

HORNAZO

Ingredientes



Manteca	400 g
Agua	300 g
Sal	20 g
Levadura lio	7 g
Harina fuerte	1000 g
Colorante	c.s.

Chorizo, lomo adobado, jamón y huevo duro (opcional).

Masa



Amasar todos los ingredientes menos la manteca. Añadir el agua de dos veces hasta que forme gluten.

Masa



Añadir la manteca y amasar hasta que se incorpore por completo.

Dejar reposar la masa (Mejor un dia en la nevera).

Dividir y bolear



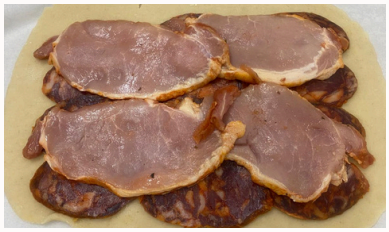
Dividir y bolear.

Formar



Formar el hornazo.

Rellenar



Rellenar en primer lugar el chorizo, despues el lomo y finalmente el jamón.

Cerrar con rejilla



Tapar y terminar con la rejilla. Dejar fermentar a temperatura ambiente unos 15 minutos.

Pintar con huevo



Pintar con huevo para que quede mas dorado.

Resultado final



Cocer a 180º C uno 30-45 minutos.



APERTURA DE BOTELLA DE VINO DESDE CESTILLO

Material



Cestillo
Platito para el corcho
Lito
Sacacorchos de dos tiempos
Decantador
Vela
Cerillas

Cortado de capsula



Retiramos la cápsula por debajo del gollete (la hendidura que hay debajo del anillo del cuello). Recuerda que son tus manos y la navaja las que tienen que girar, no la botella.

Extraccion del corcho



Medimos la longitud del corcho con la espiral del sacacorchos para no perforarlo. Una vez en el interior del corcho, colocamos el "primer tiempo" y seguidamente el "segundo tiempo" del abridor, haciendo palanca sacando el corcho.

Comprobación del vino en copa



Presentamos el corcho al anfitrión en un platillo;
Limpiamos la boca de la botella con un lito;
Comprobamos el vino en una copa.

Aireado y /o decantado



Se vierte el vino lentamente para separar los posos y facilitar la oxigenacion con una vela para detectar los sedimentos.

Servicio en mesa



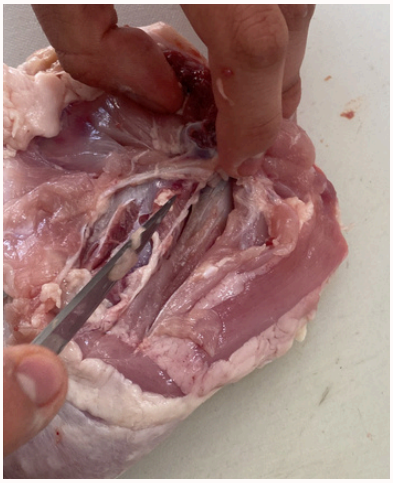
El servicio comienza por la persona que pidió el vino para su aprobación. Una vez confirmado se sigue el servico comenzando con con el anfitrión.



DESHUESADO DE MUSLO DE POLLO



Soltar el hueso de la cadera .



A continuacion se va raspando el fémur y soltandolo de la carne , con cuidado de no romper la piel.



Se extrae el fémur.



A continuación se raspa la tibia y el peroné para sacar estos huesos.



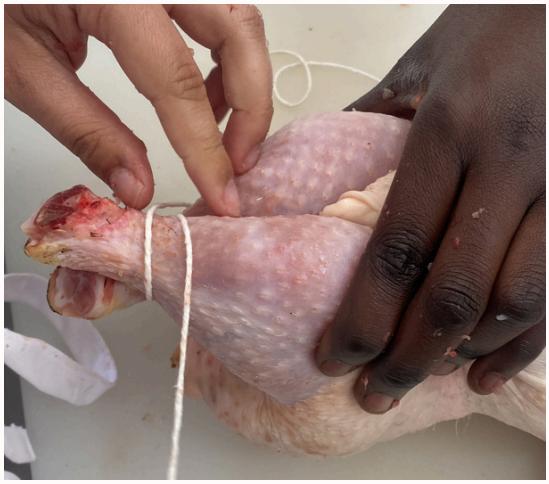
Una vez extraidos , se abre el muslo y el contramuslo.



