

MENU DE CAFETERÍA: 13-3-02 AL 26-3-02^{ALBERTO}

ENTRADAS:

1. ENSALADA DE SALMÓN CON QUESO, MEMBRILLO Y GUACAMOLE
2. SARDINAS MARINADAS AL VINAGRE DE FRAMBUESA CON CREMAS DE ARROZ, VERDURAS Y GELATINA DE CONSOMÉ
3. ENSALADA DE LA TABERNA
4. LENTEJAS GUIADAS CON TOCINITO, CHORIZO Y MORCILLA
5. HUEVOS ROTOS CON PATATAS DADO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON PAN TOSTADO
6. RAVIOLI RELLENO DE TERNERA CON SALSAS ESPAÑOLA

CARNES:

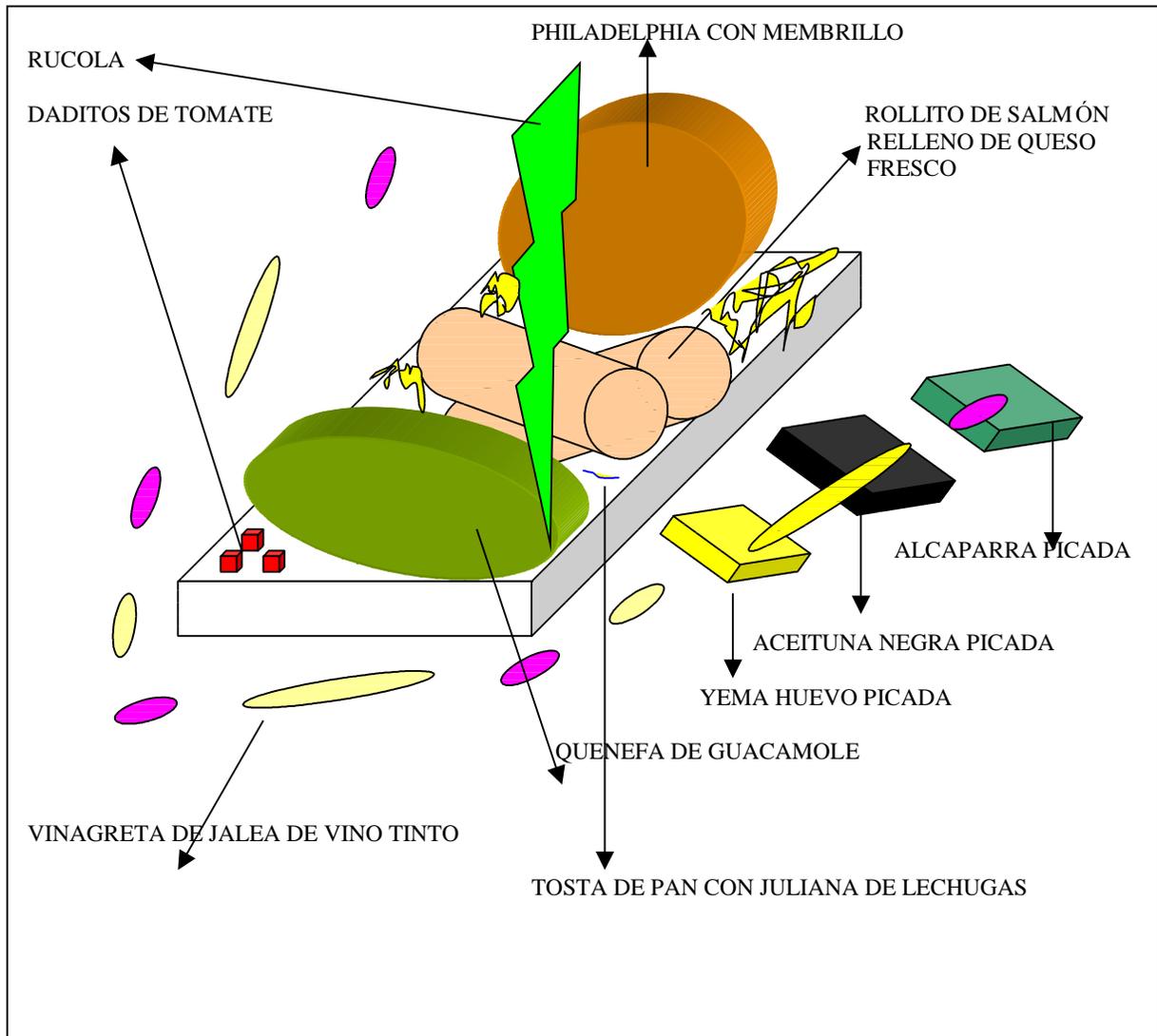
1. LOMO ENCOSTRADO CON VERDURITAS (SALSA OPORTO)
2. PECHUGA DE AVE RELLENA DE ESPINACAS Y CALABAZA CON SALSAS DE PIMIENTA Y COUS-COUS DE MANZANA, NUECES Y OREJONES
3. ESCALOPINES DE TERNERA A LA MADRILEÑA CON MANTEQUILLA DE ANTXOAS
4. CAZUELA DE MANITAS CON SETAS Y CHAMPIÑONES

