

El cuento de la lechera

Iba alegre la lechera camino del mercado. Con paso vivo, sencilla y graciosa, sostenía sobre su cabeza un cántaro lleno de leche.

Vasito de crema con peras al vino tinto

La princesa y el guisante

Colocaré un guisante debajo de los muchos edredones y colchones que hay en la cama para ver si lo nota. Si no se da cuenta no será una verdadera princesa.

Milhoja de salmón y puerros sobre perlas de guisantes

La Cenicienta

Ve al jardín y tráeme una calabaza. Dijo la madrina. Cenicienta fue en el acto a coger la mejor que encontró, sin poder adivinar cómo esa calabaza podría hacerla ir al baile. La madrina la tocó con su varita mágica e instantáneamente se convirtió en un bello carruaje.

Buñuelos de calabaza y sus salsas de sobrasada, anchoas y romescu

Garbancito

-¡Garbancito! ¿Dónde estás?

-¡En la barriguita del buey, donde no llueve ni me veis!

Garbanzos escondidos al ajillo

El mono titiritero

No tengo ningún inconveniente en brindarte mi hígado para tu rey -Dijo el mono- Lo malo es, que como soy tan distraído hoy me he dejado el hígado en casa, así que volvamos a la otra orilla.

El tiburón se lanzó de nuevo al agua con el mono y empezó a surcarla rápidamente, cuando llegaron, el mono saltó a tierra diciendo entre burlas:

Yo soy el mono Titiritero. Soy el más listo del mundo entero.
Mis volteretas son un portento. Y con el rabo cuento hasta ciento

Crujientes de cazón y verduritas con tártara

La Gallina de los Huevos de Oro

Buen hombre, he oído tus lamentaciones y voy a hacer que tu fortuna cambie. Toma esta gallina; es tan maravillosa que todos los días pone un huevo de oro.

Pechuguitas rellenas de foie junto al puente

Hansel y Gretel

Siguiendo el vuelo de aquel pájaro encontraron una casita construida toda de panes, dulces, bombones y otras confituras muy sabrosas.

Las golosinas de la bruja

CHUPITOS DE QUESO GORGONZOLA

Ingredientes (10 chupitos)

150 gr. de queso gorgonzola
1 brick de nata líquida
2 ó 3 quesitos o tranchetes
Peras al vino tinto
Pipas peladas de calabaza
Sal y pimienta

Elaboración

Troceamos el queso gorgonzola, le añadimos los quesitos y la nata.

Derretimos.

Batimos y rectificamos de sal, le añadimos un poco de pimienta. Dejamos que se enfríe.

Troceamos las peras al vino y los echamos en los vasitos de chupitos a continuación añadimos la crema de queso y finalizamos añadiendo unas pipas.

PERAS AL VINO TINTO

Ingredientes

1 kg de peras
1 litro de vino tinto
 $\frac{1}{2}$ kg de azúcar
 $\frac{1}{2}$ l de agua
1 rama de canela
1 cáscara de naranja
1 cáscara de limón

Elaboración

Hervir el vino, el agua, el azúcar, las cáscaras y la canela.

Lavar y pelar las peras.

Cocer en el jarabe hasta que estén tiernas.

Retirar y dejar enfriar.

Buñuelos de calabaza

Ingredientes

300 gr. pulpa de calabaza cocida, 160 gr. harina, 3 huevos, 1 cucharada de pan rallado, una cucharadita de levadura royal, 2 cucharadas de parmesano rallado, nuez moscada, aceite para freír, sal, pimienta.

Elaboración.

Corta la pulpa de la calabaza, y Cuece al vapor unos 20-25 minutos, o hasta que quede muy tierna.

Mezcla en la batidora la pulpa de la calabaza con la harina, la levadura en polvo, los huevos, el pan rallado y el parmesano rallado, sazonando con una pizca de nuez moscada, sal y pimienta.

