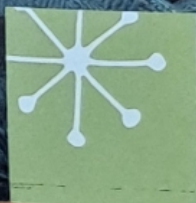
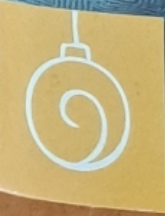


RECETAS

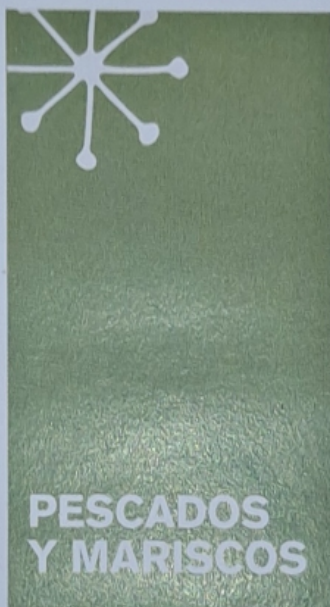
NAVIDAD 2020





APERITIVOS

- 06** Aguacate relleno de mozzarella y gulas
- 08** Brochetas de camembert con crujiente de maíz y manzana
- 10** Festival de bolitas, rollitos de jamón cocido y bocaditos
- 14** Queso de cabra al horno con miel, romero y chutney verde
- 16** Tostas de queso brie con jamón y de foie gras con pera



PESCADOS Y MARISCOS

- 22** Brochetas de gambones con salsa satay
- 24** Mejillones en salsa
- 26** Salmón a la mostaza
- 28** Langostinos al vino blanco
- 30** Pulpo asado con pimentón y limón
- 32** Tiempos de cocción para el marisco



