

CREMA DE PUERROS Y PERA CON JAMÓN

Se Te Va La Olla

					
TIEMPO DE PREPARACIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN		5 min	
10 min		30 min			
					
PLATO		COCINA		RACIONES	
Sopa		internacional		4 personas	

INGREDIENTES

- 2 puerros grandes
- 1/2 cebolla
- 2 papas medianas
- 1 pera Conferencia grande
- 750 ml de caldo de pollo suave
- Pimienta negra molida
- 100 g de jamón serrano en lonchas

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Lavamos y cortamos la verdura y echamos en la olla los puerros, la cebolla, las papas y la pera. Vertemos el caldo de pollo suave, sin llegar a cubrir del todo, más o menos unos 750 ml. Como el caldo ya lleva sal, sólo debemos añadirle pimienta. Cocemos a fuego medio durante 30 mn.
2. Para que nos quede con la textura adecuada, al terminar apartamos una jarrita de caldo, trituramos y después podemos añadir un poco más de caldo si fuese necesario.
3. Cortamos el jamón pequeñito con las tijeras de cocina y lo salteamos en una sartén sin nada de aceite hasta que quede crujiente.
4. Servimos la crema calentita en vasitos, con un poco más de pimienta y el crujiente de jamón por encima.



SE TE VA LA OLLA. escuela de cocina.

C/General Antequera 3. S/C de Tenerife

Teléfono: +34 645 97 33 67

MARITNI DE TOMATE, AGUACATE Y CRUJIENTE CON GAMBA

Se Te Va La Olla



INGREDIENTES

- 2 aguacates maduros
- 1 cucharada de cebolleta picada
- 6 colas de gambas grandes
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Aceite de oliva virgen
- 2 tomates maduros grandes
- Pimienta rosa molida.
- 1/2 paquete de pasta para wonton
- Sal Maldom

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Para hacer el topping de pasta wonton frita, pon todas las hojas juntas y con un cuchillo afilado córtalas en tiras finas, tipo papas paja. Fríelas en aceite bien caliente unos segundos, hasta que estén doraditas. Sácalas sobre papel absorbente.
2. Aplasta los aguacates con un tenedor y añádele la cebolla picada, el zumo de lima o limón, la pimienta rosa molida, con el aceite de oliva virgen y sal al gusto.
3. Pela los tomates, quita las semillas y el agua y cortarlos en cubos pequeños. Aliña los tomates con aceite de oliva virgen y sal.
4. Para terminar, pela las gambas, límpialas y cocínalas en la plancha muy caliente con un poco de aceite de oliva, y escamas de sal, hasta que cambien de color.

Intenta que te queden al dente.
5. Coloca en copas tipo martini la crema de aguacate, el tomate y encima el topping de pasta won ton frito y la gamba.

Le cabe un cebollino picado, piel de lima o cilantro para aportar frescor y color a la composición.



SE TE VA LA OLLA. escuela de cocina.

C/General Antequera 3. S/C de Tenerife

Teléfono: +34 645 97 33 67

ENDIVIAS AL SOUS VIDE, VINAGRETA DE CAFÉ Y CREMA DE ALMENDRA TOSTADA

Se Te Va La Olla

				
TIEMPO DE PREPARACIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN		10 min
1 d		30 min		
				
PLATO		COCINA		RACIONES
Acompañamiento		internacional		4 personas

INGREDIENTES

- 3-4 endivias
- 20 g de mantequilla
- 50 g de almendra tostada
- 150 g de agua
- 3 g de sal
- 5 g de café soluble
- 125 g de agua
- 75 g de azúcar
- 5 g de vinagre de Módena
- 5 g de vinagre de jerez
- 20 g de aove
- Pimienta negra
- Aceite

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Para empezar, hervimos el azúcar, los 125g de agua y el café hasta que tengan una consistencia más densa. Cuando se enfríe, le añadimos los vinagres y el aceite, y reservamos.
2. Por otro lado, envasamos las almendras con los 150g de agua y las dejamos 24h en la cámara para que se hidraten. Trituramos las almendras con el agua y colamos todo por un colador fino, texturizando un poco. Reservamos.
3. Además, limpiamos las endivias y nos quedamos solo con el corazón. Las cortamos en cuartos y envasamos con un poco de aceite y sal. Las cocinamos en el SmartVide durante 30 minutos a 85°C.
4. Una vez que hayan transcurrido los 30 minutos, sacamos y enfriamos las endivias. En el momento del servicio, las marcamos en una sartén con la mantequilla.
5. En esta receta, el vacío nos ayudará a sacarle más matices a las endivias y a que la cocción sea pareja y podamos mantener la forma.



SE TE VA LA OLLA. escuela de cocina.

