**VICHISSOY CON COSTRONES DE PAN Y MOUSSE DE QUESO DE CABRA**



INGREDIENTES

Crema

3 puerros

½ cebolla

150 gr de patatas

25 gr de mantequilla

1 L de agua o caldo

Pimienta

Sal

Modo de hacer:

Limpiar y partir los puerros y la cebolla. Estofar en mantequilla, a fuego lento. Evitar que tome color

Añadir las patatas limpias y cortadas en trozos pequeños

Cubrir con agua o caldo. Dejar cocer hasta que esté tierno todo

Triturar y colar por el chino

Mousse de queso de cabra

250 gr de queso de cabra

125 ml Caldo

3 hojas de gelatina

250 ml nata semimontada

Modo de hacer

Hidratar en agua fría las hojas de gelatina

Calentar el caldo y disolver la gelatina, escurrida previamente. Esperar a que baje la temperatura

Triturar el queso de cabra e incorporar al caldo con espátula

Añadir la nata semimontada a la mezcla.

Presentar en el plato los costrones de pan con la quenelle de queso encima y la vichissoy en una jarra aparte.

**CREMA DE GUISANTES CON ALMEJAS**

INGREDIENTES

1 cebolla

500 gr de guisantes congelados

Hierbabuena, laurel, sal y pimienta.

Estofar la cebolla y añadir laurel. Añadir agua y dejar cocer unos 20 minutos.

Añadir los guisantes y cocer unos 30 segundos. Triturar, añadir hierbabuena, sal y pimienta.

Tamizar, envasar y enfriar para conservar el color verde.

Presentar en plato hondo con unas almejas salteadas.



**MASCARPONE CON ALMENDRAS**

**CREMA DE MASCARPONE**

INGREDIENTES**:**

1huevo

1 yema

50g azúcar lustre

250g queso mascarpone

10g licor maraschino

**PROCESO:** Blanquear el huevo y la yema con el azúcar. Cocer al baño maría a 80º C. Enfriar en la batidora y mezclar el queso mascarpone y el licor. Reservar en manga pastelera.

**PASTA FILO CARAMELIZADA**

**INGREDIENTES:**

24 hojas de pasta filo

c/s de mantequilla

c/s de azúcar lustre

**PROCESO:** Cortar las hojas de pasta filo en rectángulos de 4x8 cm. Encima de un papel de horno, poner un rectángulo de pasta filo, pincelar con mantequilla y espolvorear con azúcar lustre. Repetir la operación, cubrir con otro papel de horno y cocer a 180º C durante 8 minutos.

**ROCAS DE ALMENDRA**

**INGREDIENTES:**

c/s de almendras

c/s de chocolate blanco

**PROCESO:** Fundir el chocolate en el microondas con mucho cuidado, en un bol poner las almendras fileteadas y añadir el chocolate, mezclar todo bien y con una cuchara poner montoncitos de esta mezcla sobre papel de horno, dejar enfriar

ACABADO: Montar el milhojas de pasta filo intercalando las capas con crema de mascarpone. Sobre la última hoja poner la roca de almendra. Se puede poner con cerezas salteadas entre medio de las capas y como decoración.



**MERLUZA CON SALSA VIZCAINA**

**INGREDIENTES:**

1 lomo de merluza

2 dientes de ajo

2 cebollas rojas

5 pimientos choriceros

20 gr. de miga de pan

100 ml. de vino

300 ml. de agua

Aceite de oliva virgen extra

Sal

**ELABORACION:**

Poner los pimientos choriceros a remojo en agua caliente durante 20-30 minutos. Después, sécalos y saca la carne o la pulpa. Resérvala. Pelar los dientes de ajo, córtalos en láminas y ponlos a dorar en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Pelar las cebollas rojas y picalas y añádelas a la cazuela. Sazonar y deja pochar suavemente durante 8-10 minutos aproximadamente. Añadir a la cazuela la carne de los pimientos choriceros, la miga de pan troceada, el vino y el agua. Deja que se cocine a fuego suave durante 10 minutos aproximadamente. Tritura la salsa con la batidora y cuélala.

**SALSA MUSELINA:**

**INGREDIENTES**

1 cucharadita de zumo de limón  
100 gr de mantequilla  
3 yemas  
1 cucharada de agua  
nata batida  
aceite  
pimienta  
sal  
 **ELABORACION:**  
En un recipiente al baño maría se pone la mantequilla a derretir, sin que coja color ni hierva. Las yemas con el limón, el agua, la sal y un poco de pimienta, se ponen en otro recipiente, también al baño maría, sin que hierva.  
Batir las yemas con varillas, hasta que empiecen a espesar, entonces se va añadiendo la mantequilla a chorrito fino, sin dejar de mover hasta que este toda incorporada  
se tiene que conservar al baño maría hasta el momento de servir. Se añade dos decilitros de nata batida.



**SOLOMILLO RELLENO CON QUESO DE CABRA Y TOMATES**

**INGREDIENTES:**

Solomillo de cerdo 2 unid (unos 300gr)

Aceite de oliva

Queso de cabra fresco 150gr

Hojas de albahaca 8

Tomate seco 10 unid

Lonchas finas de jamón serrano

Caldo de carne 100ml

Nata liquida 3 cucharadas

Salpimienta

**ELABORACION:**

1-Picar el tomate seco, bien escurrido del aceite de la conservación y mezclarlo con el queso de cabra. Añadir las hojas de albahaca picadas, salpimentar y reservar.

