

ALETA DE TERNERA RELLENA

- Aleta de Ternera.
- Surtido de Setas.
- Orejones.
- Ciruelas.
- Carne Picada (50 % Cerdo y 50 % Ternera)
- Cebolla, Pimiento.
- Sal y Aceite.
- Nata de Cocina o Manteguilla.

Se sofríe la farsa, que se compondrá de las setas, orejones, ciruelas, la mezcla de carne picada, la cebolla y el pimiento.

Se rellena la aleta previamente salpimentada y se ata. Se coloca en una bandeja de horno y ésta se cubre con un papel de aluminio para que se cocine al Papillote, en su propio jugo y con su vapor.

Una vez asado, se extrae la pieza de la bandeja y el jugo que nos queda lo aprovecharemos para hacer una salsita de setas que habremos frito previamente, emulsionamos la mezcla en un vaso de batidora añadiendo nata de cocina o manteguilla. Rectificamos de sal y fileteamos la aleta y salsaéndola al gusto.

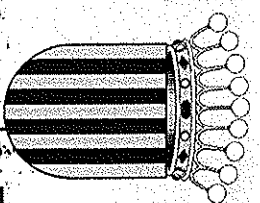
TIRAMISÚ DE NAVIDAD

- Bizcocho blando o Plancha de Bizcocho.
- Café.
- Yogurt griego.
- Helado de Turrón.
- Sirope de Chocolate.
- Nueces peladas.

Con la ayuda del borde del vasito donde serviremos el postre, cortamos el bizcocho, el círculo que queda en el interior del vaso lo pondremos en el fondo del mismo. Seguidamente hacemos un café y lo vertemos dentro para que empape el bizcocho.

A continuación introducimos unas chucharadas de yogurt griego sobre el bizcocho y sobre el yogurt una porción de helado de turrón.

Para decorar finalmente, chorreamos con el sirope de chocolate y coronamos con la nueces peladas que previamente habremos picado de forma irregular y no excesivamente finas.



**SEMANA CULTURAL
SANTA BARBARA
TALLERES DE COCINA**

LUMPIAQUE, 2018

PIMIENTOS RELLENOS DECONSTRUIDOS

- Lata de bonito en conserva al natural.
- Lata de anchoas en aceite.
- 3 Quesitos.
- Pimiento morrón de lata.

Se incorporan todos los ingredientes en el vaso batidor, se tritura todo de forma conjunta hasta obtener una masa homogénea.

Se rectifica de sal y se sirve. El soporte de servicio, al gusto del cocinero.

FIDEOS ROSSOS DE MONTAÑA

- 500 grs Fideo mediano.
- 1 Magret de pato.
- 1 Confit de pato en su grasa.
- 400 grs. Surtido de setas.
- 250 grs. Habitas Baby.
- 1 lt. Caldo de Ave.
- 1 lata de Foie (congelado) ó Foie fresco (congelado).
- 1 cucharada de Puré de Tomate, aceite, cebolla y sal.

Se tuestan los fideos en sartén hasta que estén dorados, se reservan.

Se corta el magret en tiras y se sofríe hasta que quede desgrasado, sobre esta grasa sofreímos la cebolla, las setas y las habitas baby, se reserva.

Se pone a calentar el confit y se desmenuza, extrayendo los huesos. La carne resultante se añade al sofrito anterior y se añade el puré de tomate, todo junto lo rehogamos. Añadimos los fideos que teníamos tostados, incorporamos el caldo de ave, llevamos a ebullición. Al servir, rallamos el foie congelado sobre cada plato para que con el calor se funda.

BROCHETA RÚSTICA

- Chapata o Pan rústico.
- Longaniza.
- Manzana asada.
- Chips de Manzana, Licor ó Anís.

Se cocina la longaniza, se corta en rodajas.

Pelamos la manzana, en trocitos y con una chorradita de licor trituramos en textura de puré. Sobre la rodaja de pan ponemos un lecho de puré y encima las rodajitas de longaniza. Decoramos con chips de manzana.

CREPPE LEONESA

- Masa del Crepe:
- 250 ml. de Leche entera, 125 grs. de Harina, 2 Huevos, 50 grs. de Mantequilla, Albahaca y pizca de Sal.

- Relleno:
- 2 Tomates, 100 grs. de Cecina, 200 grs. de Queso Brie, Albahaca, Aceite de Oliva.

Para hacer la masa, en un recipiente mezclamos con batidora. Dejamos reposar 30 minutos.

Para el relleno, troceamos los tomates y la cecina, los salteamos juntos, añadimos una pizca de albahaca y rectificamos de sal.

Se hacen las crepes en una sartén engrasada y se reservan.

Cortamos el queso brie en daditos y se incorpora al relleno de tomate y cecina. Se rellenan las crepes en rollitos y se sirven.

CREMA DE GUI SANTES

AL ESTILO MEDITERRÁNEO

- Guisantes, frescos o congelados.
- Cebolla.
- Langostinos.
- Mantequilla.
- Sucedáneo de Caviar o Huevas de Lumpo.

Se cuecen los guisantes, dependiendo del grosor de los mismos aplicar más o menos tiempo, se reservan.

Hacemos un sofrito con la cebolla, hasta pocharla.

Se incorporarán los guisantes y la cebolla pochada, juntos en el vaso de la batidora y se bate, añadiendo una nuez de mantequilla hasta lograr una emulsión.

Se fríen los langostinos hasta lograr que cambien el tono a un color anaranjado.

Para emplatar, se vierte la crema de guisantes, se pone en el centro un langostino y alrededor del mismo decoramos con el sucedáneo de caviar.