C/General Antequera 3. S/C de Tenerife

Teléfono: +34 645 97 33 67

PAPAS DUQUESA



INGREDIENTES

- 500 g. patatas
- 50 g. mantequilla
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- Nuez moscada
- 1 yema
- 1 huevo para decorar
- Manga pastelera y papel de horno

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Lavamos bien las papas y las ponemos a guisar sin pelar en abundante agua con sal.
2. las apagamos cuando vemos que al pincharlas están blanditas. El tiempo de cocción dependerá un poco del tamaño de las papas, pero estará en torno a los 15 o 20 minutos. Las cocinaremos con piel para evitar que se llenen de agua durante la cocción. El exceso de agua afectará a la textura del puré que queremos conseguir.
3. Una vez que tenemos las papas guisadas, las escurrimos y pelamos
4. Las chafamos con un tenedor o un pasa purés y añadimos la mantequilla, movemos hasta que se integre bien
5. Comprobamos y rectificamos de sal y añadimos pimienta negra al gusto y nuez moscada
6. Separamos la clara de la yema de uno de los huevos e incorporamos la yema a la mezcla y parmesanos rallado al gusto
7. Removemos bien hasta que tengamos una crema uniforme.

Horneado y presentación final de las patatas duquesa

1. En una manga pastelera colocamos una boquilla con forma de estrella. La boquilla ha de ser bastante grande ya que si no el puré podría quedarse atrapado, y hacer difícil su salida por un orificio pequeño.
2. Rellenamos la manga con el puré de papa. Si no tenemos manga pastelera ni boquilla, podemos utilizar una bolsa de plástico con una de sus esquinas cortadas.
3. Los montoncitos nos quedarán de forma diferente, sin el dibujo estrellado pero valdría perfectamente.
4. Sobre una bandeja de horno colocamos una hoja de papel sulfurizado. Lo cual nos facilitará la retirada posterior de las patatas.
5. Con la manga pastelera vamos haciendo montoncitos directamente sobre el papel. Y pintamos cada uno con huevo batido.
6. Con el horno previamente caliente a 200° C, introducimos la bandeja de horneado y ponemos la opción grill.

7. Las papas duquesa están listas en el momento en que vemos que están doraditas, en 2 o 3 minutos.



SE TE VA LA OLLA. escuela de cocina.

C/General Antequera 3. S/C de Tenerife

Teléfono: +34 645 97 33 67

SOLOMILLO DE COCIHINO GLASEADO CON MIEL DE PALMA



INGREDIENTES

- 1 solomillo de cerdo 600 gr aprox
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de miel de palma
- 100 ml vino tinto
- 100 ml de caldo de carne
- 1 cebolla
- 1 cucharada de mostaza
- Harina
- 3 clavos de olor

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Cortamos el solomillo en rodajas aproximadamente de 2 cm.
2. Salpimentamos y pasamos por harina.
3. En una cazuela con un chorrito de aceite doramos la carne.
4. Sacamos ya dorada y reservamos.
5. Cortamos la cebolla en trozos grandes (no la necesitaremos después) y la echamos en el mismo aceite.
6. Ponemos los clavos de olor, el vino, el caldo de carne y la mostaza. Dejamos hervir durante 10 minutos.
7. Agregamos el azúcar y la miel. Movemos y dejamos a fuego lento unos 5 minutos más.
8. Colocamos en la olla las rodajas de solomillo , tapamos la cacerola y dejamos cocer a fuego lento durante 40 minutos.
9. Ponemos el solomillo en una bandeja y napamos con la salsa que obtenemos colando los jugos de la cocción.



SE TE VA LA OLLA. escuela de cocina.

C/General Antequera 3. S/C de Tenerife

Teléfono: +34 645 97 33 67

Panna cotta vanilla y fresa

Se Te Va La Olla

La **Panna cotta** es un postre clásico italiano de **origen piamontés** y muy versátil. Lo tradicional es acompañarlo de frutas de temporada, mejor locales, aunque también podemos tirar de imaginación y hacerlo con chocolate, café, dulce de leche...



PLATO
Postre



COCINA
Italiana



RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1/2 l de nata fresca para pastelería
- 1/2 vaina de vainilla
- 80 g de azúcar blanco
- 8 g de gelatina en hojas
- Fresas
- Zumo de limón

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Primero hidrata la gelatina en agua, 10 minutos.
2. En un cazo ponla nata y la vainilla, cortada por la mitad, y el azúcar.
3. Cuando la nata casi llega a hervir apártala del fuego, retira la vaina de vainilla y agrega la gelatina escurrida. Mezcla con una varilla hasta que la gelatina esté disuelta.
4. Pon la panna cotta en unos vasitos o en moldes y deja en nevera unas 5 horas.
5. Adornamos con las fresas cortadas y maceradas en zumo de limón y azúcar al gusto.