Limpiar bien de tendones y ternillas y estará listo para rellenar.



BRIDADO DE POLLO



Cruzar los muslos tapando la cloaca del ave sujetando con la cuerda.



Anudar con un nudo simple.



Dar la vuelta al ave y con la misma cuerda sujetar las alas.



Hacer un nudo sobre la espalda del ave , de modo que quede sujeta para su posterior asado o escalfado.



BRIDADO DE MUSLO DE POLLO RELLLENO



Rellenar el muslo con hortalizas, jamón y bacon al gusto.



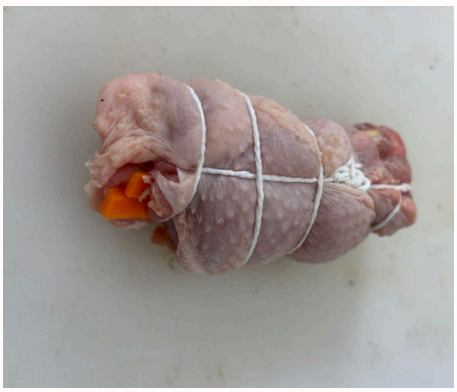
Cerrar y envolver bien con su piel.



Cortar un trozo de bramante de 1 m. Pasar por debajo del extremo de la carne y hacer un nudo simple. Apretar bien y hacer otro nudo para para fijar, dejar un cabo en el extremo.



Tomar el extremo largo del hilo, hacer un lazo y pasarlo por debajo de la carne. Tensar. Repetir el proceso hasta llegar al extremo de la pieza.



Finalmente , coger el hilo largo y atar al cabo suelto del principio.



SERVILLETA EN ABANICO



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada.



Doblamos a la mitad.



Hacemos pliegues hasta la mitad de la servilleta.



