche blanca que es la gelatina)

Con una varilla con la gelatina empezamos a varillar y echando el aceite poco a poco (tiene que estar templado) vamos haciendo el pilpil.

Para el pastel de verduras haremos un pisto (pimiento rojo, verde, cebolla, calabacín) patatas en chip, fritas, (o cocer una patata), con un aro patata, pisto patata pisto patata pisto...

Presentación: un trozo de bacalao, con el pilpil de base o por encima y al lado el pastel de verduras.

SUQUET DE CALAMAR CON MENESTRA DE VERDURAS

Cortamos **el calamar** en tiras medianamente gruesas, pasar por la plancha con aceite y sal para marcar.

RECETAS

Cebolla en juliana rehogar y mezclar con el calamar, todo junto con un poco de vino blanco dejamos que se evapore el alcohol y añadimos la **crema de calabacín**, (cebolla en juliana pochar, calabacín en dados, patata para engordar cascadas, cubrir de agua, y cuando la patata está hecha 20 min pasar por el túrmix y colar por el chino, sal y pimienta) cocer hasta que ablande el calamar y añadir un poco de nata (tiempo como un guiso de carne 45 a 60 minutos)

Lo serviremos en plato hondo, lo acompañaremos con una **menestra** que previamente habremos cocido en agua si es de sobre) y le haremos un refrito de ajos.

SAN JACOBOS EN ROLLITOS SOBRE SALSA DUXSEL CON PATATAS CASCADAS

Salsa duxsel: es la carbonará más fina, en cuanto a espesor.

San Jacobo, jamón queso jamón enrollado intentar que no sobresalga nada a los costado estética (pasados por harina huevo y pan rallado freír y las **patatas** cascadas lo mismo freír.

Carbonara una besamel (de leche 1 litro caliente, harina 50 grm mantequilla 50 grm, beicon, champiñones, y cebolleta picada),(si esta del día anterior la carbonara que se habrá quedado espesa la rebajamos con un poco mas de leche, dejarlo caldosa) para poner los San Jacobo encima y las patatas.

BERENJENA RELLENA DE ARROZ CON BESAMEL DE MOSTAZA

Cortamos longitudinalmente **la berenjena** y le hacemos con la puntilla una marca por todo el reborde para posteriormente vaciarlo, hacemos unas marcas en forma de aspas para meterlas al horno 180ª de 8 a 10 minutos un poco de aceite y sal.(con estas marcas lo que conseguimos es que el aceite y el calor penetre hasta en medio de la berenjena) (cuando veamos que la carne esta blandita la sacamos o dejamos un poco más de tiempo).

Vaciamos la berenjena, y picamos la carne de la berenjena en brunois muy pequeña, habremos cocido **el arroz blanco** (en agua doble de agua que de arroz) lo mezclaremos le ponemos el punto de sal y pimienta rellenar.

Para napar, una **besamel de mostaza** (1 litro de leche 70 gramos de harina, 70 de mantequilla,(un poco más que otra veces porque queremos que quede un poco mas gordita porque queremos napar , mostaza para darle gusto)

RECETAS

Napamos las berenjenas un poco de queso por encima y al horno para que se gratine y de base pondremos una salsa de tomate.

CHULETILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON TATATAS PUENTE NUEVO Y PIMIENTOS MORRONES

Freiremos las chuletas en la plancha una vez de haberlas sal pimentado. En un sote confitaremos los pimientos morrones (sacados de la lata) en aceite con láminas de ajo y a fuego muy lento. Cortaremos las patatas en rectángulos de 2cm de ancho y las freiremos. Lo acompañamos con una ensalada.

LOMOS DE LIBA A LA ROMANA SOBRE LÁCTORNEA DE GUISANTES Y BOUQUET DE LECHUGA

Sacamos los lomos del **pescado** (en este caso liba se puede hacer con otros) y lo hacemos a la romana en abundante aceite (pasado por harina y huevo).

La **lactornesa** es una mahonesa pero sin huevo (leche 1/2 unidades 1 de aceite o algo mas, sal y una pizca de vinagre)

Para hacer la **lactornesa de guisantes** (cuezo los guisantes en agua con sal 15 min) los mezclo con la leche los trituro y los cuelo para que no tenga piel, esta leche la meto en un recipiente hecho el doble de aceite, sal y vinagre y como si hiciese un mahonesa con el túrmix, si necesito mas aceite añado poco a poco (nunca quedara con el espesor de la mahonesa pero casi).

Presentación: un bouquet de lechuga el pescado y la salsa por encima.

Bouquet de lechuga es lechuga cortada fina puesta en montoncito.

LUBINA A AL PLANCHA CON SERMULA DE TOMATE Y FILANTRO ACOMPAÑADO DE BUÑUELOS DE PATATA.

RECETAS

Lubina: los lomos de lubina (u otro pescado) los haremos a la plancha.

Sermula: cebolla rehogada en juliana, ajos en brounuas, tomate en dados, (tomate de pera) y por último el filandro, cortado en brounas (el filandro lo ultimo porque hay que hacerlo poco).

Buñuelos de patata: puré de patata sal pimentada y un poco de aceite, tiene que estar un poco espeso para poder manipularlo. Con dos cucharillas hacer la forma de bola y freír (si lo ponemos en una manga pastelera lo podemos hacer en el horno, también la podemos freír lo mismo que con las cucharilla las podemos poner al horno).

PINCHITOS DE POLLO ADOBADO SOBRE SALSA DE COCA COLA Y PATATAS CASERAS

El pollo lo cortamos en dados,(atención al tamaño) y lo ponemos en pinchos de madera (tipo pincho moruno),pondremos en el inicio dado de cebolla dados de pollo, dado de pimienta verde dados de pollo, dado de pimienta verde dados de pollo. Una vez hechos los reservamos.

Adobado: en un gastronor pondremos pimentón, orégano, aceite de oliva, ajo (aguato, si no, no), agua, con la pasta que sale (no muy gorda más bien fina) maceraremos los pinchos, durante 24 horas.

Salsa de coca cola: (salsa española con coca cola) si la tenemos sino, cebolla cortada en juliana, harina, coca cola, y caldo de pollo, hervir, triturar y pasas por el chino, punto de sal.

Patatas: cortamos patata en forma panadera y la freiremos

Presentación: la salsa haciendo base, patatas panaderas fritas, los pinchos hechos a la plancha y un poco de salsa por en cima.

RECETAS
