

Lomo de bacalao al horno con espaguetis, pesto de ajo silvestre, panceta crujiente y pangrattato

Este plato combina ingredientes simples y frescos con una presentación elegante, ideal para cualquier ocasión especial. El [lomo de bacalao](#) al horno, jugoso y perfectamente cocinado, se sirve sobre una cama de espaguetis cubiertos con un aromático pesto de ajo silvestre y panceta crujiente. El toque final lo aporta el pangrattato, un crumble dorado de pan de masa madre que añade textura y profundidad al plato. Si dispones de más tiempo, frotar el pescado con sal y dejarlo reposar unas horas en la nevera antes de cocinarlo ayudará a compactar su carne para un horneado perfecto.

[Paul Ainsworth](#), reconocido como uno de los mejores chefs de **Gran Bretaña**, destaca por sus platos creativos y técnicamente impecables que celebran la estacionalidad de **Cornwall**. Tras formarse con grandes figuras como **Gary Rhodes**, **Gordon Ramsay** y **Marcus Wareing**, ha desarrollado un estilo único que combina influencias de su infancia con sabores internacionales, ofreciendo una cocina regional auténticamente **cornish**.

Ingredientes para lomo de bacalao al horno con espaguetis

Para el bacalao

600 g de lomo de bacalao, cortado en 4 porciones iguales

400 g de espaguetis

100 g de panceta o bacon ahumado en tiras

200 ml de caldo de pescado o vegetal (de buena calidad)

60 g de piñones, tostados
Zumo de 1 limón
100 g de crème fraîche
20 g de albahaca, picada
20 g de perejil, picado
20 g de ajo silvestre, picado
50 g de mantequilla, más extra para engrasar
25 g de aceite vegetal

Para el pesto de ajo silvestre

30 g de albahaca
30 g de ajo silvestre
100 g de piñones, tostados
10 g de zumo de limón
30 g de queso parmesano, rallado
100 g de aceite de oliva
Sal al gusto

Para el pangrattato

250 g de pan de masa madre, troceado
4 dientes de ajo, rallados finamente
20 g de hojas de tomillo
Ralladura de 1 limón
Sal al gusto
50 g de mantequilla

Para decorar

20 g de ajo silvestre, picado
Flores de ajo silvestre

Elaboración del lomo de bacalao al

horno con espaguetis



Prepara el pesto de ajo silvestre

Tritura en un mortero la albahaca, el ajo silvestre y los piñones hasta obtener una pasta gruesa. Añade gradualmente el resto de los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada de pesto.

Prepara el pangrattato

Coloca todos los ingredientes en un procesador de alimentos y tritura hasta obtener migas finas. Calienta una sartén a fuego medio, derrite la mantequilla y añade las migas. Tuesta hasta que estén doradas y crujientes. Retira y reserva.

El lomo de bacalao

Precalienta el horno a 180°C (gas 4).

Sazona ligeramente los lomos de bacalao y colócalos en una bandeja de horno engrasada con mantequilla. Hornea durante 10-12 minutos. Retira y deja reposar en un lugar cálido.

Cocina los espaguetis

Hierve abundante agua con sal y cocina los espaguetis según las instrucciones del paquete.

En una sartén grande, calienta el aceite vegetal y fríe la panceta hasta que esté crujiente. Añade la mantequilla para un acabado extra crujiente y desglasa con el caldo. Reduce ligeramente y luego incorpora 300 g del pesto de ajo silvestre, los piñones, el zumo de limón y la crème fraîche. Añade las hierbas frescas y mezcla bien.

Emplatado

Escurre los espaguetis y mézclalos con la salsa hasta que queden bien cubiertos. Distribuye los espaguetis en platos individuales y coloca un lomo de bacalao sobre cada porción. Espolvorea el pangrattato sobre el bacalao y decora con ajo silvestre picado y flores de ajo silvestre.