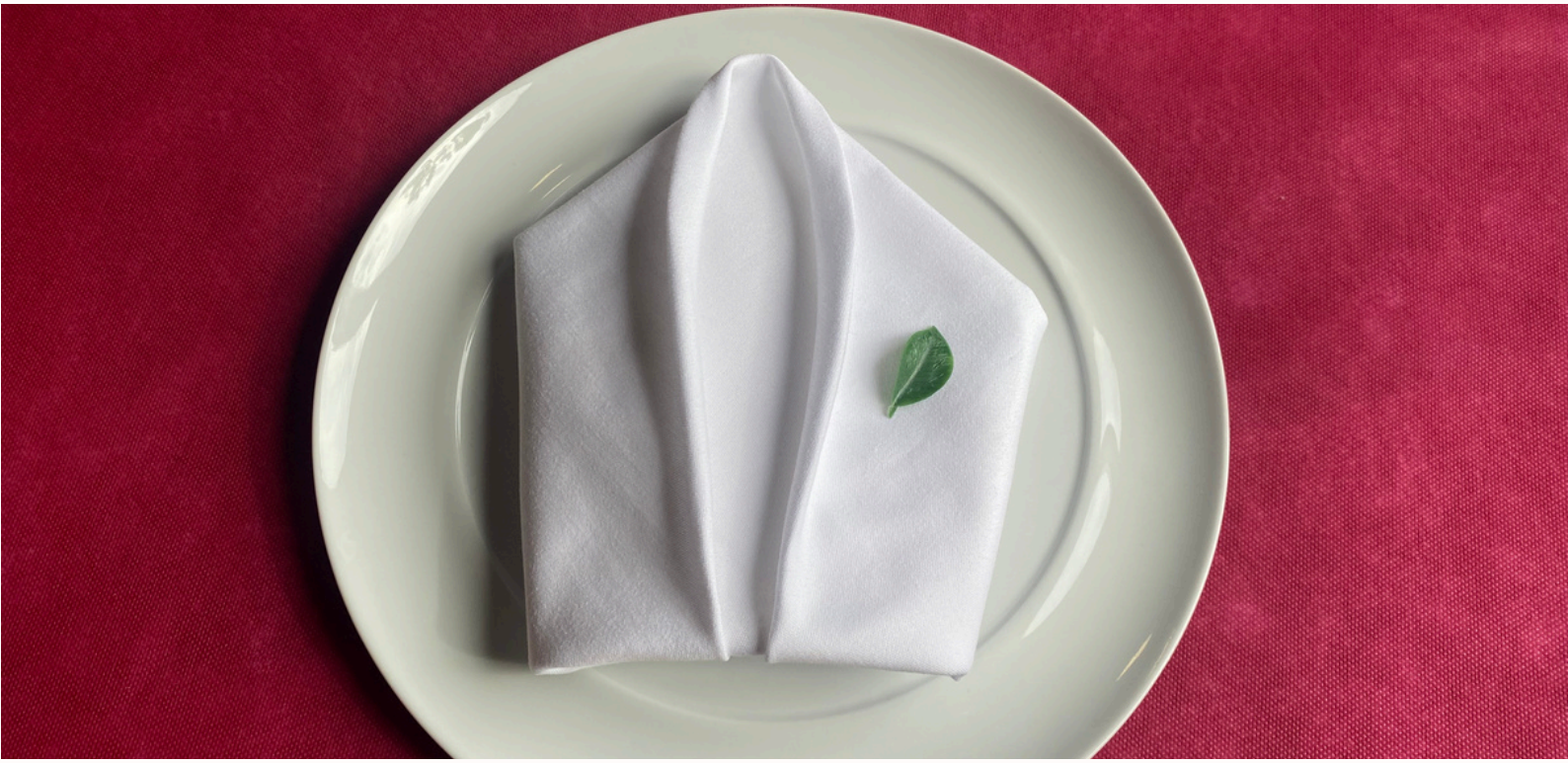
Doblamos a la midad de manera que los pliegues queden abiertos.



Doblamos la parte que no tiene pliegues para que sirva de base.



Colocamos en el plato abriendo los pliegues mirando para el cliente.



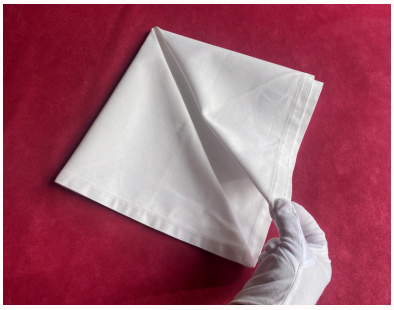
SERVILLETA EN CAMISA



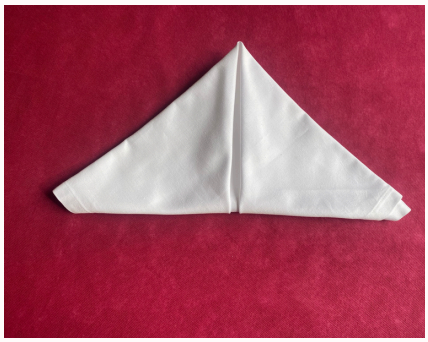
Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada.



Doblamos en diagonal.



Traemos las esquinas de los lados hacia la esquina de la base.



Doblamos de nuevo en diagonal.



Doblamos hacia dentro las esquinas.



Abrimos levemente la doblez para simular un cuello de camisa.



