

RECETARIO

bienmesabe





HOJALDRE DE MANDARINA CON MERENGUE

mandarinas
400 grs. de queso mascarpone
200 grs. de azúcar para el mascarpone
200 grs. de azúcar para almíbar
agua
6 huevos
100 grs. de mantequilla
60 grs. de harina de trigo
sal
zumo de limón
chocolate negro
hojas de menta

Descongelamos el hojaldre, ponemos harina en la mesa y lo extendemos con la ayuda de un rodillo.

En un cazo disponemos el agua con el azúcar, la cáscara de las mandarinas y los gajos por separado. Añadimos un chorro de limón hasta hacer un almíbar.

Emulsionamos el azúcar con 3 yemas y se lo añadimos al mascarpone.

Mezclamos hasta formar una crema. Con el horno precalentado a 180°C horneamos el hojaldre en blanco y lo untamos de mantequilla y azúcar.

Una vez horneado, añadimos la mezcla de mascarpone y disponemos los gajos de mandarina. Rallamos el chocolate y añadimos la hoja de menta y decoramos con el merengue.



EMBARRADO DE CERDO AL ROMERO

carne de cerdo magra
2 ramilletes de romero fresco
10 ajos
aceite de oliva
sal
pimienta
500 ml. de coñac
agua
cayena
3 hojas de laurel
2 papas grandes
tomillo
cilantro
orégano
vino blanco
pimentón

Troceamos la carne de cerdo.

Lavamos las papas, laminamos los ojos y limpiamos el romero. Freímos bien la carne en la sartén. Doramos los ojos y el romero.

En una olla añadimos el laurel y la cayena a la carne junto al coñac y finalmente flambéamos para quitar el alcohol. Vertemos el agua y cocemos durante 20 minutos.

Finalmente añadimos las papas y las cocinamos hasta que estén tiernas.



CABRILLA FRITA CON PAPAS BONITAS EN CREMA DE BATATA Y SUS MOJOS

cabrilla
batata
yema huevo
500 grs. papas bonitas
ajo
cilantro
pimiento palmera
almendra
pimienta blanca
vinagre
pan normal
500 grs. de harina de garbanzos
sal gruesa y fina
comino

Ponemos las pimientos palmeras en agua templada y reservamos.

Asamos la batata pelada y en trozos al horno durante 30 minutos a 160 grados hasta que esté tierna. Limpiamos la cabrilla y ponemos a cocer las papas con abundante sal durante 20 minutos.

Para el mojo verde ponemos los ajos pelados, la sal, el comino, el cilantro, el aceite y el vinagre y lo machacamos todo en el mortero.

Para el mojo rojo metemos en la batidora las almendras, el pan, aceite, los ajos y la pimienta palmera.

Para la crema de batata batimos un poco de nata, mantequilla, la batata asada y lo trituramos toda.

Enharinamos la cabrilla y la freímos con abundante aceite. Finalmente, emplatamos la cabrilla frita con una base de la crema de batata, las papas arrugadas y sus mojos.

SOLOMILLO A LAS FINAS HIERBAS CON SALSA DE MANGA

1 solomillo de cerdo
cebollas
puerro
ajo
caldo de carne
3 mangos
papas
nata
aceite de oliva
sal
pimienta
maicena
mantequilla
tomillo
romero
orégano

Limpiamos el solomillo, pelamos las papas y cortamos la verdura.

Ponemos nata al fuego con pimienta y mezclamos las hierbas aromáticas.

Pelamos y cortamos la manga. Cocinamos el fondo de verduras con la manga y el caldo de carne.

Marcamos el solomillo de cerdo y lo maceramos con las hierbas aromáticas. Ponemos en una fuente al horno durante 30 minutos el solomillo con las papas, el aceite de oliva y la crema de nata y pimienta.

Emplatamos los medallones de solomillo y cubrimos con la salsa de manga.





CREMA DE RÁBANOS Y CALABAZA

1 calabaza
8 rábanos
1 l. de caldo de
verduras
pimienta blanca
sal
cominos
semillas de
sésamo
aceite de oliva
harina

Pre calentamos el horno a unos 180°. Cortamos la calabaza en pedazos junto a los rábanos. Añadimos aceite, sal y ponemos todo en la bandeja del horno durante 30 minutos para ablandarlos.

Separamos la carne de la calabaza y la ponemos en una cazuela junto a los rábanos y un puñado de sal.

Añadimos el caldo de verdura y con la batidora hacemos un puré. Hervimos las hojas del rábano y las pasamos por harina para freírlas.

En una sartén tostamos un puñado de semillas de sésamo para añadir las por encima en el emplatado.



HECANSA.COM

At the bottom of the page, there are several horizontal lines of varying lengths and colors. From top to bottom, there is a thin dark grey line, a thin golden-brown line, a thin dark grey line, a thin golden-brown line, and a thin dark grey line. These lines are positioned below the website address.