Pastel de pescado con salsa tártara templada

Este [pastel de pescado](#) es una versión refinada que combina los sabores del mar con una textura suave y cremosa. El plato destaca por una salsa tártara excepcional, elaborada a partir de un delicado caldo de mejillones que se rocía justo antes de servir. Además, los mejillones utilizados para el caldo pueden aprovecharse al día siguiente para un almuerzo ligero.

Con múltiples éxitos en su trayectoria, [Simon Hulstone](#) ha consolidado su prestigio en el ámbito de la restauración, ostentando **una estrella Michelin** en su restaurante de **Torquay** desde 2004. Sus platos, bellamente elaborados y estacionales, destacan por utilizar lo mejor de los productos del **West Country**, muchos de los cuales provienen de su extraordinaria granja dedicada. En esta receta, el chef transforma un clásico pastel de pescado en una experiencia única.

Ingrediente para el pastel de pescado con salsa tártara templada



Para el pescado:

4 filetes de abadejo de 150 g cada uno, sin piel

50 ml de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Para el puré de papas

1 kg de papas King Edward, lavadas

100 ml de nata para montar

50 ml de leche entera

50 g de mantequilla sin sal

1 yema de huevo

Sal al gusto

Para el caldo de mejillones

2 kg de mejillones, lavados y escurridos

150 ml de Pernod

100 ml de vino blanco
1/2 bulbo de hinojo, finamente laminado
3 chalotas, peladas y laminadas
100 ml de nata para montar
1 diente de ajo, pelado y laminado
25 ml de aceite de oliva

Para la salsa tártara

1 tomate ciruela, pelado, sin semillas y en dados
2 cucharadas de guisantes pequeños
20 alcaparras, picadas groseramente
6 pepinillos pequeños, picados finamente
1 chalota, picada finamente
1/2 huevo duro, picado finamente
1 cucharadita de perejil, picado
Ralladura y zumo de 1/2 limón

Elaboración del pastel de pescado con salsa tártara templada

Precalienta el horno

A 180°C (gas 4). Coloca las papas **King Edward** en el horno y hornéalas hasta que estén tiernas (aproximadamente 90 minutos).

Prepara el puré

Calienta la nata, la leche y la mantequilla en un cazo hasta que hiervan. Retira del fuego y reserva.

Una vez tiernas las papas, déjalas enfriar 5 minutos, pélalas y tritúralas hasta obtener un puré suave. Para mayor finura, pásalas por un tamiz fino. Añade la mezcla de nata caliente al puré hasta que quede firme y homogéneo. Incorpora la yema de huevo, sazona al gusto y cubre con papel para mantener caliente.

Haz el caldo de mejillones

En una olla grande y caliente, añade los mejillones, el Pernod y el hinojo. Tapa y cocina hasta que los mejillones se abran. Cuela los mejillones reservando el caldo. Reduce el caldo a fuego medio hasta obtener unos 100-125 ml.

Prepara la base de la salsa tártara

En un cazo aparte, sofríe las chalotas y el ajo con el aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos (sin dorarse). Añade el vino blanco y reduce casi por completo. Incorpora el caldo de mejillones reducido y la nata. Cocina a fuego lento hasta que espese ligeramente. Tritura la mezcla, cuélala y reserva en la nevera.

Cocina el pescado

Calienta una sartén antiadherente con aceite de oliva a fuego medio. Sazona los filetes de abadejo y dóralos ligeramente por un lado. Colócalos en una bandeja para horno con la cara dorada hacia arriba y hornéalos 5 minutos.

Monta el pastel

Recalienta el puré y pásalo a una manga pastelera. Cubre cada filete de pescado con el puré y vuelve a hornear durante 5 minutos.

Termina la salsa tártara

En un cazo, mezcla 120 ml de la base de salsa con el tomate, los guisantes, las alcaparras, los pepinillos, la chalota, el huevo duro, el perejil, la ralladura y el zumo de limón. Calienta suavemente para combinar los sabores.

