

BACALAO A LA MIEL Y AL AJO TOSTADO



INGREDIENTES (6 raciones)

Bacalao a la miel:

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	400 ml
Limón	c.s.

PREELABORACIÓN

- Cortar los lomos de bacalao de unos 80 g.
- Preparar la crema de ajos.
- Cortar la cebolla en brunoise.

PROCESO / TÉCNICAS

Bacalao a la miel:

- Rehogar la cebolla, añadir el coñac y el vino, flambear, añadir la miel y teminar con el fondo blanco. Dejar reducir.
- Reservar caliente.

Ajo tostado:

- Elaborar una mahonesa con el ajo, los huevos, el limón o vinagre 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.
- Servir con la salsa de miel de espejo en el plato y el bacalao glaseado con la mahonesa de ajo encima.

GUARNICIÓN / SALSA

Salsa de miel, glaseado de mahonesa al ajo.

MONTAJE

Colocar de base la salsa de miel el bacalao encima.

PRESENTACIÓN

Barqueta

TEMPERATURA DEL PLATO

Templada

TIPO DE SERVICIO

Emplatado

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

HORNAZO



INGREDIENTES (30 raciones)

Masa:

Manteca de cerdo	2 kg
Agua	1,5 l
Sal	0,1 kg
Levadura lio	0,03 kg
Harina fuerte	5 kg
Colorante	c.s.
Aguardiente	c.s.
TOTAL MASA	8,63 kg
Masa x unidad	620 g

Relleno:

Lomo adobado	3 kg
Chorizo ibérico	3 kg
Jamón o paleta	2,5 kg
TOTAL RELLENO:	8,5 kg
Relleno x unidad	600 g

TOTAL 17,1 kg / 1200 g = 14 Hor

PREELABORACIÓN

Cortar el embutido

PROCESO / TÉCNICAS

Masa:

1. Amasar todos los ingredientes menos la manteca. Cuando esté formado el gluten añadir la manteca y seguir amasando. Tiempo total de amasado 30-40 minutos.
2. Dejar reposar en bloque 15 minutos. Estirar hasta círculos.
3. Rellenar, poner de base el chorizo en rodajas. Encima el lomo adobado en filetes. Terminar con el jamón en lonchas. Dejar un margen de un cm. pintar con huevo y reposar 15 minutos.
4. Cocer a 190º C 40 minutos.

GUARNICIÓN / SALSA

Embutido y huevo cocido opcional

MONTAJE

600 g de masa x 250 g chorizo (rodajas 6 mm) x 250 g rodajas de lomo adobado (4-5 filetes) x 150 g jamón o paleta. Encima poner enrejado de masa.

PRESENTACIÓN

Pizarra

TEMPERATURA DEL PLATO

Frío

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

LENTEJAS ESTOFADAS CON CODORNICES



INGREDIENTES (8 raciones)

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

PREELABORACIÓN

- Limpiar y bridar las codornices
- Picar las cebollas, zanahoria, puerro y ajos en brunoise
- Las lentejas se pondrían a remojo unas horas antes del cocinado, pero si son tiernas no hace falta.

ELABORACIÓN

- En una cazuela se pone el aceite y se doran las codornices, se reservan.
- En el mismo aceite de haber dorado las codornices se rehoga las hortalizas.
- Incorporar las lentejas y cubrir con fondo o bien agua. Añadir también las codornices y un chorro de vinagre, una hoja de laurel y el tomillo fresco. Y cocer a fuego lento durante 1 hora cuando estén tiernas las codornices.
- Separar las codornices de las lentejas y quitar la brida, partir al medio y deshuesar la pechuga, el muslo que dará entero.

PRESENTACIÓN

En plato sobero, se coloca un fondo de lentejas y encima la media codorniz deshuesada, se puede decorar con una ramita de tomillo fresco y aparte de acompaña con piparras.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

LINGOTE DE COCHINILLO CON OREJONES Y PATATAS PANADERA



INGREDIENTES (8 raciones)

Cochinillo	1 unidad
Zanahoria	500 g
Puerro	3 unidades
Patata	1 kg
Cebolla	1kg
Orejones	250 g
Aceite de oliva	250 dl
Sal	
Pimienta negra	
Vino tinto	750 dl

PREELABORACIÓN

- Se limpia bien el cochinillo del exceso de grasa. Secar bien la piel, esto es importante para que quede crujiente.
- Las hortalizas se (zanahoria, puerro, cebolla) se cortan en mirepoix.
- Se pelan y lavan las patatas y se cortan en panadera.
- Las cebollas se cortan en juliana.
- Se cortan los orejones en paisana.

ELABORACIÓN

- En bandeja de horno se pone el cochinillo abierto con la piel hacia abajo previamente salpimentado. Se añade algo de agua. Meter al horno al vapor a 80°C durante 14 horas.
- Transcurrido este tiempo se saca el cochinillo, se retira el liquido de la bandeja y se reserva.
- En la bandeja gastro Nord se cubre con papel film y se retira la piel del cochinillo y se pone en el fondo de la bandeja.
- A continuación, se deshuesa el cochinillo, los huesos se reservan.
- La carne que se ha deshuesado se coloca encima de la piel del cochinillo y se hace presión. Meter en cámara con algo de peso para que compacte. Al día siguiente cortar la carne en rectángulos.

