



1. LENTEJAS DE LA ARMUNIA CON BOLETUS EDULIS.

Ingredientes:

-1kg de lentejas, 1 zanahoria, 1 puerro, 1pimiento verde, 1pimiento rojo, 1 cebolleta, 2 patatas, Panceta ibérica en dados, 2 boletus, 1 hueso de Jamón, Sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, laurel, 1 cucharada de pimentón y un diente de ajo.

Preparación:

En primer lugar rehogamos todas las verduras con aceite de oliva, añadimos las lentejas limpias(se pueden dejar de agua la noche anterior) y rehogamos.

Añadimos el hueso, la panceta ibérica, la pimienta el laurel y la cucharada de pimentón. Cubrimos de agua. A media cocción chascamos las patatas y las añadimos al guiso.

Aparte salteamos los boletus con un diente de ajo y añadimos a las lentejas una vez terminadas

Realizaremos también una espuma de Esaú con sifón ISI.

2. LAS POPIETAS DE LENGUADO RELLENAS DE GAMBAS EN SALSA DE MARISCO CON RISOTTO DE PERA CONFERENCIA.

Ingredientes:

- 1 lenguado,· 4 langostinos (o colas de gamba),· una cebolla,· 2 pimientos del piquillo,· 1 diente de ajo,· un chorrito de ron,· Sal,· Pimienta,· Pimentón,· Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

En primer lugar cortamos la media cebolla en mirepoix (trozos irregulares) y la pochamos bajo un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra

Cuando observemos que la cebolla empieza a dorar, añadimos las pelus de los langostinos, el diente de ajo previamente pelado y picado; y luego los dos pimientos del piquillo troceados.

Añadimos entonces, una pizca de pimentón, sal, pimienta y flambeamos con un buen chorrito de ron o coñac en su defecto.

Cuando notemos que los alcoholes han volatilizado, y el ron ha sido perfectamente flambeado; pasamos las hortalizas por la batidora, picadora o thermomix, hasta obtener un puré homogéneo. Añadimos este puré a una sartén y ligamos con un poquito de fumet (caldo de pescado), obteniendo así la salsa de nuestras popietas.



Para elaborar nuestras popietas de langostinos. Limpiamos el lenguado, quitando su piel por ambas partes. Una vez limpio, cortamos la cabeza y vamos sacando los 4 medios lomos con cuidado y con la ayuda de una puntilla (cuchillo).

Pelamos entonces el langostino o gamba y realizamos una bechamel. Rellenamos los lomos en forma de popieta y cerramos con un palillo. En una placa de horno los colocamos, los salpimentamos y los rociamos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Cocer en el horno a 200°C, durante 4 minutos.

Realizamos un risotto de pera conferencia.

3. TARTA DE QUESO DE CABRA DE VEIGADARTE CON FRAMBUESAS Y TIERRA DE GALLETAS

Ingredientes:

- ½ Litro de nata, 200 g de azúcar, 200 g de queso de cabra, 6 huevos, 250 g de frambuesas 500 g de galletas y mantequilla C/S.

Preparación:

En un recipiente mezclamos la nata con el azúcar el queso de cabra y los huevos y trituramos.

El molde lo untamos de mantequilla.

Rellenamos nuestro molde con una masa quebrada (receta en curso) y esta de frambuesas. Añadimos el preparado de nata azúcar queso de cabra y huevos y cocemos en horno a 180° durante 40 minutos.

Aparte trituramos las galletas con la mantequilla en pomada.

RESTAURANTE
Serrano