Emplatado

Distribuye la salsa en 4 platos hondos. Coloca un filete de abadejo cubierto de puré en cada plato y rocía con el resto de la salsa. Sirve inmediatamente.

Un plato que combina lo mejor del mar y la tierra en cada bocado. ¡Buen provecho!

Beer Lover's Sundae

La [cerveza](#) es una de las mayores alegrías de la vida, y este [Sundae](#) celebra su versatilidad. El helado de lúpulo y el sorbete de cerveza de trigo con piña combinan aromas veraniegos y refrescantes. El caramelo de cerveza stout aporta una riqueza dulce y ligeramente amarga, mientras que los snacks de bar, como pretzels y risketos, añaden un crujido inesperado. Perfecto para servir en una jarra cervecera, este **sundae** es un tributo creativo al amor por la cerveza.

Rendimiento: 8 sundaes

Utensilios necesarios para el Beer Lover's Sundae

Olla pequeña

Bol mediano para mezclar

Colador

Máquina para hacer helado (con el recipiente congelado previamente, según las instrucciones del fabricante)

Recipiente apto para congelador

Procesador de alimentos

Olla pesada con bordes altos

Termómetro para caramelo

Batidor

Helado de Lúpulo

2 tazas de crema para batir

$\frac{3}{4}$ de taza de hojas enteras de lúpulo Kent Golding (se pueden conseguir en tiendas de cervezas artesanales; no usar pellets de lúpulo)

1 taza de leche entera

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

2 cucharaditas de sal kosher

Sorbete de cerveza de trigo y piña

12 oz de cerveza de trigo, fría

1 taza de piña enlatada triturada, escurrida

$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Caramelo de Stout

1 taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de cerveza stout a temperatura ambiente (medida desde la base, sin espuma)

6 cucharadas de mantequilla sin sal

1 cucharadita de sal kosher

Guarnición (Opcional)

Crema batida

Malvaviscos pequeños

Cacahuates salados

Pretzels

Risketos



Preparación del helado de Lúpulo

Coloca 1 taza de crema y las hojas de lúpulo en una olla pequeña a fuego bajo. Lleva a ebullición ligera, retira del fuego y deja reposar al menos 2 minutos.

Mezcla en un bol mediano la crema restante, la leche, el azúcar y la sal hasta que el azúcar se disuelva.

Cuela la crema infundada con lúpulo sobre la mezcla del bol, presionando las hojas para extraer todo el líquido. Refrigerera hasta que esté fría.

Procesa la mezcla fría en una máquina de helados según las instrucciones del fabricante. Guarda el helado en un recipiente apto para congelador y congela por 3 horas más.

Sorbete de cerveza de trigo y piña

Enfría el recipiente de la máquina de helados nuevamente en el congelador.

Procesa todos los ingredientes del sorbete en un procesador de alimentos hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerera hasta que esté fría.

Procesa en la máquina de helados según las instrucciones del fabricante. Guarda en un recipiente apto para congelador y congela por 3 horas más.

Caramelo de Stout

Ten todos los ingredientes medidos y listos. Coloca el azúcar en una olla pesada a fuego medio y ajusta un termómetro para caramelo.

Cuando los bordes comiencen a caramelizarse, revuelve ligeramente con una espátula de goma. Cocina hasta que el azúcar se derrita completamente y tenga un color cobre, sin superar los 175°C.

Añade cuidadosamente la cerveza (burbujeará vigorosamente). Cocina de 5 a 7 minutos, revolviendo frecuentemente, hasta que se evapore algo del líquido.

Retira del fuego, añade la mantequilla y la sal, mezcla bien y enfría.

¿Se puede guardar? Conserva el helado y el sorbete en el congelador. Usa recipientes diseñados para helados para evitar quemaduras de congelador. Mantén el caramelo refrigerado.

Montaje

Sirve generosas cucharadas de helado y sorbete en una jarra cervecera o un vaso para **sundae**. Calienta ligeramente el caramelo en el microondas y decora con tus guarniciones favoritas.