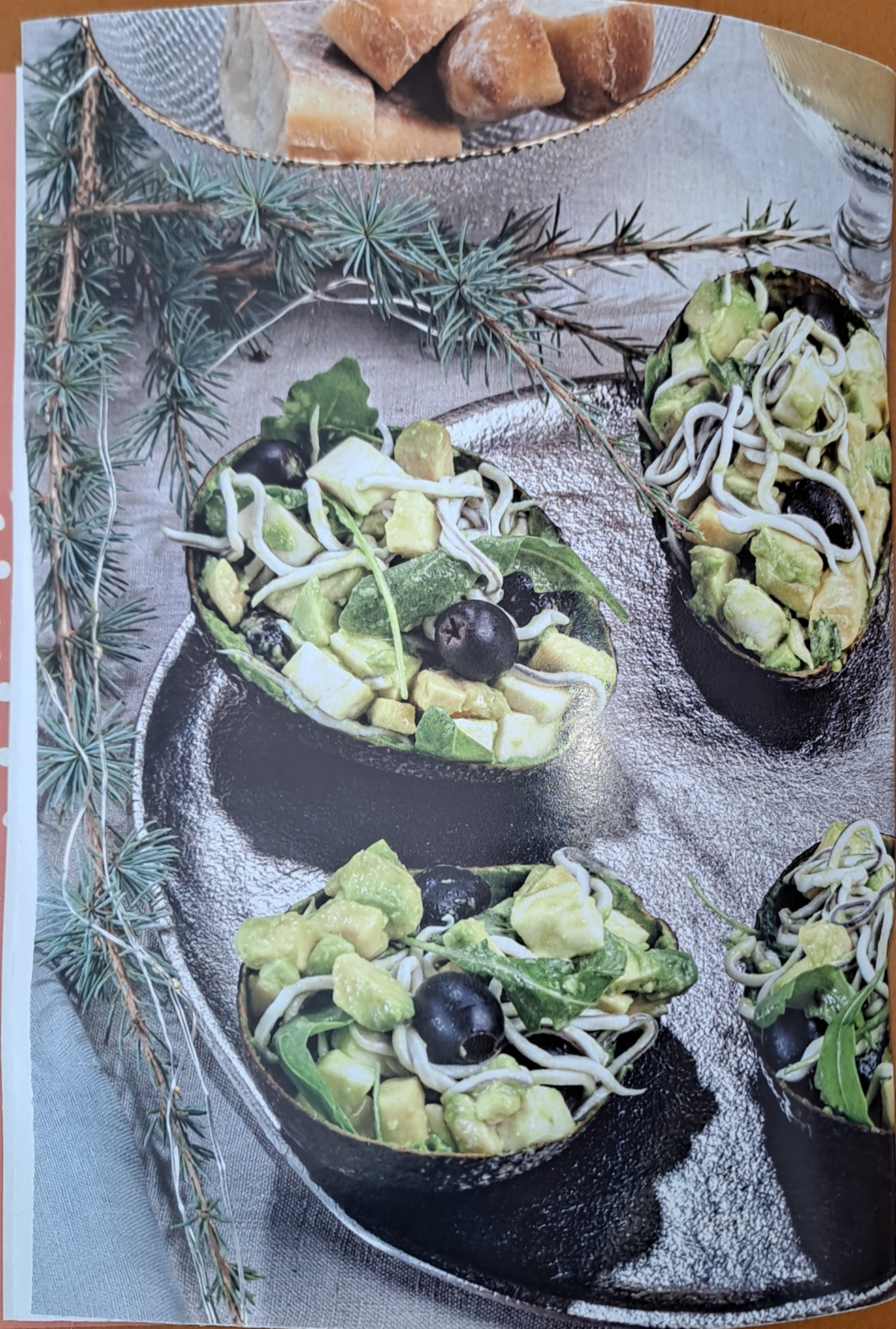
CARNES

- 36** Solomillo de cerdo con champiñones al romero y reducción de cava
- 38** Paletilla de cordero al horno con salsa de trufas
- 40** Pavita a los frutos secos con puré de castañas y chalotas glaseadas
- 44** Cochinillo asado con tomates a las finas hierbas
- 46** Solomillo de ternera al foie con cebolla crujiente y vino dulce





APERITIVOS



Aguacate relleno de mozzarella y gulas



Ingredientes

- 2 aguacates
- 1 mozzarella fresca
- 18 aceitunas negras (aprox.)
- 25 g de rúcula
- Zumo de medio limón
- 250 g de gulas
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez
- Sal

Preparación | x 4 20 min

- 1) Partir los aguacates por la mitad y sacar su carne con una cuchara y cortar en cuadraditos, dejarlos en un recipiente junto a los huesos y añadir el zumo de medio limón para que no se oxiden.
- 2) Cortar también la mozzarella a cuadrados, y añadirlos al aguacate junto con las aceitunas enteras y unas hojas de rúcula.
- 3) Freír las gulas con abundante aceite. Escurrirlas y mezclar con todos los demás ingredientes.
- 4) Aliñar con aceite, sal y vinagre, y rellenar la piel en forma de cuenco de los aguacates.



Acompáñalo con...

Allegretto Alba

Vino semidulce, suave y ligero, con toques afrutados.



Secreto del Chef

La manzana debe ser
jugosa y de temporada.

Las de piel roja son
ideales por su textura:
fuji, gala, red
delicius...

Brochetas de camembert con crujiente de maíz y manzana



Ingredientes

- 1 queso camembert
- 1 bolsa de maíz frito crujiente y tierno
- 1 manzana roja
- Brochetas

Preparación | x 4 10 min

- 1) Quitar la corteza al queso y cortar en porciones con forma de cuadrado.
- 2) Triturar el maíz frito y verterlo en un bol.
- 3) Rebozar los trozos de queso con el triturado de maíz.
- 4) Lavar y cortar la manzana en dados de tamaño similar y dejando la piel.
- 5) Después pinchar en la brocheta alternando un trozo de manzana y uno de camembert.

Acompáñalo con...

Dulzze Verdejo

Bebida de baja graduación alcohólica, chispeante acidez y delicada dulzura. Ideal para consumir sola o con aperitivos, comidas ligeras o postres.



Festival de bolitas, rollitos y bocaditos



Bolitas de queso de cabra

Ingredientes

- 1 rulo de queso de cabra
- 1 paquete de cocktail de fruta deshidratada
- 3 cucharadas soperas de leche

Preparación

👤 x 4 ⌚ 15 min

- 1) Picar el cocktail de fruta deshidratada y reservar en un bol.
- 2) Mezclar en un recipiente el rulo de cabra con la leche. Dejar enfriar una hora.
- 3) Tras este tiempo, hacer bolitas con las manos y rebozar con el picado de fruta deshidratada, hasta que queden lo más redondas posible.



Acompáñalo con...

Lambrusco rosado

Fresco y afrutado. Ideal para aperitivos, ensaladas, pasta y pizzas.