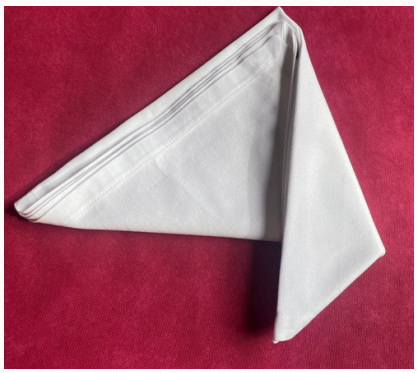
SERVILLETA EN BARCO



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada doblada en cuatro partes .



Doblamos en diagonal.



Traemos las esquinas de los lados hacia la e la base.



Doblamos las partes que sobresalen hacia dentro.



Doblamos juntando las caras de las partes que sobresalen apretando para hacer presión.



Sacamos hacia arriba con fuerza cada una de las esquinas que quedaron al doblar.



MULETILLA PARA CUBIERTOS



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada.



Traemos la parte superior hasta un tercio de la parte inferior .



Doblamos hacia dentro una cuarta parte de la servilleta de un lado.



Doblamos hacia dentro una cuarta parte de la servilleta del otro lado.



El resultado debe ser un sobre donde colocar los cubiertos .



Cuchillos dentro y cucharas y tenedores fuera.



MULETILLA PARA SOPERA-1



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada.



Traemos las esquinas hasta el centro.



Damos la vuelta a la servilleta con cuidado de no deshacer el paso anterior.



Doblamos hacia el centro de nuevo las esquinas.



Sacamos las esquinas que han quedado debajo.



Colocamos sobre un plato , y ponemos la sopera encima.



SERVILLETA PANERA PARA TOSTADA



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada y doblada en tres capas.



Traemos las esquinas superiores hacia la parte inferior .



Subimos las zonas inferiores doblando a izquierda y derecha quedando un triangulo equilatero.



Giramos la parte en forma de rectángulo hacia fuera.



Giramos de nuevo la otra parte en forma de rectángulo hacia fuera.



Damos la vuelta, y el resultado debe ser una doblez que pueda abrirse para introducir la tostada.



MULETILLA PARA SOPERA II



Partimos de una servilleta cuadrada, bien planchada.



Traemos las esquinas hasta el centro .



Damos la vuelta a la servilleta con cuidado de no deshacer el paso anterior y volvemos a llevar las esquinas hasta centro



Desdoblamos las partes que hacen la union entre esquinas.



El resultado debe ser una cruz con un hueco en el centro.



Colocamos en un plato trinchero e introducimos la sopera en el hueco.

MONTAJE MESA DE BANQUETE





Planchamos los manteles con la plancha inalámbrica.

Comenzamos poniendo el plato presentacion a 2 centimetros del borde de la mesa con una separacion entre platos de 60 centimetros de centro a centro.





Seguimos poniendo desde muletilla el cuchillo y el tenedor a un centimetro del ala del plato.

Comenzamos poniendo el cubierto que vamos a utilizar en ultimo lugar. En este caso el cubierto trinchero.





Seguimos con el cubierto que vamos a utilizar en penúltimo lugar , en este caso el cubierto de pescado. La pala la derecha y el tenedor a la izquierda, a un centrímetro del cubierto puesto anteriormente.





Seguidamente colocamos la cuchara sopera a la derecha de la pala de pescado.

Por último colocamos la cucahra de postre por encima del plato con cuidado de que no quede debajo del ala del plato.





Las copas se colocan centrando con el plato presentacion la copa de agua, y hacia la derecha siguen la de vino blanco, y a su derecha la de vino tinto.
En caso de tener que colocar una copa de cava , se colocaria detras del las copas de vino blanco y tinto.





Seguidamente se coloca el plato de pan a la izquierda del plato presentacion.

Por último se coloca la servilleta en plato , en este caso en forma de abanico.



BACALAO A LA MIEL Y AL AJO TOSTADO

IINGREDIENTES	
Bacalao	6 lomos
Miel	150 g
Cebolla	100 g
Fondo blanco	100 ml
Coñac	c.s.
Vino blanco	c.s.
Ajo tostado:	
Ajos (dientes)	1 u
Huevos	2 u
Aceite	c.s.
Limón	c.s.



