

***4º CURSO DE COCINA***

***LA NAVE***

*PASTELERIA BON GUST*

*RESTAURANTE MISTERI D'ANNA*

*ASUN GONZALEZ*

*FLORINSAN*

***PASTELERIA BON GUST***

## **TURRON DE YEMA**

### **INGREDIENTES**

*350 gr. azúcar*

*120 gr. de agua*

*10 gr. de glucosa*

### **Amasar**

*530 gr. almendra molida*

*28 gr. azúcar invertido*

*280 gr. yema turrón dura*

### **Preparación**

*Cocer el azúcar y la glucosa a 123 °C y añadir a la almendra, seguidamente el azúcar invertido y al final del amasado la yema cocida.*

*Dejar reposar, cortar y añadir azúcar para tostarlo con la pala candente.*

**280 gr. YEMA DURA (turrón yema)**

**INGREDIENTES**

*126 gr. yemas de huevos*

*133,2 gr. de azúcar*

*40,0 gr. agua*

*2 gr. jugo de limón.*

**Preparación**

*Hervir el azúcar el agua y el jugo del limón, añadir a las yemas sin dejar de remover y cocer.*

# **TURRON DE NUECES**

## **INGREDIENTES**

### ***Amasar***

*470 gr. de almendras molidas*

*30 gr. de azúcar glas*

### ***Calentar***

*75 gr. nata U.H.T. 35 m.g.*

*45gr. de azúcar*

*35 gr. de leche en polvo*

### ***Caramelizar***

*340 gr. de azúcar*

*2 gr. de jugo de limón*

### ***Añadir***

*220 gr. de nueces*

*En la perola con la pala, mezclar almendra y azúcar glas. Aparte hervir la nata con el azúcar y la leche en polvo y verter a la mezcla anterior. Añadir el azúcar y el jugo a 121 ° C y por último añadir las nueces trabajando poco la mezcla.*

*Poner en el molde y dejar madurar. Cortar y servir.*

***RESTAURANTE MISTERI D'ANNA***

## **Puré de patata Trufada con Foie a la plancha y uvas al PX**

### **INGREDIENTES PARA 4 PAX**

*400gr de patatas.*

*20gr de pasta de trufa*

*320gr de foie fresco*

*8 uvas*

*500gr de px*

*Azúcar, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra/cebollino picado*

### **Preparación**

*Pelamos y hervimos las patatas, una vez hechas las pisamos con el pisa patatas, sazonamos al gusto y añadimos la pasta de trufa y tapamos el puré con film transparente por contacto y reservamos.*

*Ponemos a reducir el PX con el azúcar una vez reducido añadimos las uvas peladas y sin pepitas. Reservamos.*

*Hacemos el foie en una sartén muy caliente y lo hacemos por los 2 lados y reservamos.*

### **Montaje**

*Con una saca bola de helado ponemos el puré en un plato encima de este ponemos el foie y después las uvas con el PX y terminamos con el cebollino picado para aromatizar y dar frescura.*

**Rollitos de lubina rellenos de gambas, jamón y cebolla caramelizada.**

**INGREDIENTES PARA 4 PAX**

*4 lomos de lubina de unos 150gr cada uno.*

*1 cebolla gorda*

*100 gr de gambas peladas y evisceradas*

*4 lonchas de jamón*

*Aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta*

*Espinacas baby*

*Piñones y pasas.*

**Preparación**

*Nos disponemos a hacer el sofrito, picamos la cebolla muy pequeña y la pochamos en el aceite y le pondremos un poco de azúcar, a continuación añadimos el jamón y las gambas también picadas y las rehogamos un poco, retiramos del fuego y reservamos*

*Nos disponemos a hacer los rollitos de lubina que utilizaremos unas broquetas una vez hechos los meteremos en el horno durante 5 min a 180°C.*

*A continuación las retiramos del horno y nos disponemos a rellenarlas con el sofrito de gambas y jamón.*

**Montaje**

*Terminamos la lubina en el horno durante 5 min más y la acompañaremos con la ensalada de espinacas baby los piñones y las pasas.*

## *Picantones rellenos con frutas secas, puré de boniato y tejas de tubérculos*

### **INGREDIENTES PARA 4 PAX**

*2 picantones deshuesados*

*Cebolla, puerro, zanahoria*

*100 gramos de frutas secas variadas*

*1 boniato*

*Boniato, patatas, remolacha...*

*Aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta*

*Cebollino fresco,...*

### **Preparación**

*Hacemos un sofrito con la cebolla, puerro y zanahoria le añadimos la fruta picada, rellenamos los picantones y los bridamos.*

*Con los huesos del picantón haremos un fondo oscuro y lo reduciremos para luego salsear.*

*Los asamos y los metemos al horno durante 20 min a 160°.*

*A continuación rehogamos el puré de boniato y le añadimos un poco de caldo de pollo y cocemos, turbinamos hasta que quede una crema fina y sin grumos.*

*A continuación haremos los chips de tubérculos.*

### **Montaje**

*Lacaremos el picantón en el último momento y lo serviremos en mitades, le pondremos el puré de boniato en un lateral y las chips las repartiremos por el plato o se pueden servir a parte en un tarro*