2-Practicar un corte a lo largo de los solomillos sin llegar al fondo. Salpimentarlos y rellenarlos con la preparación anterior. Cerrar el solomillo, envolverlos en las lonchas de jamón serrano y sujetarlos con hilo de cocina. Precalentar el horno a 180º.Cocer en el horno a 180º, unos 15´.

3-Dejar reposar los solomillos unos 15´,después cortarlo en rodajas y acompañar con una salsa de queso o con nata, caldo de carne y los propios jugos.

4-Acompañar con tomatitos provenzales y espárragos en tempera.

**Tomatitos provenzales:**

Tomatitos de mata

Sal pimienta

Queso parmesano molido

Pan rallado

Perejil picado

Ajo frito en aceite

**Tempera espárragos:**

Agua

Sal

Harina

**SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS**

**INGREDIENTES:**

**PARA PATATAS:**

Patatas grandes 4

Mantequilla c/s

Nata c/s

Sal, pimienta

**PARA SALSA:**

Caldo de carne 500gr

Setas congeladas 150 gr

Sal, pimienta

**PARA LA CARNE:**

Solomillo 1 unidad

Aceite de oliva para untar la carne

Sal y pimienta negra recién molida

**PARA EL PURE DE CEBOLLA:**

Aceite de oliva 2 cucharadas

Cebolla grande picada 1

Dientes de ajo picado 3

Tomillo picado 1 cucharada

**PREPARACION:**

1-Pelar patatas, cortar a cascos y meter en lata de horno con agujeros al vapor unos 30 minutos, o cocer con agua hirviendo hasta que esté hecha. Pasar por el pasapurés, añadir mantequilla y nata sal y pimienta. Se puede poner cebollino picado.

2-Para la salsa hervir hasta reducir en dos terceras partes. Saltear las setas hasta que se haya evaporado el agua y estén hechas.

3-untar bien la carne con aceite de oliva y sazonar generosamente. Calentar el aceite en una sartén, añadir la carne y asar dos minutos por cada lado, hasta que este dorada .Ponerla al horno durante 15/20minutos hasta que esté al gusto, retirar del horno y dejar reposar unos 10´.

4-Preparar el puré de cebolla. Calentar el aceite en una sartén. Agregar la cebolla, el ajo y el tomillo y cocinar a fuego lento durante 15´hasta que estén tiernos. Batir hasta que este suave, sazonar.

**PRESENTACION:**

Esparcir un poco de puré de cebolla caliente en cada plato. Cortar carne en rodajas gruesas y colocar encima del puré. Servir con la quenelle de puré de patata unas setas y la salsa caliente.

**Tarta ópera**

**Ingredientes:**

Bizcocho Gioconda

(Plancha de 35 x 42cm)

125 gr almendra molida

145 gr Azúcar glas

35 gr Harina floja

2 u Huevos

2 u Huevos

25 gr Mantequilla en pomada

110 gr Claras

25 gr azúcar

Modo de hacer:

Precalentar el horno a 140⁰C

Montar las claras con el azúcar. Reservar

Mezclar los 4 primeros ingredientes en un bol

Añadir 2 huevos y la mantequilla. Batir durante 15.

Por último incorporar las claras montadas con una espátula. No batir

Cubrir la lata de horno con un papel nuevo de hornear. Extender el batido por igual. Hornear a 140⁰C durante 6 min.

Glaseado Ópera

215 gr azúcar

130 gr agua

75 gr cacao en polvo

7 gr gelatina en hojas

Modo de hacer:

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría

Hervir en un cazo el azúcar y el agua. Retirar del fuego

Añadir la gelatina y mezclar con espátula

Añadir el cacao y mezclar.

Baño de café

100 gr de azúcar

100 gr de agua

25 gr café soluble

10 gr Licor de café

Modo de hacer:

Hervir en un cazo el agua y el azúcar. Retirar del fuego

Disolver el café. Añadir el licor. Enfriar

Crema de café

58 gr Huevo

110 gr Azúcar

30 gr agua

110 gr mantequilla en pomada

25 gr café soluble

Modo de hacer:

Mientras cuece el azúcar con el agua hasta los 117⁰C, batir los huevos a velocidad media.

Bajar la velocidad de la batidora e ir incorporando el almíbar al batido de los huevos. Seguir batiendo hasta que se enfrié

Añadir la mantequilla poco a poco, al batido

Añadir el café soluble hasta obtener una crema ligera



Ganache de chocolate

80 gr leche

15 gr Nata

112 gr cobertura 58%

75 gr mantequilla en pomada

Modo de hacer

Calentar la leche y la nata. Verter sobre la cobertura de chocolate y mezclar.

Añadir la mantequilla

MONTAJE

glaseado ópera

150 gr de crema de café

Bizcocho

150 gr de ganache

Bizcocho

150 gr de crema de café

Bizcocho

150 gr de ganache

Bizcocho