Vieiras y corazones de palmito por Caroline Martins

Caroline Martins, quien dejó una exitosa carrera en física de plasma en **Estados Unidos** para perseguir su sueño de convertirse en chef, ha logrado ganarse el reconocimiento en el **Reino Unido** con su refinada cocina brasileña moderna. Actualmente, está sorprendiendo a los comensales en su restaurante **SAMPA** en **Manchester** con un menú de degustación de fusión brasileña-británica.

Este plato simple de **vieiras** a la parrilla, preparado por **Caroline Martins**, se acompaña de una rica espuma de yuca y corazones de palmito ligeramente asados. La yuca, también conocida como mandioca o casava, es un ingrediente clave en la cocina brasileña y tiene un sabor suave y ligeramente dulce, ideal para purés ricos y cremosos.

Ingredientes para las vieiras y corazones de palmito

8 vieiras, limpias y a temperatura ambiente
Aceite de oliva
Mantequilla

Sal marina en escamas

Jugo de limón

500 g de corazones de palma, escurridos

Para la espuma de yuca

200 g de yuca cocida

200 g de leche entera

80 g de mantequilla

75 g de nata líquida

7 g de sal marina en escamas

1/2 cucharadita de jugo de limón

Elaboración

Para la espuma de yuca, mezcla todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Luego, pasa la mezcla por un colador fino para eliminar los trozos grandes. Vierte la mezcla de yuca en un sifón y cárgalo con dos cargas de CO₂. Mantén el sifón caliente hasta el momento de servir.

Corta los corazones de palmito en rodajas y ásalos o gratíalos en una parrilla hasta que estén dorados por ambos lados. Mantenlos calientes hasta el momento de servir.

Calienta una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Sella las vieiras por ambos lados durante aproximadamente 2 minutos, hasta que estén doradas.

Agrega una cantidad generosa de mantequilla a la sartén. Cuando comience a hacer espuma, baña las vieiras en la mantequilla caliente.

Deja reposar las vieiras durante 5 minutos. Luego, sazona con sal marina en escamas y un chorrito de jugo de limón.

Emplatado

Sirve las vieiras con la espuma de yuca y los corazones de palmito asados.

¡Disfruta de este elegante plato que combina la delicadeza de las vieiras con la suavidad de la espuma de yuca y el sabor tropical de los corazones de palma!

Tapa de alitas de pollo con ajo y limón

Nada nos hace más felices que disfrutar de un tazón de [alitas de pollo](#) calientes, llenas de sabor a ajo y limón. Creemos que saben mejor cuando están recién hechas y bien calientes, incluso si eso significa comerlas con cuidado para no quemarse.

Si prefieres evitar la fritura, no te preocupes, aquí te ofrecemos dos versiones de la receta para que elijas la que más se adapte a tu gusto.

Ingredientes para 4 personas

Versión 1

125 ml de aceite de oliva

1 kg de alitas de pollo (unas 12–16)

[Sal Maldon](#) y pimienta negra recién molida

2 cucharadas de copos de chile rojo seco

4 dientes de ajo, finamente picados

Un buen puñado de perejil fresco de hoja plana, picado

Zumo de 1 limón

Versión 2

Los últimos 6 ingredientes anteriores, más:

1 litro de aceite para freír

100 g de harina especial para freír

Elaboración de la versión 1

Calienta el aceite en una sartén grande de fondo pesado hasta que esté caliente. Añade las alitas de pollo, sazona bien con sal y pimienta, y cocina hasta que estén doradas y crujientes. Cuando las alitas estén casi listas, añade los copos de chile, el ajo y el perejil, y cocina 1 minuto más. Agrega el zumo de limón, retira del fuego y mezcla bien.

Para los valientes, este plato se disfruta más cuando aún está lo suficientemente caliente como para quemar los dedos.

Elaboración de la versión 2

Calienta el aceite para freír a 180°C en una sartén grande o una freidora.