*Al final le pondremos cebollino fresco picado.*

***Ensalada de jamón de pato, mango con vieiras a la plancha y crujiente de cebolla tierna.***

*Para 4 personas*

*200gr de Mezclum aprox*

*1 mango*

*100gr de Jamón de Pato*

*4 Vieiras o Zamburiñas*

*1 Cebolla Tierna*

*Aceite, sal, vinagre.*

***Preparación***

*Pelamos el mango y hacemos bolitas con el saca bolas, a continuación partimos la cebolla tierna muy fina y la freímos en el aceite caliente una vez nos deje de hacer burbujitas es que ya estará hecha. Retiramos*

*En papel para que absorba todo el aceite sobrante.*

*Hacemos las vieiras a la plancha y reservamos.*

***Emplatado.***

*En un plato grande llano, ponemos en el centro el mezclum a continuación el jamón de pato, las vieiras alrededor las bolitas de mango entre el mezclum y la cebolla crujiente en lo alto del mezclum.*

*A esta ensalada también le queda muy bien unas laminas de queso parmesano.*

## ***Rodaballo relleno de setas de temporada y tallarines de verdura***

### ***Para 4 personas***

*1 Rodaballo de 1,500 KL*

*300gr de Setas de temporada, 1 cebolla, cebollino.*

*1 Calabacín*

*2 Zanahorias*

*1 Cebolla tierna.*

*Aceite de oliva, sal y pimienta*

### ***Preparación***

*En primer lugar le sacamos los lomos al rodaballo (o se lo pedimos al pescatero).*

*A continuación picamos la cebolla y la ponemos a rehogar una vez este pochada ponemos las setas bien picaditas y terminamos de rehogar.*

*Los lomos del rodaballo los pondremos en una bandeja de horno con un poco de sal y pimienta y los meteremos 5 min al horno a 180°C.*

*Hacemos los tallarines de verduras con el pelador y los herviremos a la inglesa de uno en uno. Una vez esté los saltearemos con un poquito de ajo picado y reservaremos.*

*Cuando los lomos del rodaballo este los rellenaremos con la farsa de las setas con la cebolla y los volveremos a meter al horno otros 5 min.*

## ***Carre de cordero con kikos, reducción de coca-cola y patatas paja***

*Ingredientes para 4 pax*

*700 gr de Carre de Cordero*

*1 Litro de Coca-Cola*

*Kikos*

*4 Patatas gordas.*

*Azúcar 400gr*

*Aceite de oliva, sal pimienta*

### ***Preparación***

*Ponemos a reducir la coca-cola con el azúcar.*

*A continuación pelamos y partimos las patatas tipo paja y nos disponemos a freírlas en el aceite, una vez hechas las reservamos en papel de cocina.*

*Vamos a marcar la carne en la plancha y la terminamos en el horno a una temperatura de 180°C*

*El tiempo depende del grosor del carre de cordero y del punto de la carne que le queramos dar.*

*Una vez este al punto deseado la sacaremos del horno y nos disponemos a cortarla por las juntas del chuletero y la vamos rebozando por los Kikos.*

***ASUN GONZALEZ – [cocinandoconsusi.blogspot.com](http://cocinandoconsusi.blogspot.com)***

## **GALLETAS:**

### **INGREDIENTES**

*160 gr. de mantequilla*

*125 gr. de azúcar*

*400 gr. de harina*

*1 huevo*

*aroma*

*(se puede sustituir 100 gr de harina por 100 gr de almendra molida y no echarle aroma)*

## **GLASA**

*4 claras de huevo pasteurizadas*

*450 gr de azúcar glas (más o menos)*

*Unas gotas de limón*

*Echamos las claras, y las gotas de limón y unos 100 de azúcar, empezamos a batir y añadimos el resto de azúcar a cucharadas (textura entre cola de carpintero y pasta de dientes),*

## **ROLLOS DE VINO**

### **Ingredientes**

*1 medida de mistela*

*2 medidas de aceite*

*harina la que admita hasta tener textura de plastilina.*

*Se mezcla todo y se forman los rollos (pequeñitos) y se meten al horno unos 20 minutos a 200° cuando empiecen a dorarse se sacan y se rebozan en azúcar.*

*Así de sencillo y riquísimos.*

## **BIZCOCHO DE CALABAZA Y COCO**

### ***Ingredientes***

- 300g. de calabaza (ya limpia)
- 100g. de mantequilla
- 150g. de azúcar
- 100g. de coco rallado
- 100g. de harina
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 1 pellizco de sal
- azúcar glas (para decorar)

*Cocemos la pulpa de calabaza unos 15 minutos y escurrimos muy bien de agua.  
(o 7 minutos en el microondas)*

*En una fuente mezclamos la calabaza con la mantequilla.*

*En otra fuente, mezclamos los huevos con el azúcar, el coco rallado y añadimos la harina con la levadura y el pellizco de sal.*

*Mezclamos ambas masas obtenidas*

*Ponemos en un molde engrasado y enharinado, cocemos en el horno a 180 grados unos 30 minutos.*

*Dejamos que se enfríe completamente antes de desmoldar y decoramos con azúcar glas.*

## **MANTECADOS DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

*600 gr de harina  
200 gr de azúcar  
300 gr de mantequilla  
4 yemas  
ralladura de 2 naranjas  
4 cucharadas de zumo de naranja  
Naranja confitada*

*Poner la harina con las yemas, el azúcar y la mantequilla ablandada, la ralladura y el zumo. Se amasa y se extiende para formar los redondos, se le echa por encima clara de huevo y un trozo de naranja confitada. Poner a horno medio hasta dorar.*