Rollitos de jamón cocido rellenos

Ingredientes

- 4 lonchas de jamón cocido
- 20 g de canónigos
- 20 g de rúcula
- 1 docena de tomates cherry
- 10 g de cacahuètes tostados
- 90 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 30 ml de vinagre de vino blanco

Preparación | x 4 15 min

- 1) Picar los cacahuètes. Pasarlos a un cuenco y añadir aceite, vinagre y una pizca de sal.
- 2) En otro cuenco poner los canónigos, la rúcula, los tomates cherry cortados en cuadrados y aliñar todo con la vinagreta de cacahuete.
- 3) Coger cada loncha de jamón y rellenar con la mezcla dando forma de rollito. Una vez rellenos, colocarlos en una fuente y decorar al gusto.



Bocaditos rellenos de queso

Ingredientes

- 1 docena de tomates cherry o mini kumato
- 1 docena de uva negra y otra de uva blanca, sin hueso
- 1 docena de dátiles
- 100 g de cada uno de los siguientes quesos:
 - mascarpone
 - crema de camembert
 - crema suave
 - queso de untar de salmón
 - queso de untar finas hierbas

Preparación | x 4 15 min

- 1) Tomates cherry:** partir por la mitad y rellenar con los quesos de untar de salmón o de finas hierbas, por separado.
- 2) Uvas negras:** hacer un corte lateral y rellenar de queso suave ayudándonos con una cucharita.
- 3) Uvas blancas:** igual que las negras pero rellenar de queso mascarpone.
- 4) Dátiles:** En unos dátiles (sin hueso) hacer un corte lateral y con ayuda de una cucharita rellenar de crema de camembert.



Secreto del Chef

Para evitar que se deshaga el queso en el horno, ponerlo en un recipiente lo más apretado posible.

Queso de cabra al horno con miel, romero y chutney verde



Ingredientes

Para el queso al horno

- 2 rulos de queso de cabra
- Romero fresco
- 1 cucharada de miel líquida
- 1 chapata de pan de cristal

Para el chutney verde

- 25 g de cilantro fresco
- 10 g de hierbabuena fresca
- 2 dientes de ajo
- 10 g de jengibre fresco
- 100 ml de leche de coco
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 1 cucharada soperas de semillas de sésamo
- 1 cucharadita de mantequilla
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de sal

Preparación | x 4/6 30 min

- 1) Precalentar el horno a 200°.
- 2) Introducir el queso en un recipiente refractario. Verter la miel por encima y unas hojas de romero fresco. Cocer 12 minutos en el horno.
- 3) Para el chutney verde: mezclar todos los ingredientes en una batidora y servir en una salsera.
- 4) Poner pan al horno durante unos minutos; que se tueste ligeramente.
- 5) Tomar untando el pan con una rodaja de queso y chutney por encima.

**Tostas de queso brie con jamón
y de foie gras con pera**



Ingredientes

- 4 panes de cristal
- 1 queso brie
- 150 g de jamón de cebo ibérico
- 150 g de champiñones
- Medio pimiento verde
- Cebollino
- 1 bloc de foie gras de pato
- 1 pera conferencia
- Mermeladas de higo, tomate y albaricoque
- Pimienta negra con molinillo
- Sal en escamas
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación | x 4 15 min

Tosta de queso brie con jamón, champiñón y pimiento

- 1) Rehogar con apenas una cucharada de aceite los champiñones en lonchas y el pimiento verde muy fino, por separado. Salpimentar.
- 2) Montar la tosta en las rebanadas de pan (previamente tostadas un poco), colocando primero los champiñones y el pimiento, luego una porción de queso que espolvoreamos con cebollino picado y, finalmente, una loncha de jamón de cebo ibérico.

Si se prefiere caliente: Precalentar el grill del horno a 200° e introducir las tostas con las porciones de queso encima de las rebanadas hasta que funda. Una vez fuera del horno, la rematamos con el cebollino picado y la loncha de jamón.

Tosta de foie gras con pera

- 1) Poner encima de la tosta de pan crujiente una lámina fina de pera conferencia y otra de foie gras.
- 2) Espolvorear ligeramente con sal en escamas y rematar con un toque de mermelada: de tomate, de higo y de albaricoque, cada una por separado.



SALSA SATAY

RECETA DE LA COCINA DE LA CASA

Hervir la leche de coco
con 3 cucharadas de
crema de cacahuete
y un poco de
curry.