Colocar los lomos de bacalao en bandeja de horno con aceite debajo.



Rehogar la cebolla.



Añadir el coñac y el vino, flambear, añadir la miel y terminar con el fondo blanco. Dejar reducir. Reservar caliente.



Ajo tostado: Elaborar una mahonesa con el ajo, los huevos, el limón y el aceite.



Poner el bacalao en lomos en bandeja de horno, cubrir con la mahonesa de ajo y cocer en el horno a 190º C 10 minutos.



COULANT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cobertura de chocolate negro 140 g	
Mantequilla	80 g
Huevos	2 us
Harina	30 g
Azúcar granillo	20 g
Cacao en polvo	c/n



Fundir la cobertura con la mantequilla.Separar las yemas de claras, las yemas se baten y se añaden a la mezcla de cobertura y mantequilla fundida.



Se añade la harina tamizada con movimientos suaves de arriba hacia abajo para que la masa no pierda esponjosidad. Esta masa se reservará en cámara para su posterior utilización.



Relleno del COULANT:se puede utilizar una Ganache o una pastilla de cobertura.El relleno debe ser la mitad del diámetro del molde,



Montaje del COULANT: Un molde cilíndrico se manteca y se espolvorea con cacao en polvo. Se escudilla la masa del Coulant utilizando una manga pastelera sin boquilla.



Seguidamente se pone el relleno, o bien la pastilla de cobertura o la ganache, y se termina de cerrar con masa de Coulant.
Se cuece a 170º durante 8´.



Desmoldar en caliente, presentar en plato trinchero o de postre, se puede acompañar con helado de vainilla o bien con un coulis de fresa o frambuesa.



MACARRONS

INGREDIENTES

Mazapán:

Harina de almendra	300 g
Azúcar lustre	300 g
Claras	110 g

Merengue Italiano:

Claras	110 g
Azúcar	30 g
Azúcar grano	300 g
Agua	100 g
Pimentón c/s	

Relleno:

Queso Torta de la Dehesa 1 u

Ajo negro (cabeza) 1 u



Mezclar la harina de almendra con el azúcar lustre (TPT) y los 110 g de claras homogeneizar.



Cocer el azúcar y agua hasta 118º C, verter sobre las claras montadas, seguir batiendo hasta que enfríe el merengue.



Añadir un poco de merengue a la primera mezcla (mazapán) y colorante. Terminar de mezclar el resto del merengue.



Escudillar sobre bandeja con boquilla lisa. Dejar reposar entre 30 y 50 minutos hasta que forme una costra.Cocer en horno abierto a 140º-150º C entre 12 y 14 minutos.



Relleno: Rehogar la cebolla en brunoise, añadir las manzanas en cuadrados pequeños.



Mezclar el queso con el ajo negro para el relleno.



Rellenamos con la mezcla anterior en la midad del macarron y ponemos la otra midad encima.



Espolvoreamos con unpoquito de pimenton dulce.



TARTA SAN MARCOS

Ingredientes

Bizcocho plancha	
Harina floja	250 g
Azúcar	250 g
Huevos	8 ud
Yema pastelera	
Azúcar	400 g
Huevos	400 g
Agua	180 ml
Almidón	20 g
Ralladura de limón	c/s
Nata montada:	
Nata 35% MG	1 Lt
Azúcar	250 g
Leche en polvo	100 g
Almíbar:	
Azúcar	400 g
Agua	200 g
Rama de canela	1 ud
Piel naranja	1 ud
Piel limón	1 ud
Ron	c.s.



Bizcocho plancha: Batir los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen. Tamizar la harina e incorporarla.



Escudillar en bandeja de horno Cocer a 200º C 10 minutos.



Yema pastelera: Añadirle el almidón al agua fría. Mezclar los huevos y juntar con el resto de ingredientes.