Una vez se haya mezclado bien y quede una masa fina, fríe cucharadas de masa en aceite bien caliente, hasta que queden dorados los buñuelos. Escurre sobre papel de cocina y sirve recién hechos.

Salsa de anchoas

Ingredientes

Chalota

Anchoas

Mantequilla

Nata

Brandy

Elaboración

Fundir la mantequilla y rehogar la chalota. Flambear con brandy. Añadir la nata y las anchoas y dejar cocer unos minutos. Batir y pasar por chino.

Levantar para conseguir la consistencia adecuada.

Salsa de sobrasada

Ingredientes

Zanahoria

Cebolla

Ajo

Sobrasada

Nata

Elaboración

Cortar las verduras en mirepoix y pochar con poco aceite (Primero el ajo y luego la cebolla y la zanahoria)

Incorporar la sobrasada y la nata, mezclar bien y dar un hervor.

Batir y pasar por el chino. Levantar y poner a punto. Salpimentar.

SALSA ROMESCO

Ingredientes

3 tomates maduros
2 pimientos rojos
1 cebolla mediana
3 dientes de ajo
50 grs almendras tostadas
20 grs pan frito
Vinagre
sal

Elaboración

Asar al horno los tomates, habiéndoles quitado las pepitas y su base. Los pimientos, los ajos pelados y la cebolla pelada y cortada en rodajas para facilitar su cocción.

En un sote pondremos un poco de aceite y freiremos las almendras (con mucho cuidado de no quemarlas). Reservar.

En ese aceite, freímos el pan. Reservar.

Trituramos las verduras asadas junto con las almendras y el pan frito e incorporamos un poco de vinagre de buena calidad y el aceite que sea necesario para conseguir la consistencia deseada. Poner a punto de sal y pimienta.

Pasar por chino. Se sirve caliente.

Suele acompañar a pescados y mariscos.

Milhoja de salmón y crema de puerros

Ingredientes

Creps
Salmón marinado
Crema de puerros
Juliana de puerro frito

Elaboración

Elaborar las crepes. Dejarlos enfriar.
Elaborar la crema de puerros.

Marinar el salmón.

Disponer sobre un plato un creps cortado en rectángulo y untarle la crema de puerro. Cubrir con las lonchas de salmón ahumado y colocar un poco de puerro frito. Tapar con otro creps, crema de puerro, salmón y puerro frito. Terminar con un creps.

Crema de puerros

Ingredientes

Puerros
Mantequilla
Nata
Sal
Pimienta blanca

Elaboración

Cortar los puerros en mirepoix y rehogar en mantequilla. Salpimentar.
Añadir la nata y dejar hervir. Batir y pasar por el chino.
Levantar y dejar hervir hasta que consigamos la consistencia adecuada.

Salmón marinado con mostaza y coñac

Ingredientes

Para 6 personas

- ³⁵/₁₇ 1 filete entero de salmón fresco de 1 a 1,5 kg aprox.
- ³⁵/₁₇ 50 ml de coñac
- ³⁵/₁₇ 1 cucharada de eneldo picado fino
- ³⁵/₁₇ 1 cucharada de semillas de mostaza
- ³⁵/₁₇ 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- ³⁵/₁₇ 1 cucharadita de pimentón dulce
- ³⁵/₁₇ 1 cucharadita de guindilla en copos (opcional)
- ³⁵/₁₇ 1/2 cucharadita de pimienta negra en grano machacada
- ³⁵/₁₇ 1 y 1/2 cucharaditas de azúcar
- ³⁵/₁₇ 3 cucharaditas de sal

Preparación

1. Mezclar en un bol pequeño el eneldo, la ralladura de limón, la mostaza, el pimentón, la pimienta negra, el azúcar, la sal y la guindilla si se quiere un punto picante.
2. Acostar el salmón en un tuper o en plástico. Mojarlo bien con el coñac y espolvorearle la mezcla anterior por encima de manera uniforme. Tapar, meter en la nevera y dejar tres días.
3. Filetear justo antes de servir.