PESCADOS:

1. CHIPIRONES A LA PARRILLA RELLENOS DE ARROZ CREMOSO DE TRIGUEROS
2. BACALAO CONFITADO SOBRE PORRUSALDA CON SU GUARNICIÓN
3. SABLEAUX DE SALMÓN CON CEBOLLITA GLASEADA Y MERMELADA DE TOMATE
4. PAQUETITOS DE MARISCO EN SALSAS DE CAVA

ENTRADAS

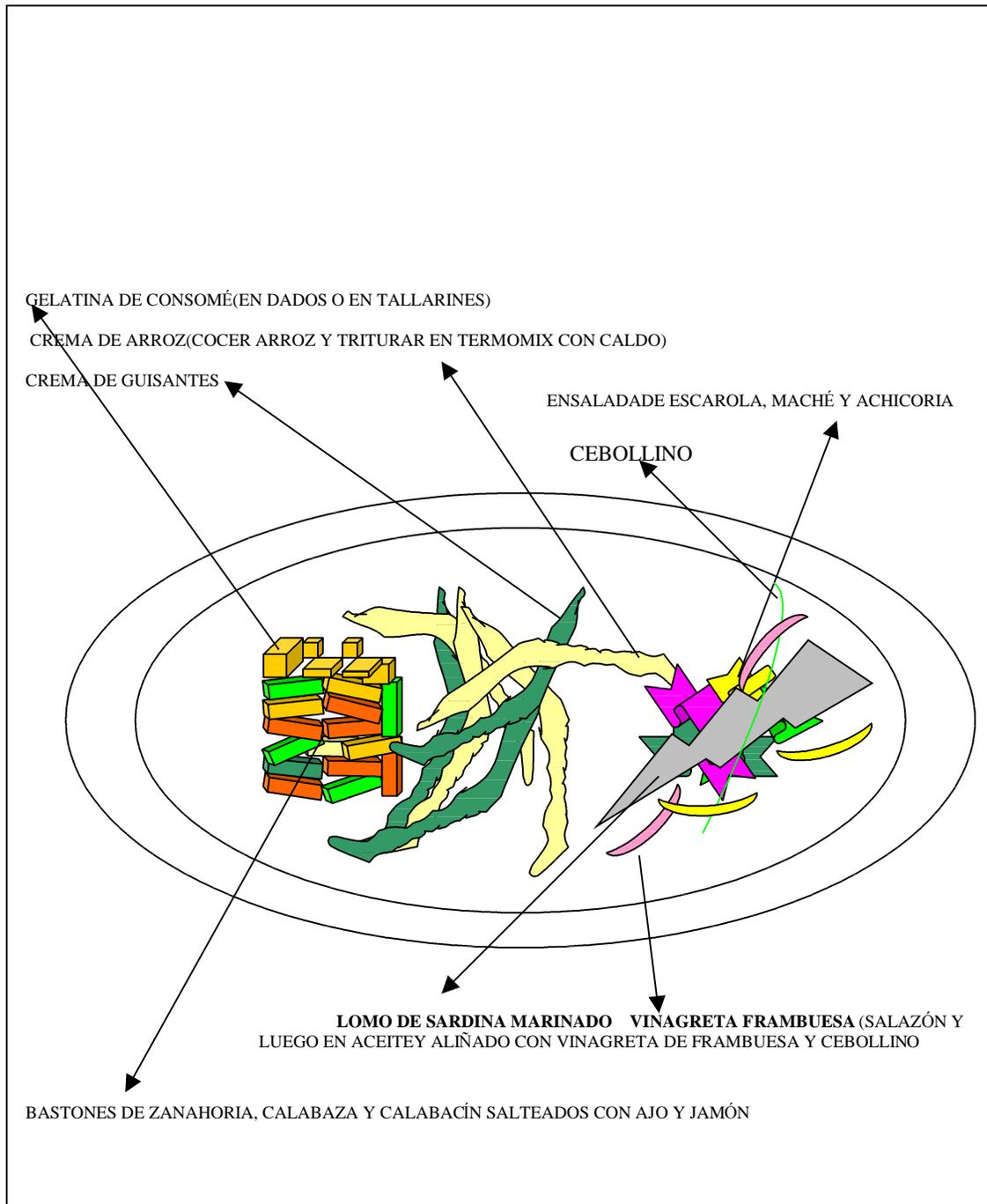
ENSALADA DE SALMÓN CON QUESO, MEMBRILLO Y GUACAMOLE



ES UNA ENSALADA QUE CONSTA DE:

- A) GUACAMOLE (puré aguacate preparado)
- B) SALMÓN EN TURULÓ RELLENO DE QUESO FRESCO AL CUAL LE INCORPORAMOS FRUTOS SECOS Y CEBOLLINO PICADO FINAMENTE
- C) UN MEDALLÓN DE MEMBRILLO RELLENO DE QUESO PHILADELPHIA (CON PAPEL FILM, SACAMOS LÁMINAS DE MEMBRILLO CON LA CORTAFIAMBRES Y RELLENAMOS CON EL QUESO, ENROLLAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR ANTES DE CORTAR
- D) EL PAN DE CORTIJO, TOSTADO CON JULIANA MUY FINA DE LECHUGA, ENDIBIA, ACHICORIA.
- E) ALIÑO: ACEITE + JALEA VINO(VINO + AZÚCAR)+VINAGRE JEREZ