Cuando comience a espesar mover mas deprisa y volcar encima de una y tapar con film para enfriar.



Nata montada: Poner la nata, el azúcar y la leche en polvo en el cazo de la batidora, batir hasta que este montada.



Espolvoreamos con un poquito de azúcar para quemar y decoramos con nata montada.

Montaje

En un marco para tartas poner el bizcocho. Calar con el almíbar. Rellenar con la nata montada. Poner otra capa de bizcocho con almíbar.Extender la yema.Cubrir con azúcar.



RAPE EN SALSA AMERICANA

INGREDIENTES

Rape	1 Kg
Huesos de rape	
Cebolla	500 g
Zanahorias	250 g
Puerros	300 g
Camarones o gamba	1kg
Tomates	500 g
Zamburiñas	8 un
Vino blanco	250 dl
Fumet	500 dl
Brandy	
Aceite	250 dl



Limpiar el rape, separando la cabeza de la cola. La cola se deshuesa y se fracciona en medallones.



Picar la cebolla, la zanahoria, el puerro y los tomates en brunoise.



Se elabora un Fumet con los huesos de rape.



Se elabora una salsa Americana: con aceite , la cebolla, puerro y zanahorias y rehogar durante 15´, añadir el vino blanco y reducir el alcohol, añadir el tomate y cocer 15´, añadir el fumet y dejar cocinar a fuego lento.



Por otro lado, saltear las gambas y flambear con brandy, triturar. Añadir a la salsa y cocinar 30´más. Pasar por pasapurés o Termomix y espesar. Reservar.



El rape y zamburiñas se hacen a la plancha o a la sarten .



Se introducen las zamburiñas en la salsa americana.

Montaje del plato:

En plato trinchero se coloca una base de salsa americana y encima un medallón de rape y al lado dos zamburiñas.



MANITAS RELLENAS DE BOLETUS

INGREDIENTES

Manitas de cerdo	8u
Boletus	1Kg
Pimienta negra grano, laurel.	
Ajos (dientes)	5u
Patatas	1,5kg
Pimentón	c/n
Mantequilla	125g
Vino tinto	1L



Cocer las manitas con unos granos de pimienta, unas hojas de laurel y sal. Una vez cocidas deshuesar.



Los boletus saltearlos con el ajo durante 5´.



Reducción de vino tinto: en un cazo poner el vino a fuego lento hasta que coja consistencia.



Una vez deshuesadas las manitas colocarlas encima de papel film y encima una porción de boletus.



Cerrar el paquete bien apretado formando un rulo. Dejar en cámara hasta su uso.



Una vez frías y compactas las manitas cortar medallones y marcar en plancha.

Montaje del plato:

En plato trinchero colocar una lágrima de reducción de vino, encima el puré Parmentier y encima tres medallones de manitas rellenas, se puede decorar con una rama de tomillo.



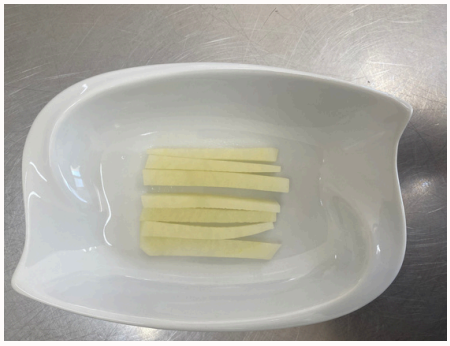
CORTES DE PATATA

PATATA CORTE PAJA



Cortada muy fina a cuchillo, de tamaña similar a la paja, 0,2 cm. de ancho por 4 cm. de largo. Fritas en abundante aceite a 180ºC, deben quedar crujientes, se conservan varios días.

PATATA CORTE CERILLA



Algo más gruesas que las anteriores, 0,3 cm. de ancho por 5-6 cm de largo. Fritura en abundante aceite a 108ºC. Deben quedar crujientes y doradas.