Espolvorea las alitas con la harina especial y fríelas durante 10 minutos, hasta que estén bien cocidas y doradas.

Retíralas, escúrrelas sobre papel de cocina y sazona con sal y pimienta.

En un bol mezcla los copos de chile, el ajo, el perejil y el zumo de limón. Añade las alitas de pollo y remueve bien. Sirve inmediatamente.

Tartar de solomillo de vacuno madurado, rábano encurtido, wasabi y quinoa

Este [tartar de solomillo](#), creación de [Adam Bennett](#), combina un jugoso solomillo de vacuno con el toque picante del wasabi. Si no dispones de brotes de rábano picante, puedes sustituirlos por hojas de sabor picante como rúcula, berros o capuchina.

Ingredientes para el tartar de solomillo

Para el tartar

350 g de solomillo de vacuno limpio (madurado durante 28 días)
2 chalotas pequeñas, peladas
20 brotes de rábano picante, lavados
Pasta de wasabi al gusto
Sal marina al gusto
Pimienta negra al gusto

Rábano mooli encurtido

1 rábano mooli, pelado
150 g de azúcar
150 g de vinagre de vino blanco
100 g de agua
50 g de jugo de remolacha

Mayonesa de wasabi

125 g de mayonesa
Pasta de wasabi al gusto

Quinoa frita

25 g de quinoa negra

200 ml de aceite de pepitas de uva

Sal

Para servir

6 rábanos rojos, lavados y cortados en rodajas finas

Aceite de oliva

Elaboración



Preparar el rábano encurtido

Calienta el azúcar, el agua, el vinagre y el jugo de remolacha hasta que hierva. Retira del fuego y deja enfriar.

Corta una parte del rábano mooli en dados pequeños para obtener unas dos cucharadas colmadas. Corta el resto en discos finos (diez por ración).

Escalda los dados de rábano en agua con sal durante 30 segundos, refréscalos en agua con hielo y escurre bien. Repite el proceso con los discos, manteniéndolos separados.

Coloca los dados y los discos en recipientes separados y cúbrelos con el líquido de encurtido a temperatura ambiente. Refrigerera y deja encurtir al menos 4 horas. El rábano encurtido se conserva entre 5 y 7 días en la nevera.

Preparar la quinoa frita

Calienta el aceite en una sartén profunda a 180°C.

Añade la quinoa y fríela hasta que esté crujiente, removiendo con cuidado. Retira y escurre sobre papel absorbente. Sazona con sal y reserva.

Preparar el tartar

Enfría el solomillo en el congelador durante 10-15 minutos para que se endurezca ligeramente, evitando que se congele.

Mientras tanto, pica finamente las chalotas, enjuágalas brevemente con agua fría y sécalas suavemente. Pica los brotes de rábano picante, reservando los tallos para decorar.

Una vez firme, corta el solomillo en cubos pequeños con un cuchillo muy afilado. Colócalos en un bol yazona con sal, pimienta, chalota, brotes de rábano y pasta de wasabi al

gusto. Añade los dados de mooli encurtido escurridos y mezcla bien.

Enfría la mezcla en la nevera durante 10 minutos, luego ajusta la sazón si es necesario. Coloca unos 80-90 g de mezcla en aros de 6 cm sobre una bandeja cubierta y refrigera otros 10 minutos para que coja forma.

Preparar la mayonesa de wasabi

Mezcla la mayonesa con la pasta de wasabi al gusto. Coloca en una botella dosificadora para emplatar.

Emplatado

Coloca los discos de rábano encurtido en un círculo en el plato.

Retira el tartar del frigorífico y coloca con cuidado el aro de tartar en el centro del círculo. Espolvorea la quinoa por encima y retira el aro.

Decora con puntos de mayonesa de wasabi, rodajas de rábano rojo y brotes de rábano picante. Riega con un poco de aceite de oliva y sirve inmediatamente.

¡Listo para disfrutar!