- Hacer un fondo oscuro con los huesos del cochinillo, estos huesos se tuestan al horno y a continuación se ponen las hortalizas de condimentación, se dejan tostar. Se pone todo en una marmita y se desglasa la bandeja con el vino tinto que se incorpora también a la marmita, se cuece durante 5 horas. Se cuela y esto se deja reducir hasta que quede una salsa ligeramente espesa.
- 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 160° durante 40'.

PRESENTACIÓN

- 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
- Poner en plato trinchero una lágrima de salsa de orejones, encima el lingote de cochinillo con la piel hacia arriba, al otro lado las patatas panadera y por último un cordón de salsa de la reducción. Decorar con cebollino u otra hierba aromática para darle algo de color y frescura.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

MACARON DE PIMENTÓN RELLENO DE QUESO DE LA DEHESA



INGREDIENTES (30 raciones)

MACARONS:

Mazapán:

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

Merengue Italiano:

Almíbar	
Azúcar grano	300 g
Agua	100 g

RELLENO:

Queso Torta de la Dehesa	1 u.
Ajo negro (cabeza)	1 u.

PREELABORACIÓN

Elaborar los macarons y dejar enfriar.

PROCESO / TÉCNICAS

Macarons:

- Preparar el almíbar. Cocer el azúcar y agua hasta 118º C.
- Montar las claras con los 30 g de azúcar.
- Llevar el almíbar hasta los 118º C, retirar del fuego y esperar a que deje de burbujear.
- Agregar el almíbar a las claras montadas en forma de hilo.
- Seguir montando el merengue hasta que baje a temperatura ambiente.
- Mientras enfría el merengue, mezclar la harina de almendra con el azúcar lustre (TPT), y los 110 g de claras. Añadir el pimentón.
- Incorporar un poco de merengue a la mezcla anterior para equilibrar texturas. Terminar de mezclar el resto del merengue.
- Rellenar una manga con boquilla lisa del nº 10 y escudillar sobre bandeja con papel de horno o SILPAT. Hay que dejar espacio entre los macarons para que no se junten.
- Dejar reposar entre 30 y 50 minutos para que sequen y formen una costra en la superficie. Espolvorear pimentón.
- Cocer en horno con TC a 140º-150º C entre 20-25 minutos. Dejar enfriar fuera del horno para despegar de la bandeja.

Relleno:

- Templar los dientes de ajo negro en el horno. Batir el queso para que quede cremoso. Añadir los ajos y triturar.

MONTAJE

Rellenar los macarons. Espolvorear con pimentón

PRESENTACIÓN

Pizarra

TEMPERATURA DEL PLATO

Templado

TIPO DE SERVICIO

Emplatado

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

NEVADITOS



INGREDIENTES (30 raciones)

Harina floja	1075 g
Manteca de cerdo	656 g
Vino blanco	298 ml
Sal	10 g
Azúcar glass	c.s.

PREELABORACIÓN

Tener la manteca en frío

PROCESO / TÉCNICAS

- Batir enérgicamente la manteca con la sal hasta esponjar.
- Incorporar a chorro fino el vino, con un poco de harina.
- Añadir el resto de harina de tres veces, mezclar sin trabajar mucho.
- Extender la masa hasta un grosor de dos cm. (dejar reposar en frío).
- Cortar las piezas (con cortapastas o a cuchillo) y colocarlas sobre bandeja de horno con papel o silpat.
- Hornear a 190 °C durante 15-18 minutos.
- Recién sacados del horno rebozar en azúcar lustre.

Nota: La manteca emulsiona mal con el vino, conviene añadir un poco de harina

GUARNICIÓN / SALSA

Rebozar en azúcar glass cuando pierdan calor.

PRESENTACIÓN

Bandeja

TEMPERATURA DEL PLATO

Frío

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

TARTA SAN MARCOS



INGREDIENTES (10 raciones)

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

PROCESO / TÉCNICAS

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 200° C 10 minutos.

Yema pastelera: Añadirle el almidón al agua fría. Mezclar los huevos y juntar con el resto de ingredientes. Poner en un cazo al fuego y dejar que se caliente espátula todo el tiempo. Cuando comience a espesar mover con más fuerza y dejar que espese un minuto. Volcar encima de una bandeja de acero o de cristal 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.

Almíbar: Poner al fuego todos los ingredientes, menos el ron, dejar que hierva unos minutos (3-4). Fuera del fuego añadir el ron.

