

## **BRAZO GITANO DE MARISCO**

Ingredientes para la plancha de bizcocho:

4 huevos  
50 gr. azúcar  
pizca de sal  
75 gr. harina  
25 gr. maizena

- Precalentar el horno a 175 °C. Engrasar y enharinar una bandeja de horno forrado con papel de horno.
- Romper los 4 huevos en un cuenco, añadir azúcar y sal, poner el cuenco dentro de un caldero con un fondo de agua caliente y batir con batidora durante aprox. 10 minutos hasta espeso y cremoso.
- Tamizar harina y maizena sobre esta masa y incorporar con movimientos envolventes.
- Verter en la bandeja, alisar y hornear 20 minutos. Tiene que estar ligeramente dorado y al presionar volver a su posición.
- Dejar enfriar 5 minutos y desmoldar volcando la plancha sobre un paño húmedo y enrollar con cuidado para que se enfríe con la forma de rollo.

salsa rosa: 300 gr. mayonesa (casera o de bote) + 7-8 cs de ketchup + 1 cs de brandy + tabasco a gusto. Mezclar todo en un cuenco.

relleno: 300 gr. gambas o langostinos cocidos o palitos de cangrejo (o una mezcla) + 1 naranja pelada y troceada con su jugo

para decorar, por ejemplo: huevos de salmón (u otro pescado) - 2 aguacates - 2 naranjas - lechuga iceberg picada

- Se pica el relleno y en un cuenco grande se mezcla con la mitad de la salsa. Se extiende la mezcla sobre la plancha y se vuelve a enrollar.
- Empaquetar el rollo en papel de aluminio y guardar en la nevera. (se puede hacer el día anterior)
- Se sirve sobre una capa de lechuga muy picada. Se cubre con la otra mitad de la salsa y se decora a gusto.

## PROFITEROLES DE QUESO (GOUGERES)



Ingredientes para aprox. 30 choux pequeños

150 ml. agua

150 ml. leche

125 gr. mantequilla

3 gr. sal

150 gr. harina

4 huevos medianos

100 gr. de queso rallado (cheddar, gruyere)

pimienta y nuez moscada

- Precalentar el horno a 200 °C y preparar dos bandejas de horno con papel vegetal ligeramente engrasado.
- En un caldero llevar a ebullición el agua y la leche con la mantequilla y la sal. Bajar el fuego.
- Añadir toda la harina de golpe y batir con cuchara de palo enérgicamente hasta que la masa forme una bola y se suelte de los bordes. Retirar del fuego.
- Añadir los huevos uno por uno y batir con fuerza e incorporar completamente antes de añadir el siguiente. El último huevo se bate en un cuenco y se añade poco a poco hasta conseguir la consistencia correcta. Tiene que caer de la cuchara como una bola y demasiado huevo haría que la masa fuera demasiado líquida. Seguir batiendo hasta que esté de color claro y brillante.
- Añadir casi todo el queso (reservamos 3 cs para espolvorear por encima) y pimienta molida y nuez moscada a gusto.
- Hacer montoncitos sobre la bandeja con la ayuda de dos cucharas soperas o de una manga pastelera dejando unos 5 cm. entre ellos. Espolvorear con el queso restante.
- Hornear unos 20-30 minutos hasta dorados y ligeros. No abrir el horno durante los primeros 15 minutos.
- Se pueden comer calientes o fríos. También se pueden rellenar.

Nota: se pueden congelar durante varios meses. Descongelar y volver a hornear a 175 °C hasta calientes.

Posibles rellenos: queso filadelfia con: nueces o salmón ahumado o finas hierbas o queso azul.

## **TARDALETAS DE HOJALDRE CON CEBOLLA CONFITADA, HIGOS, CAMEMBERT Y NUECES**

Ingredientes para 4 personas:

1 cs mantequilla o aceite de oliva  
3 cebollas rojas en rodajas finas  
100 ml. jerez dulce (px)  
2 cs azúcar moreno  
sal y pimienta  
8 higos secos  
1 vaso de vino  
250 gr. masa de hojaldre  
1 cs harina para estirar la masa  
1 huevo batido para pintar  
200 gr. de queso camembert en dados grandes  
20 gr. nueces gruesamente picadas

- Calentar la mantequilla y sofreír las cebollas sobre fuego bajo unos 15 minutos.
- Añadir jerez y azúcar e ir removiendo hasta textura miel.
- Salpimentar a gusto y dejar enfriar.
- En un caldero pequeño colocar los higos lavados con el vino y dejar a fuego bajo durante 15 minutos. Dejar enfriar.
- Precalentar el horno a 180 °C y preparar una bandeja de horno con papel.
- Estirar ligeramente la placa de hojaldre con un rodillo. Cortar 4 cuadrados de 10 x 10 cm. y colocar sobre una bandeja de horno con papel de horno. Cortar el hojaldre restante en tiras de 2 cm.
- Formar un borde en cada cuadrado con las tiras, pegando con un poco de agua, pintar los bordes con huevo batido. Pinchar el fondo del cuadrado con un tenedor y hornear 15 minutos.
- Encima de cada tartaleta repartir las cebollas, los dados de queso, los higos escurridos y las nueces.
- Hornear otros 10-12 minutos.