El salmón cocinado de esta forma se denomina *gravlax*. La palabra deriva de *grav* (entierro).

GARBANZOS AL AJILLO

INGREDIENTES:

Garbanzos

Ajo

Perejil

Sal

Caldo de ave

Gambas

Aceite

PREPARACIÓN:

Remojar los garbanzos en agua caliente con el fin de evitar su endurecimiento, en una proporción de 4 l. de agua caliente por kilo de garbanzos y 20 g. de sal, durante al menos 12 horas.

Una vez bien hidratados se escurren del agua y se lavan. Introducirlos en la olla donde tendremos caldo de ave.

En el caldo de la cocción es importante tener en cuenta el volumen, siempre ha de ser suficiente para no tener que añadirles más caldo. Si durante la cocción hubiera que añadir más caldo, este deberá estar caliente, ya que el caldo frío detiene el cocinado y los garbanzos se endurecen.

Una vez cocidos los enfriamos y reservamos.

Cortamos el ajo en láminas y picamos el perejil.

Calentamos en una sartén aceite, añadimos el ajo y cuando empiece a dorarse echamos las gambas. Apartamos.

A la hora de presentar, saltearemos los garbanzos con las gambas al ajillo y en el último momento añadimos el perejil picado.

Colocamos en vaso tapados con Luchhis.

Luchhis

Ingredientes (40 piezas)

500 grs harina fuerte

10 grs sal

250 ml agua

50 ml aceite oliva

Elaboración

Mezclar y amasar todos los ingredientes.

Dividir en piezas de 20 grs y bolear.

Dejar reposar 15 min.

Enharinar la mesa de trabajo y aplanar las bolas con un rodillo dejándolas finas.

Freír en abundante aceite caliente por ambos lados.

Al sacarlas de la sartén, déjalas sobre papel absorbente.



Crujientes de cazón en adobo

Ingredientes

Cazón
Zanahoria
Calabacín
Nabos
Vinagre
orégano
Sal
Brick

Elaboración

Limpiamos y picar el cazón, que pondremos a adobar con el vinagre, orégano y sal un par de horas.

Aparte limpiaremos las verduras y contaremos en juliana muy fina. Blanquear y saltear salpimentadas. Enfriar.

Saltear en cazón en aceite. Enfriar.

Cortaremos las hojas de pasta brick en r4 cuartos y dentro colocaremos el cazón y la verdura. Cerramos formando palitos que cocinaremos al horno.

Acompañar de salsa tártara.

Pollo relleno de foie y huevos de codorniz

Ingredientes

Pollo
Foie
Huevos de codorniz
Colorante alimentario
Sal
Pimienta
Patatas
Manzana
Azúcar glas
Jamón
Naranja

Elaboración

Cocer los huevos de codorniz 4 minutos en agua con abundante sal. Una vez cocidos, pelar e introducir en agua caliente con colorante. Dejar enfriar.

Cortar la pechuga de pollo en filetes, salpimentar, mojar con zumo de naranja y rellenar con los huevos de codorniz (2) y un poco de foie. Enrollar junto con el jamón que quedará por fuera. Asar al horno.

Cortar la manzana en rodajas finas y colocar sobre papel de horno, cubrir con una fina capa de azúcar glas y hornear a 100°C hasta que se doren.

Cocinar las patatas puente nuevo cociéndolas "al dente" primero y terminándolas al horno salpimentadas.

Montaremos el plato colocando un rollito de pollo relleno de huevos de codorniz y foie y otro solo relleno de foie. Patatas puente nuevo, encima la rodaja de manzana y un huevo dorado.

Acompañado de salsa de foie.

Salsa de foie

Ingredientes

Foie

Vino Fino

Nata

Sal

Pimienta

Mantequilla

Chalota

Elaboración

Derretir la mantequilla y pochar la chalota picada. Añadir el foie troceado y rehogar.

Añadir el fino y dejar reducir.

Cubrir con nata y hervir.

Batir, pasar por el chino y levantar. Salpimentar.