PATATA CORTE BASTÓN



Son prácticamente el doble de anchas que las patatas cerilla, 0,7 de ancho por 6-7 cm. de largo. Fritura en abundante aceite a 175ºC.

PATATA CORTE ESPAÑOLA



Son patatas rectangulares, de grosor máximo de 1cm. de lado por 8 cm. de largo. Para la fritura, se pochan a 150ºC in que tomen color y en el momento del servicio se les da una segunda fritura a 180ºC para que se doren.

PATATA PUENTE NUEVO



Patatas rectangulares de 2 cm. de ancho por 7 cm. de largo. Para la fritura, se pochan a 140ºC sin que tomen color, y a la hora del servir se les da una segunda fritura a 180ºC para que tomen color dorado.

PATATAS CHIPS



Rodajas muy finas de patata lisa en la superficie, cortadas con mandolina. La fritura se efectúa en abundante aceite a 180ºC, deben quedar doradas y crujientes.



CURAR EN SECO FILETES DE SALMÓN PARA GRAVLAX



Mezclar 1kg de sal gorda con 250 g de azúcar, y pimienta negra molida.



Cubrir el fondo de una bandeja con esta mezcla y colocar encima el filete de salmón con la piel hacia abajo.



Espolvorear el lomo con esta mezcla y colocar unas ramas de eneldo fresco.



Colocar el segundo filete sobre el primero con la piel hacia arriba y espolvorear con el resto de la mezcla.



Debe quedar bien cubierto de la mezcla. Envolver el pescado y la bandeja con papel film, debe quedar bien ajustado.

Poner una tabla de corte sobre los filetes y algo de peso. Refrigerar durante 48 horas.
Una vez curado lavar bien para quitar la sal y secar. Listo para consumir en lonchas finas.



LIMPIEZA DE SALMÓN





Realizar un corte justo por encima de la cola, cortando hasta la espina, pero sin llegar a cortar ésta. Empezando por el corte de la cola, deslizar el cuchillo a lo largo de la espina dorsal por la parte posterior hasta llegar al final y desprender el lomo del salmón.





Para sacar el segundo lomo introducir el cuchillo en paralelo entre el lomo y la espina dorsal e ir deslizando el cuchillo hasta llegar al final, soltar el lomo de la espina.



Hermosear los lomos. Quitar las espinas del centro con ayuda de una pinza.



CORTES DE HORTALIZAS

BRUNOISE



Es el corte más pequeño. Corte de 0,2-0,3 cm. de lado. Para lograr una brunoise fina se partirá de una juliana fina. Se aplica a rehogados, sofritos.

PAISANA



Cubos de hortalizas de 1 cm. Se utiliza para sofritos, rehogados, pistos.

JULIANA





Corte de tiras largas y finas.
El tamaño estándar es de 5-7 cm. de largo por 0,2 cm de ancho.



LENTEJAS ESTOFADAS CON CODORNICES

INGREDIENTES

Lentejas de la Armuña	500g.
Codornices	4 un
Zanahoria	250 g.
Cebolla	250 g.
Puerros el blanco	1 un
Ajos (dientes)	4 un
Aceite de oliva	250 dl
Sal	
Tomillo fresco	
Laurel	
Pimienta negra	
Piparras	



Limpiar, salpimentar y bridar las codornices.



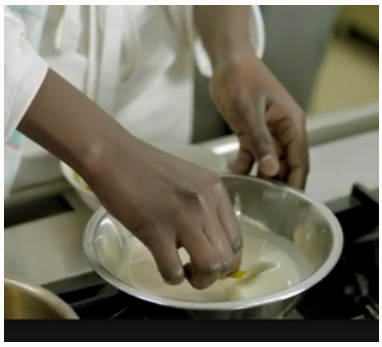
Picar las cebollas, zanahoria, puerro y ajos en brunoise. En el mismo aceite de haber dorado las codornices se rehoga las hortalizas.