- F) YEMA DE HUEVO COCIDO PICADA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS. Daitos de tomate
- G) UNA HOJA DE RUCOLA

**ENSALADA DE SARDINAS MARINADAS AL VINAGRE DE FRAMBUESA
CON CREMA DE ARROZ Y VERDURAS EN GELATINA DE CONSOMÉ**



ENSALADA DE LA TABERNA

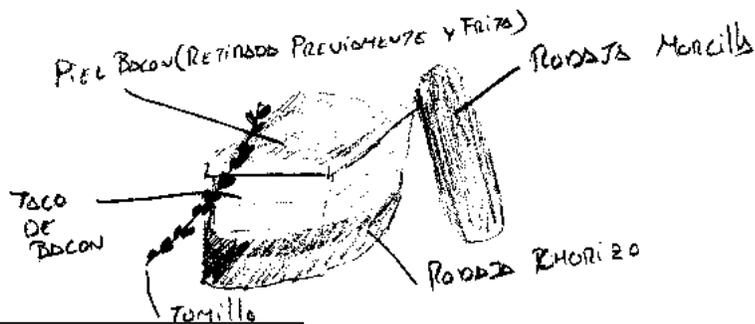


3 UNIDADES POR RACIÓN

COCER EL PULPO (CORTAR LAS PATA Y CONSERVAR CON FILM)
SE HACE UN TIMBAL CON EL PULPO LAMBRADO Y SE
RELLENA DE UN ALIÑO CON: Rodas Patata cocidas en caldo de pulpo
PIMIENTO VERDE
PIMIENTO ROJO
CEBOLLA
PULPO
ACEITE PIMENTÓN PICANTE

SE DECORA CON: Judía verde cocida
MACHE
RUCOLA
ACEITE PIMENTÓN
PEREJIL LICUADO

LENTEJAS ESTOFADAS CON TOCINO, CHORICITO Y MORCILLA



Ingredientes

Bacon 250 gr
Chorizo 2 piezas
Morcilla 2 piezas
1 kg lentejas
¼ kg Patatas cachelo
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
½ tomate
3 dientes de ajo
tomillo
aceite, pimentón, sal