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

PRESENTACIÓN

Bandeja

TEMPERATURA DEL PLATO

Frío

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

COULANT



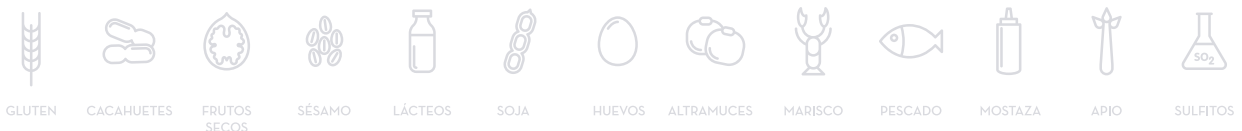
INGREDIENTES (4 raciones)

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

ELABORACIÓN

1. Fundir la cobertura con la mantequilla.
2. Separar las yemas de claras, las yemas se baten y se añaden a la mezcla de cobertura y mantequilla fundida.
3. Las claras se montan a punto de nieve con el azúcar y se añaden a la mezcla anterior con cuidado, hay que ir con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.
4. Por último, 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.
5. **Relleno del COULANT:** como relleno del Coulant, se puede utilizar una Ganache (trufa cocida). También puede utilizarse una pastilla de cobertura. Lo que hay que tener en cuenta es que el relleno del Coulant, debe ser siempre como mínimo la mitad del diámetro del molde, si el relleno es muy grande se corre el peligro de que este no quede bien cerrado en el bizcocho.
6. **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, se rellena 2 cm. Del molde con masa de bizcocho de COULANT, seguidamente se pone el relleno, o bien la pastilla de cobertura o la ganache, y se termina de cerrar con masa de Coulant.
7. Se cuece a 170º durante 8'
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.

ALÉRGENOS



FLORETA CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO



INGREDIENTES (8 raciones)

Floreta

Huevos	6 ud
Agua	500 cl
Sal	c/n
Aceite de girasol	c/n

Crema de vainilla

Leche entera	500 cl
Yemas de huevo	3
Azúcar	85 g
Almidón de maíz	50 g
Piel de limón	c/n
Canela en rama	
Vainilla en rama	

PREELABORACIÓN

FLORETA

- Batir muy bien los huevos, añadir 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

- Poner a calentar la leche con la piel de limón y la canela. Abrir la vaina de vainilla y raspar el interior, añadir a la leche.
- Infusionar la leche con los tres elementos, tapando en recipiente con papel film, durante 30'
- En un bol mezclar las yemas con el almidón y colar la leche encima, volver a colar a un cazo y pasar al fuego, sin dejar de mover con varilla y a fuego muy lento 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 (un cazo), 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 por ambos lados. 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 algo de crema de vainilla en el fondo, colocar la floreta encima y rellenar los huecos de la floreta con la crema de vainilla. Caramelizar la superficie de la floreta con ayuda de un soplete de cocina.
- En un lado colocar una quenefa de helado.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS

MANITAS DE CERDO IBÉRICO RELLENAS DE BOLETUS



INGREDIENTES (4 raciones)

Manitas de cerdo	8 ud
Boletus	1 kg
Pimienta negra grano	
Laurel	
Ajos	5 dientes
Patatas	1,5 kg
Pimentón	c/n
Mantequilla	125 gr
Vino tinto	1 l

PREELABORACIÓN

1. Quemar los pelos a las manitas con un soplete de cocina y lavarlas bien.
2. Los boletus si son frescos limpiarlos bien, pueden ser congelados. Picarlos en brunoise.
3. Picar el ajo en brunoise.

ELABORACIÓN

1. Cocer las manitas con unos granos de pimienta, unas hojas de laurel y sal. Mejor en olla durante 50' deben quedar bien cocidas. Una vez cocidas deshuesar.
2. Los boletus saltearlos con el ajo durante 5'.
3. Reducción de vino tinto: en un cazo poner el vino a fuego lento hasta que coja consistencia, se le puede añadir algo del caldo de cocer las manitas
4. Para el Parmentier: cocer las patatas con piel, una vez cocidas pelarlas y pasarlas por el pasapurés. En un cazo añadirles la mantequilla y el pimentón.
5. **Terminación del plato:** 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.
6. Una vez frías y compactas las manitas cortar medallones y marcar en plancha.
7. **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.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIÓ



SULFITOS

RAPE EN SALSA AMERICANA



INGREDIENTES (4 raciones)

Manitas de cerdo	8 ud
Boletus	1 kg
Pimienta negra grano	
Laurel	
Ajos	5 dientes
Patatas	1,5 kg
Pimentón	c/n
Mantequilla	125 gr
Vino tinto	1 l

PREELABORACIÓN

1. Limpiar el rape, separando la cabeza de la cola. La cola se desespina y se fracciona en medallones.
2. Picar la cebolla, la zanahoria, el puerro y los tomates en brunoise.
3. Se elabora un Fumet con los huesos de rape, cebolla, puerro, laurel y perejil, se pone al fuego y se deja cocer unos 30'. Colar y reservar.

ELABORACIÓN

1. Se comienza elaborando una salsa Americana: En un sauté se pone el aceite y se añade 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.
2. El rape y zamburiñas se hacen a la plancha.
3. **Montaje del plato:** En plato trinchero se coloca una base de salsa americana y encima un medallón de rape y al lado dos zamburiñas.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SÉSAMO



LÁCTEOS



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



MARISCO



PESCADO



MOSTAZA



APIO



SULFITOS