Incorporar las lentejas y cubrir con fondo. Añadir las codornices y un chorro de vinagre, una hoja de laurel y el tomillo fresco. Cocer a fuego lento durante 1 hora.



Separar las codornices de las lentejas y quitar la brida, partir al medio y deshuesar la pechuga, el muslo que dará entero.



Se acompaña con piparras en tempura.



Presentación: En plato sopero, se coloca un fondo de lentejas y la media codorniz deshuesada, se decora con una ramita de tomillo fresco .



FLORETAS

PREELABORACIÓN FLORETA



Batir los huevos, con la sal y el agua. Tamizar la harina e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior hasta conseguir una mezcla homogénea. Dejar reposar la masa durante 30'.

ELABORACIÓN CREMA DE VAINILLA



Calentar la leche con la piel de limón y la canela. En un bol mezclar las yemas con el almidón y colar la leche encima, pasar al fuego, sin dejar de mover hasta que espese.



Verter en un recipiente y tapar con film para que no haga costra, pasar al abatidor para que enfríe.

FRITURA DE LAS FLORETAS



En un recipiente hondo, llenar de aceite, una vez que esté bien caliente, introducir el molde para floretas en la masa, con la precaución de no llegar hasta arriba del todo.



Introducir el molde con la masa en el aceite caliente. Una vez que la flor empieza a dorar, la flor se soltará sola del molde, dejarla en la sartén hasta que esté bien frita.

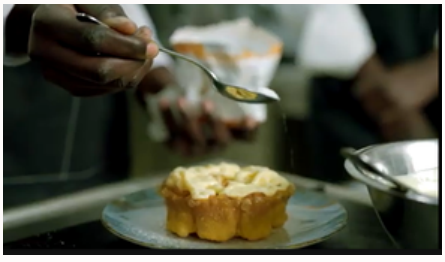


Sacar de la sartén y escurrir sobre papel absorbente.
Una vez frías se pueden rebozar en una mezcla de azúcar y canela.

MONTAJE DEL PLATO



En plato trinchero colocar crema de vainilla en el fondo, colocar la floreta encima y rellenar los huecos de la floreta con la crema de vainilla.



Poner azúcar en la superficie.



Caramelizar la superficie de la floreta con ayuda de un soplete de cocina.



LINGOTE DE COCHINILLO CON OREJONES Y PATATA

INGREDIENTES

Cochinillo	1 un.
Zanahoria	500 g.
Puerro	3 un.
Patata	1 Kg.
Cebolla	1 Kg.
Orejones	250 g.
Aceite de oliva	250 dl.
Sal	
Pimienta negra.	
Vino tinto	750cl.



Se cuece el tostón en la máquina de cocción al vacio a baja temperatura (65ºC) durante 18 horas.



Hacer un fondo oscuro con los huesos del cochinillo. Se pone todo en una marmita y se desglasa la bandeja con el vino tinto Y se cuece durante 5 horas y se deja reducir hasta que quede una salsa espesa.



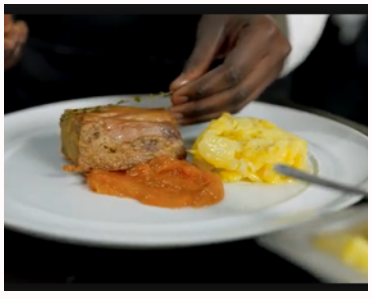
El rectángulo de cochinillo se marca por la parte de la piel hasta que dore y quede crujiente, a continuación, meter en el horno unos minutos para calentar.



Los orejones se ponen en un cazo con agua a hervir durante 15´, triturar y colar por un chino.



Las patatas panadera: patatas y cebolla se ponen en bandeja de horno, salpimentar y cubrir con aceite de oliva. Cocer en el horno a 160º durante 40´.



Una lágrima de salsa de orejones, encima el lingote de cochinillo con la piel hacia arriba, a un lado las patatas panadera y la salsa de la reducción. Decorar con cebollino.