GUISBIR TODO EN CRUDO Y POSTERIORMENTE
TRITURAR CEBOLLA, PIMIENTOS Y TOMATE;
CON EL PURÉ DE LAS VERDURAS SE LIGAN
LAS LENTEJAS

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y PIMIENTOS

Para 4 pax:

Para el timbal:

2 dl aceite oliva virgen
600 gr de patata
100 gr de cebolla
4 dientes de ajo
8 pimientos del piquillo
4 claras de huevo
8 yemas de huevo
4 rebanadas de pan tostado
perejil frito
mantequilla

Elaboración:

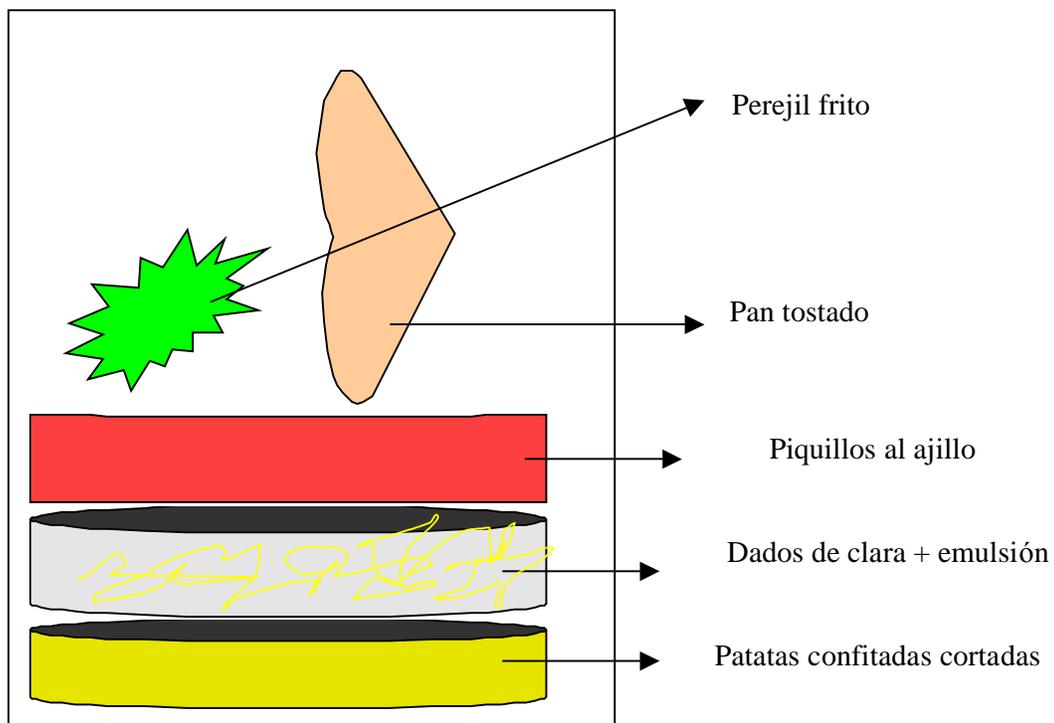
Cortar la patata en discos, y ponerlos en un sauté con aceite de oliva, 2 dientes de ajo y la cebolla en juliana muy fina. Confitar.

Cortar en juliana fina los piquillos y saltearlos con un poco de ajo picado.

Montar las yemas de huevo en la termo con un poco de mantequilla a 55° C

Las claras sazonadas se cuajan en el horno y luego se cortan en dados. Se mezclan con la emulsión de yemas y mantequilla (debe ser como una holandesa, pero sin limón y cremosa, pero no líquida del todo. Hay que montar muy bien las yemas y luego la mantequilla, ojo, controlar que no se bajen durante el servicio