Brocheta de gambones con salsa satay



Ingredientes

- 1 docena de gambones
- 3 cucharadas soperas de crema de cacahuete
- 15 g de anacardos
- Cilantro
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 lata de leche de coco
- 100 g de judías verdes
- 1 zanahoria
- 150 g de brócoli
- 4 brochetas
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación | x 4 25 min

- 1) Limpiar y cortar las verduras en bastones.
- 2) Limpiar los gambones e insertar en 4 brochetas, añadir sal y pasar ligeramente por una sartén bien caliente. Reservar.
- 3) En la misma sartén con un poco de aceite, saltear las verduras cortadas durante unos 7 minutos, añadir 2 cucharadas de salsa satay y cocinar todo 2 minutos más.
- 4) Emplatar poniendo de base las verduras, el resto de la salsa y, por encima, los gambones en las brochetas. Espolvorear un poco de anacardos y cilantro picados.



Mejillones en salsa



Ingredientes

- 1 kg de mejillones frescos
- 100 ml de vino blanco
- 4 dientes de ajo
- 2 guindillas de cayena
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa de tomate estilo casera
- Perejil

Preparación | x 4 20 min

- 1) Lavar los mejillones y limpiar las barbas.
- 2) Poner a atemperar el aceite, echar las guindillas picadas y los ajos cortados sin que se doren demasiado. Verter los mejillones y agregar el vino blanco y después la salsa de tomate.
- 3) Dejar que se abran bien los mejillones, espolvorear con perejil picado y servir.



**Acompáñalo
con...**

El Pescaíto

Vino afrutado,
ligero y suave.



Secreto del Chef

*Si picamos las guindillas
potenciaremos su
efecto picante. Si las
echamos enteras,
se suaviza mucho
el picante.*



Secreto del Chef

Si en el momento de servir la salsa la queremos más ligera, añadir un poco de leche hasta alcanzar la textura deseada.



Salmón a la mostaza



Ingredientes

- 4 lomos de salmón
- Aceite de oliva virgen extra
- 300 ml de nata para cocinar
- 2 o 3 cucharadas soperas de mostaza a la antigua
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Leche (opcional)
- Sal
- Pimienta negra con molinillo
- 200 g de espinacas

Preparación

👤 x 4 ⌚ 30 min

- 1) Salpimentar los lomos de salmón y ponerlos a cocinar (horno o plancha) con un chorrito de aceite, sin que se hagan demasiado.
- 2) Mientras, poner a pochar la cebolla cortada muy fina. Una vez hecha, añadir la nata y 2 o 3 cucharadas de mostaza a la antigua, según la intensidad de sabor deseada, y dejar que dé un hervor.
- 3) Poner el ajo picado en una sartén con un poco de aceite y cuando empiece a dorarse añadir las espinacas y un poco de sal. Saltear durante 2 minutos.
- 4) Montar el plato con el lomo de salmón en un parte, la salsa encima y en un lado las espinacas salteadas.



Acompáñalo con...

Abadía Mantrús

Vino Rueda Verdejo con intensidad aromática alta y con toques frutales y frescos.



Secreto del Chef

Cuanto más oloroso
sea el vino blanco que
elijamos para la
preparación, más aromas
obtendremos en
su cocinado.



Langostinos al vino blanco



Ingredientes

- 20 langostinos
- Cilantro
- Zumo de medio limón
- ½ vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla de cayena
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación | x 4 20 min

- 1) En una sartén, freír los ajos fileteados muy finos con una cucharada de aceite y añadir una guindilla. A continuación, sofreír ligeramente los langostinos en el mismo recipiente.
- 2) En otra sartén poner el medio vaso de vino blanco junto con dos cucharadas soperas de salsa de ostras y el zumo de medio limón. Dejar reducir.
- 3) Servir cubriendo los langostinos con la salsa reducida y espolvorear con cilantro picado.



**Acompáñalo
con...**

Indómito

Vino de uvas
Chardonnay con sabor
intenso y afrutado.



Secreto del Chef

Hay que conseguir que el pulpo esté blandito por dentro y crujiente por fuera: fuego muy alto y el tiempo justo.



Pulpo asado con pimentón y limón



Ingredientes

- 500 g de pulpo cocido (una pata grande por persona)
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 4 cucharaditas de pimentón dulce
- Zumo de medio limón
- Cilantro
- Sal

Preparación | x 4 15 min

- 1) Cortar las patas en trozos grandes.
- 2) En una plancha a fuego alto echar un chorrito de aceite y sofreír hasta que se doren los trozos de pulpo, girándolos frecuentemente.
- 3) Retirarlos y mezclarlos en una bandeja con el aderezo.