## **SALMON CON SETAS Y ESPINACAS EN HOJALDRE**

Ingredientes para 6 personas:

500 gr. salmón en filete entero  
250 gr. hojaldre estirado  
1 cs mantequilla  
2 cs cebolla muy picada  
1 diente de ajo muy picado  
100 gr. setas en tiras  
100 gr. espinacas frescas picadas  
150 gr. nata agría  
2 cs perejil picado  
sal y pimienta  
1 huevo para pintar



- Precalentar el horno a 180 °C y forrar una bandeja de horno con papel de horno.
- En una sartén calentar la mantequilla y sofreír la cebolla y el ajo a fuego medio hasta que las cebollas estén bien blanditas.
- Subir el fuego, añadir las setas y saltear durante unos minutos. Añadir las espinacas, remover hasta reducidas y apagar.
- En un cuenco mezclar nata con perejil. Añadir a la mezcla de espinacas y remover. Salpimentar a gusto.
- Colocar la placa de hojaldre sobre la bandeja de horno y centrar la pieza de salmón sobre ella. Repartir la mezcla sobre el salmón.
- Hacer cortes en diagonal hacia abajo en el hojaldre sobrante dejando una distancia de unos 2 cm. entre los cortes.
- Trenzar las tiras de hojaldre sobre el salmón empezando desde arriba y cogiendo hojaldre de lados alternos. Cerrar los extremos apretando.
- Pintar con huevo batido y hornear 25 minutos.

## FOIE CON KAKI SOBRE TOSTADA CON REDUCCIÓN



Ingredientes para 4 personas:

aprox. 130 gr. de hígado de oca o pato (1 lata de bloque de hígado)

2 kakis maduros

1 vaso caldo de carne

120 ml. vino moscatel o jerez dulce

3 cs vinagre de jerez

50 ml. nata

8 rodajas de pan

canónigos o berros para decorar aliñados con un poco de aceite y vinagre

- En un caldero pequeño a fuego fuerte reducir el caldo unos 8-10 minutos.
- Con mucho cuidado y con un cuchillo mojado cortar el foie en 4 lonchas. Colocar sobre un plato y dejar en la nevera.
- Cortar cada kaki en cuatro rodajas gruesas descartando los extremos.
- Aliñar los canónigos o berros y colocar un puñadito en cada plato con dos rodajas de kaki.
- Añadir el vino, el vinagre y la nata al caldo y reducir nuevamente sobre fuego fuerte unos 5 minutos. Apagar el fuego y tapar la salsa.
- Tostar los panes bajo el grill a ambos lados. Mantener calientes.
- Calentar una sartén sobre fuego alto. Una vez bien caliente colocar las lonchas de foie y dorar 1 minuto por cada lado (salpica).
- Colocar dos rodajas de pan en cada plato y repartir 1 cc de la grasa de la sartén en cada rodaja. Colocar el foie sobre los dos panes y salsear un poco.
- Servir inmediatamente.

## **TIRAMISU – RECETA CLASICA**

Ingredientes para 6-8 personas:

4 yemas de huevo  
1 cs miel  
80 gr. azúcar  
250 gr. mascarpone  
100 gr. bizcochos de huevo  
125 ml. café fuerte  
3 cs azúcar  
2 cs coñac/brandy  
2 cs licor de café  
cacao en polvo

- Hacer el café. Diluir en él las 3 cs de azúcar y dejar enfriar.
- Batir las yemas con la miel y el azúcar hasta cremoso. Añadir la mascarpone y mezclar.
- En el fondo de una fuente colocar una base de bizcochos.
- Mezclar el café con los licores y con un pincel pintar los bizcochos.
- Cubrir con una capita de mascarpone.
- Colocar encima de la mascarpone otra capa de bizcochitos. Volver a pintar y volver a cubrir con mascarpone.
- Seguir haciendo capas hasta haber gastado los ingredientes terminando con una capa de mascarpone.
- Dejar enfriar en la nevera mínimo una hora.
- Espolvorear con cacao y servir.

## **TIRAMISU – RECETA LIGHT**

225 gr. queso Filadelfia “light”  
100 gr. mascarpone  
70 gr. azúcar  
50 gr. azúcar moreno  
2 cs licor de café  
175 ml. café fuerte  
2 cs azúcar  
4 cs licor de café  
170 gr. bizcochos de huevo  
2 cc cacao-chocolate amargo rallado

- Hacer el café. Diluir en él las 2 cs de azúcar y dejar enfriar.
- En un cuenco batir el queso con el mascarpone. Añadir los 70 y 50 gr. de azúcar y las 2 cs de licor y batir hasta bien mezclado.
- Colocar una capa de bizcochos en una fuente de aprox. 20 x 20 cm.
- Mezclar café con 4 cs de licor y salpica la mitad de esta mezcla sobre los bizcochos y cubrir los bizcochos con la mitad de la mezcla de queso.
- Coloca otra capa de bizcochos, salpica con café y cubre con el resto del queso.
- Espolvorear con cacao y chocolate y dejar enfriar 2 horas.