Presentar



RAVIOLI RELLENO DE TERNERA CON SALSA ESPAÑOLA

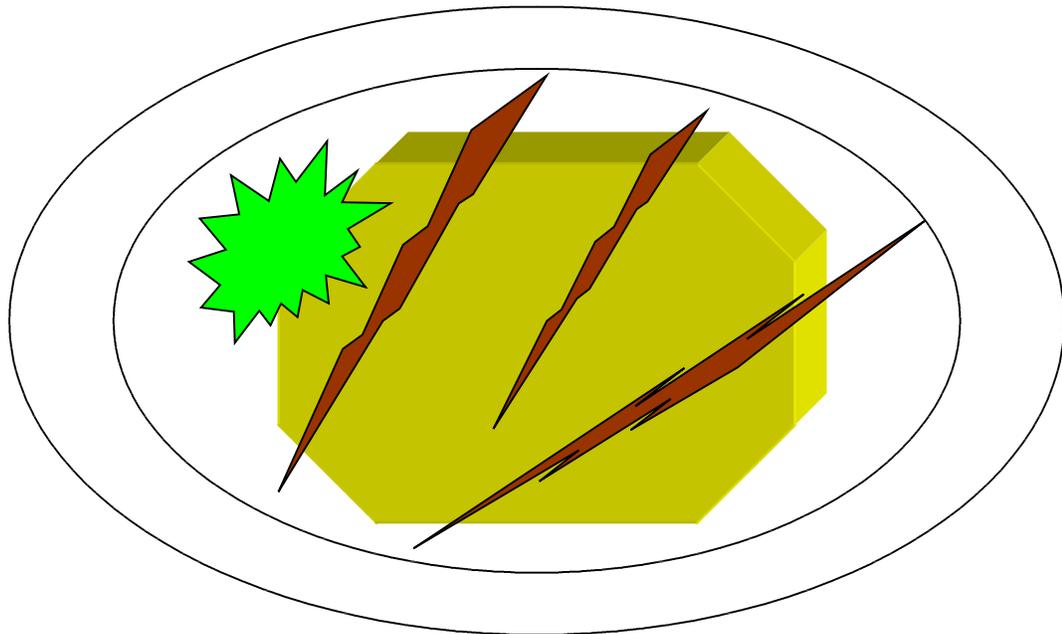
Guisar las carrilleras tradicionalmente.

Hacer un fondo en brunoise con ajo, repollo cocido y zanahoria. Saltear e incorporar las carrilleras troceadas, añadir un poco de salsa y dejar cocer unos minutos.

Hacer la pasta fresca verde y rellenar el ravioli, untar con yema de huevo y cerrar, cocer en agua con sal.

Presentación:

Un ravioli por persona que ocupe algo menos del diámetro interior de un plato de 27 cm., salsear unos hilos y decorar con albahaca.



CARNES:

LOMO ENCOSTRADO CON VERDURITAS (SALSA OPORTO)

PARA LA DUXELLE

El Blanco de dos puerros
1 dl. aceite de oliva
400 gramos de champiñones
Una pizca de sal y pimienta blanca

VERDURAS POR PERSONA

4 bastones de zanahoria
4 hilos de judía verde
1 patata torneada
1 ramito de brócoli
1 ramito de coliflor
Mantequilla clarificada(un chorrito)

PARA EL HOJALDRE U OTRA MASA Y LOMO DE CERDO

Salpimentar el lomo y marcarlo en una sartén para caramelizar la superficie.
Quitarle la posible humedad y enfriarlo.
Sobre una placa de hojaldre pondremos un poco de duxelle y luego el lomo, cerramos el hojaldre y pintamos con huevo antes de introducirlo en el horno. Se puede decorar exteriormente el hojaldre.