Para el aderezo

Mezclar el pimentón dulce con 3 dientes de ajo machacados, el zumo de medio limón, 6 cucharadas de aceite de oliva, sal y abundante cilantro picado.

Tiempos de cocción para el marisco

	MINUTOS	SAL ⁽³⁾
Almejas.....	3-4 ⁽²⁾	45 g
Berberechos.....	3 ⁽²⁾	45 g
Mejillones.....	3-5 ⁽²⁾	—
Langostino mediano ⁽¹⁾	1-2	50 g
Langostino grande ⁽¹⁾	2-3	50 g
Bogavante mediano ⁽¹⁾	20	60 g
Bogavante grande ⁽¹⁾	25-30	60 g
Cuerpos y bocas.....	6	50 g
Langosta ⁽¹⁾	20	60 g
Buey mediano.....	18	60 g
Buey grande.....	20	60 g
Nécora mediana.....	5	60 g
Nécora grande.....	6-7	60 g
Centollo mediano.....	15	60 g
Centollo grande.....	18	60 g

- (1) Una vez cocido, echar rápidamente en un recipiente con agua muy fría (si es posible con hielo) y le añadimos la sal.
- (2) Cocer al vapor, con medio dedo de agua y, según se van abriendo, retirar (podemos poner unas hojas de laurel al gusto).
- (3) Gramos por litro de agua. Una cucharada sopera equivale a unos 15-20 g de sal aproximadamente.



CARNES



Solomillo de cerdo con champiñones al romero y reducción de cava



Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 200 g de champiñones laminados
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 10 g de perejil fresco
- 2 ramas de romero fresco
- 1 vaso de cava semiseco
- 10 g de mantequilla
- Sal en escamas
- Mix de pimientas
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación | x 4 20 min

- 1) Limpiar la carne y cortar en rodajas de 2 dedos, marcarlas en una sartén y dorar por cada lado. Reservar.
- 2) En la misma sartén, añadir un poco de aceite y pochar la cebolla y el ajo hasta que se tuesten ligeramente.
- 3) Hervir las patatas unos 20 minutos para la guarnición.
- 4) Añadir los champiñones y saltear un poco, agregar el cava y el romero, reducir, poner la carne y cocinar 5 minutos a fuego lento.
- 5) Servir sobre patatas hervidas y espolvorear con perejil.



Acompáñalo con...

Abadía Mantrús crianza

Tinto de Ribera del Duero de uva Tinta del País con 12 meses criado en barrica. Intenso, seco, estructurado y sabroso.



Paletilla de cordero con salsa de trufas

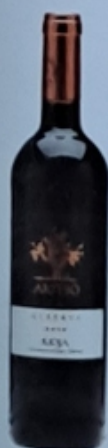


Ingredientes

- 1 paletilla de cordero
- 1 tarro de salsa de trufas
- 6 champiñones
- ½ cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- Piel de naranja
- ½ copa de vino de Oporto
- Sal en escamas
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación | x 4 1 h y 40 min

- 1) Precalentar el horno a 180°.
- 2) Untar la carne ligeramente con el diente de ajo. Salpimentar y cocinar durante una hora y media más o menos; regarlo con su propio jugo y añadir un vaso de agua si fuera necesario.
- 3) En una sartén con poco aceite pochar la cebolla picada hasta que se dore. Añadir un poco de ralladura de piel de naranja y el Oporto. Dejar que evapore el alcohol y agregar un poco del jugo del asado y el tarro de salsa de trufas.
- 4) Servir con la salsa y los champiñones salteados.



Acompáñalo con...

Arteso reserva

Tinto de Rioja de uva Tempranillo con 24 meses en bodega. El resultado de una selección de viñedos y uvas con una cuidada elaboración artesanal.