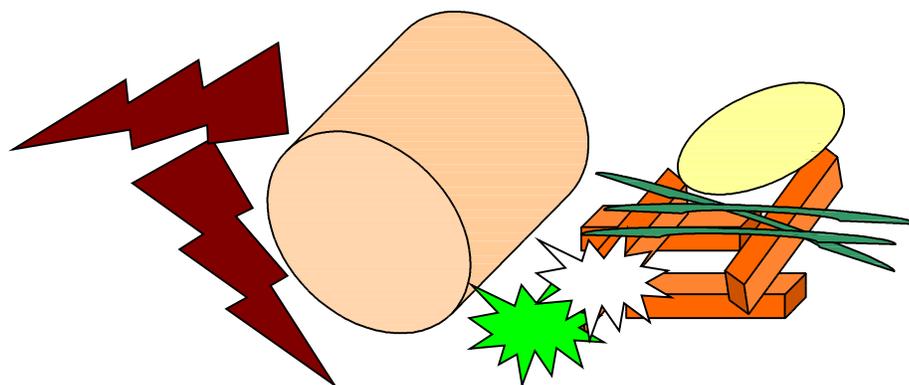
Elaboración.-

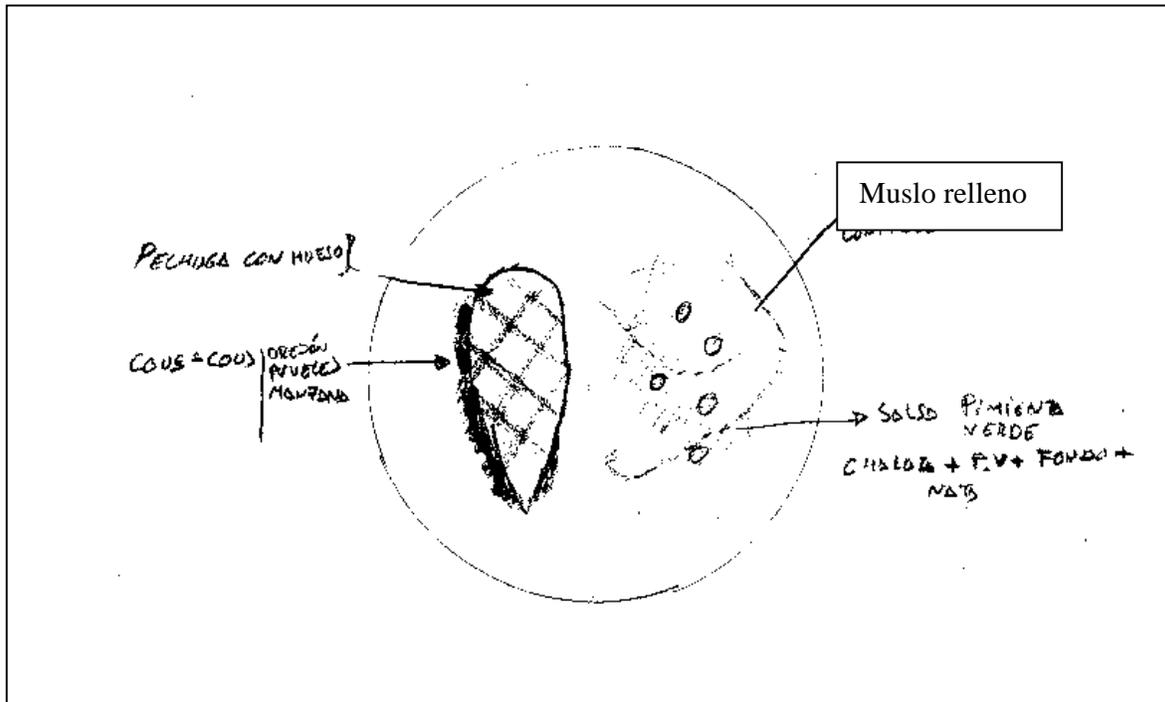
Cortar finamente el blanco de los puerros.
Rehogar el puerro en una cacerola con la mantequilla o el aceite de oliva
Añadir los champiñones cortados finamente.
Dejar durante la cocción la cacerola tapada, moviendo el conjunto de vez en cuando con la ayuda de una espátula de madera o similar
Sazonar con un poco de sal y pimienta blanca,
Retirar la cacerola del fuego una vez cocido el champiñón, es decir: una vez evaporado todo el líquido que suelta durante la cocción.
Guardar en el armario frigorífico una vez frío en un recipiente adecuado.

PARA LA SALSA:

1 litro de vino tinto
1 litro de fondo oscuro
4 chalotas
10 gr. Mantequilla
2 dl. de oporto
tomillo rama

Fondear la chalota con la mantequilla y una ramita de tomillo. Retirar aceite y añadir vino. Reducir. Añadir fondo oscuro y el oporto al final, reducir, colar, levantar y poner a punto.