Pavita a los frutos secos con puré de castañas y chalotas glaseadas



Ingredientes

- 1 pavita
- Sal
- 10 g de mantequilla
- 1 diente de ajo
- ½ vaso de Oporto
- 1 docena de chalotas
- 3 cucharadas soperas de vinagre de Módena
- Agua mineral
- 1 ramita de romero

Para el relleno

- 100 g de repollo o col rizada
- 10 g de perejil
- 250 g carne picada de cerdo
- 75 g de pan blanco
- 1 huevo
- Un chorrito de leche
- Una pizca de canela
- Una pizca de corteza de limón



- 20 g de piñones ibéricos
- 50 g de castañas
- 50 g de pistachos
- Aceite de oliva virgen extra

Para el puré de castañas

- 150 g de castañas
- 200 / 250 ml de leche
- 10 g de mantequilla

Preparación | x 6/8 3 h

- 1) Macerar la noche anterior: en un cuenco, untar toda la pavita con un diente de ajo, mantequilla, sal y un chorro de Oporto.
- 2) Precalentar el horno a 180°.
- 3) Escaldar 100 g de repollo (o de col rizada) en agua hirviendo durante 15 minutos. Guardar el agua y ponerle la ramita de romero.
- 4) Para el relleno: deshacer el pan blanco en leche, una vez escurrido mezclarlo con la carne picada, un huevo, una pizca de canela, otra de sal, ralladura de piel de limón, el repollo troceado y perejil muy picado.
- 5) Sofreír los piñones, las castañas y los pistachos muy poco para que cojan color. Picar la mitad y reservar. La otra mitad, incorporarla al relleno.
- 6) Rellenar la pavita y cerrarla con aguja e hilo. Meter en el horno
- 7) Regar con el resto del Oporto y el medio vaso de agua infusionada con romero. Tener en el horno de dos horas y media a tres en función del tamaño de la pavita. Cada media hora darle la vuelta e hidratar con el caldito que irá soltando o una cucharada de agua.
- 8) Mezclar las chalotas con el vinagre de Módena. Como a mitad cocción de la pavita (1 hora) añadir las por los lados de la pieza.
- 9) Para el puré de castañas, cocer a fuego lento durante media hora 150 g de castañas con 200 ml de leche y 10 g de mantequilla. Después, batirlo todo y corregir de sal y de leche para conseguir la textura que más nos guste.
- 10) Una vez hecha la pavita, espolvorear por encima los frutos secos triturados y dar un golpe de grill para que se doren.
- 11) Servir sacando la pavita al centro de la mesa y acompañar con el puré y las chalotas.



Secreto del Chef

Cubrir la punta de los muslos de la pavita con papel de aluminio para evitar que se quemen.



Secreto del Chef

Pinchar la piel del cochinillo, salarlo y dejar reposar unas 2 horas antes de empezar a cocinarlo.

Cochinillo asado con tomates a las finas hierbas



Ingredientes

- Medio cochinillo
- 200 g de tomates cherry en rama
- Hierbas provenzales
- Zumo de medio limón
- Cebollino
- 100 g de lechuga iceberg
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de agua mineral

Preparación | x 4 2 h y 10 min

- 1) Precalentar el horno a 180° y poner la carne a asar añadiendo el vaso de agua para que cree vapor y quede más jugoso. Cocinar durante 2 horas.
- 2) Bañar los tomates cherry ligeramente en aceite de oliva y espolvorear con las hierbas provenzales. Más tarde los asaremos en el horno durante 15 minutos.
- 3) Preparar una vinagreta con el zumo de medio limón, cebollino muy picado y dos cucharadas de aceite de oliva con la que aliñar la lechuga.
- 4) Servir el cochinillo en una bandeja con los tomates y la lechuga.



Secreto del Chef

Sacar la pieza de la nevera unas 2 horas antes de cocinarla.

A temperatura ambiente se hará más jugosa.

Solomillo de ternera al foie con cebolla crujiente y vino dulce



Ingredientes

- 1 solomillo de ternera
- 1 rodaja de foie
- 1 vaso de moscatel o vino dulce
- 75 g de cebolla frita crujiente
- Cebollino
- 25 g de mantequilla
- Sal en escamas
- Pimienta negra con molinillo
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

👤 x 4 ⌚ 25 min

- 1) Calentar una sartén con una cucharada de aceite, asar el solomillo 5 minutos por cada lado a fuego medio.
- 2) Una vez asado, depositar el solomillo en un plato, salpimentar y cubrirlo con papel de aluminio.
- 3) En la misma sartén poner la mantequilla y el moscatel. Dejar reducir y añadir el cebollino picado, sal y pimienta.
- 4) Montar una fuente con el solomillo entero, bañar con la salsa y coronar con el foie y la cebolla crujiente.

Acompáñalo con...

Condado de Teón roble

Tinto Ribera del Duero, de uva Tinta del País, con 12 meses en bodega. Sabor a fruta madura y madera que perdura en boca.