Ingredientes:

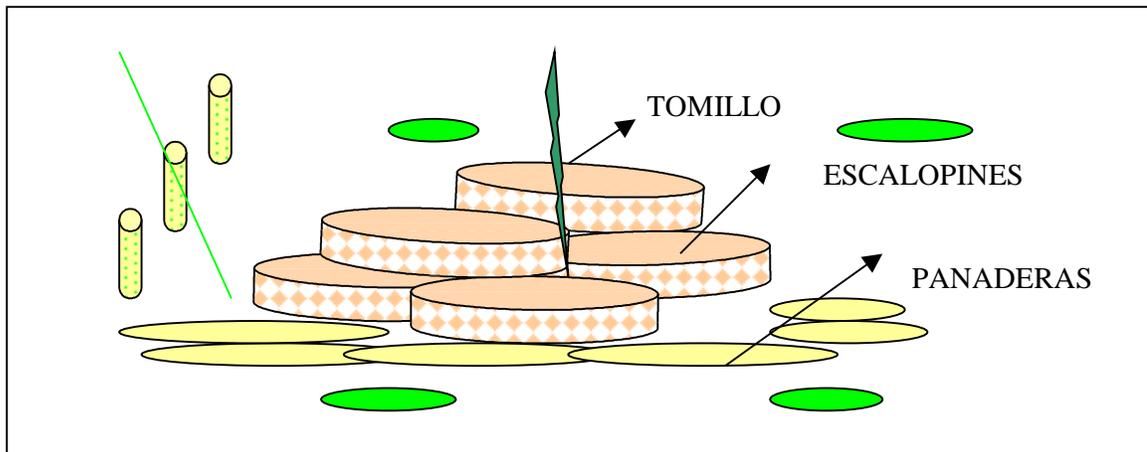
Pechuga de picantón a la parrilla y albardada con beicon

Cous-cous de orejones, nueces y manzanas

Salsa pimienta (chalota, mantequilla, pimienta

Muslo relleno de farsa(carne cerdo, miga de pan remojado en leche, especias, brandy, sal y yema de huevo), bridado marcado en sartén y asado al horno

ESCALOPINES DE TERNERA A LA MADRILEÑA CON MANTEQUILLA DE ANTXOAS Y PATATAS PANADERAS



Ingredientes:

Lomo de cerdo
Patatas rodajas
Cebolla juliana
Pimiento rojo juliana
Pimiento verde juliana
Ajo
Vino blanco
Harina
Huevo
Mantequilla
Antxoas
Perejil
Zumo limón
Tomillo
cebollino

Elaboración:

Para las panaderas:

Poner a pochar con ajos, los pimientos y cebolla, sazonar, incorporar las patatas. Mojar con vino blanco e incorporar el aroma. Horno a 160° C.

Escalopar el lomo y salpimentar. Pasar por harina y (huevo+ajo+perejil). Freír en aceite.

Para la mantequilla:

Empomar la mantequilla y mezclar con las antxoas picadas, el cebollino y un chorrito de zumo de limón. (Hacer rulos con papel film)

Perejil licuado(perejil y agua en termomix, pasado por el fino y unas hojas de gelatina 2-3 por litro)

CAZUELA DE MANITAS Y OREJA CON SETAS Y CHAMPIÑONES

Cocer las manitas Y oreja en agua con cebolla, puerro, zanahoria, pimienta negra.

Una vez cocidas, se trocean(consultad el corte)

Ya troceadas se saltean con un poco de ajo, se flamean con brandy, se incorpora fondo oscuro y luego nata.

Guarnición:

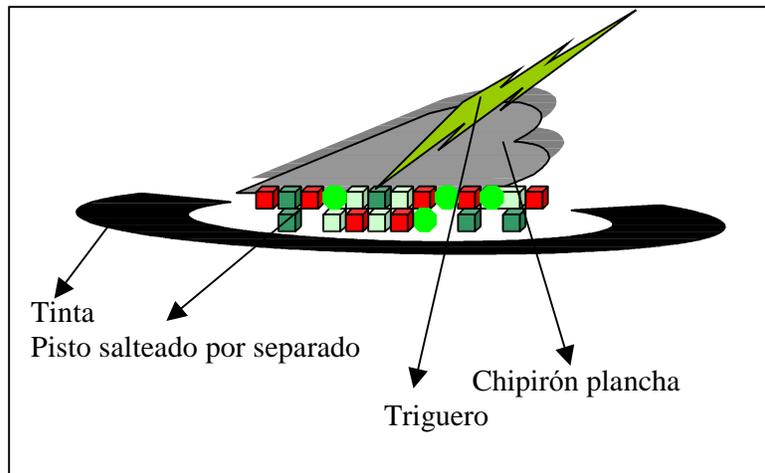
- bastones de zanahoria,
- champiñones cocidos en mantequilla, un chorrito de zumo de limón y sal.
- Brócoli
- Coliflor
- Setas en paisana

PESCADOS

CHIPIRONES A LA PARRILLA RELLENOS DE ARROZ CREMOSO DE TRIGUEROS CON SALTEADO DE CHOCO Y VERDURITAS AL ANÍS

Ingredientes:

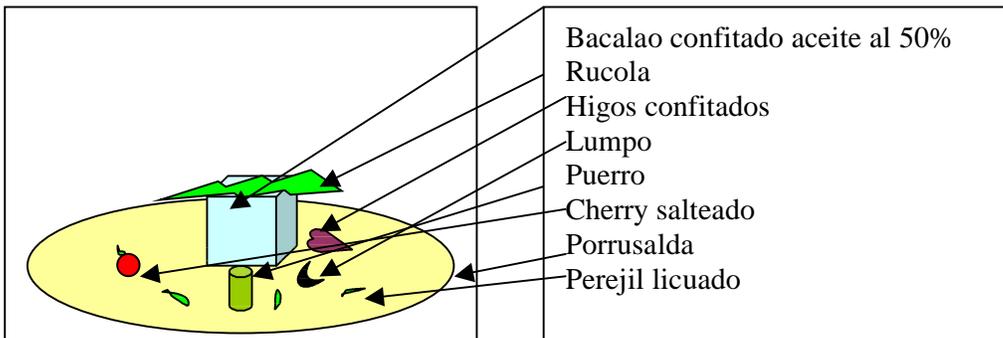
2 chipirones por pax
pimiento verde en dados
pimiento rojo en dados
calabacín en dados
arroz
nata
queso rallado
mantequilla
espárragos
choco confitado en dados
chalota
guisantes
anís
aceite



salsa de tinta (4 cebollas, ½ pimiento verde, 1 tomate pequeño, un hueso de jamón,, 2 dientes de ajo pequeños)

(pisto sin tomate, choco confitado, calabacín, pimiento rojo y verde, guisantes con anís en grano) salsa de tinta(todo en brunoise no excesivamente pequeña)

BACALAO CONFITADO CON CREMITA DE PUERRO



En plato sopero:

Confitat el bacalao al mometo

Preparar una porrusalda

Perejil licuado

Tomatitos cherru salteado

Higos confitados

Puerro fino cocido y plancha

SABLEAUX DE SALMÓN CON CEBOLLITA GLASEADA Y MERMELADA DE TOMATE

<p>Cebollita glaseada</p> <p>Azúcar moreno</p> <p>Aceite oliva aromatizado a la menta</p>	<p>Tournedo salmón</p> <p>Arrope de tomate</p> <p>Pasta sableaux ó masa quebrada</p>	<p>Eneldo</p> <p>Queso fresco</p>	<p><u>Ingredientes:</u> Cebolla Menta Salmón Eneldo Tomate Miel Tabasco Sal Queso fresco Azúcar moreno Huevos Harina Mantequilla</p>
---	--	-----------------------------------	--

Elaboración:

Hacer tournedó de salmón.
 Cortar el queso fresco en dados grandes y láminas para decorar
 Preparar hojitas de eneldo
 Arrope de tomate(mantequilla, tomate sin pepitas y pelado, miel, tabasco y un punto de sal

Pasta sableaux o masa quebrada:

Harina..... 450 gramos
Azúcar glas....135 gramos
Huevos..... 2 unidad
Mantequilla.. 200 gramos

Pochar la cebolla con un poco de aceite de oliva. Hacer la masa y estirar en forma de rectángulos. Cocer en blanco Disponer la cebolla encima y los tournedós a la plancha. Decorar el plato

PAQUETITOS DE MARISCO EN SALSA DE CAVA

<p>1 litro de leche 8 huevos 450g de harina 200g de mantequilla clarificada sal</p>	<p><i>Explicar integración de los elementos y decoración</i></p> <p>Masa de crepes</p>
<p>Hacer crepes y rellenarlos de una bechamel de marisco atomatada o con bisqué (1 fardelito se hace con espinacas blanqueadas)(cabeza de cigala, tomate, patas chipirón, etc...) Salsa de cava (chalota, romero, cava y nata al final, espesar) Montar el plato haciendo una composición con tres fardelitos(2 crepes +1 de espinaca)</p>	