Receta fácil de curry de pescado

Con una fantástica selección de especias y semillas que aportan una profundidad de sabor, esta [receta fácil de curry](#)

[de pescado](#) de [Mark Hix](#) sorprenderá a cualquiera por lo sencillo que es prepararla. Las abundantes lentejas y los trozos de pescado (el chef recomienda cola de rape o collar de halibut, cortes económicos y sabrosos apreciados por los entendidos) hacen de este **curry** una comida pescatariana saciante y reconfortante. Recuerda dejar suficiente tiempo para remojar las lentejas antes de cocinarlas.

Ingredientes para la receta fácil de curry de pescado

600 g de cola de rape o cualquier pescado de carne firme, cortado en trozos de 3 cm

60 g de ghee

4 dientes de ajo, machacados

2 cucharadas de jengibre, picado

3 cebollas medianas, peladas y troceadas groseramente

1 guindilla, sin semillas y finamente picada

2 cucharaditas de semillas de comino

2 cucharaditas de semillas de fenogreco

1 cucharadita de comino en polvo

1 cucharadita de cúrcuma

1 pizca de hebras de azafrán

1 cucharadita de curry en polvo

1 pizca de hojas de curry

2 cucharaditas de pimentón

2 cucharaditas de semillas de hinojo

2 cucharaditas de semillas de mostaza

2 cucharaditas de concentrado de tomate

2 limones, solo el zumo

4 cucharadas de lentejas amarillas partidas (moong dal)

1,3 l de caldo de pescado

Harina para enharinar

Sal

Pimienta

2 cucharadas de hojas de cilantro, picadas

Un puñado de hojas de cilantro

Arroz basmati al vapor

Elaboración de las lentejas

30 minutos antes de cocinar, coloca las lentejas en un bol, cúbreelas con agua fría y déjalas en remojo durante 1 hora.

Preparar el pescado

Mientras tanto, sazona los trozos de pescado con sal y pimienta y pásalos ligeramente por harina.

Calienta una sartén de fondo grueso a fuego alto y añade la mitad del ghee.

Fríe el pescado hasta que esté ligeramente dorado, retíralo con una espumadera y resérvalo.

Elaboración de la base del curry

Añade el resto del ghee a la sartén y sofríe el ajo, el jengibre, las cebollas y la guindilla picada durante unos minutos hasta que estén tiernos.

Incorpora las especias y semillas, removiendo de vez en cuando para liberar los aromas.

Lentejas

Añade el concentrado de tomate, el zumo de limón y el caldo. Sazona bien con sal y pimienta.

Escurre las lentejas remojadas y agrégalas al curry.

Lleva la mezcla a ebullición y luego déjala hervir a fuego lento durante 1 hora.

Después de este tiempo, verifica la consistencia del curry. Las lentejas deberían haberse deshecho y espesado el líquido. Si aún está demasiado líquido, cocina a fuego lento durante 15 minutos más.

Retira un cucharón grande de salsa, tritúralo hasta que quede suave y devuélvelo a la sartén, mezclando bien hasta incorporar.

Incorpora el pescado frito a la salsa de curry y déjalo hervir a fuego lento durante 10 minutos hasta que se caliente completamente. Agrega el cilantro picado y cocina 5 minutos más.

Emplatado

Sirve el curry de pescado en cuencos individuales, decorado con hojas frescas de cilantro. Acompaña con arroz basmati al vapor.

¡Disfruta de este delicioso y aromático curry!

Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Esta receta de [pollo valdarno](#) del chef [Gaetano Trovato](#) resalta la increíble carne de esta raza italiana de gallina negra, que casi se extinguió durante el siglo XX. La carne es rica y sabrosa, pero si no encuentras pollo Valdarno, puedes sustituirlo por cualquier pollo de corral local. Es el plato perfecto para una cena de domingo y vale la pena el tiempo de cocción prolongado.

Ingredientes para el Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Pollo

1 pollo de corral (Valdarno o similar, 1,5 kg)
3 ramitas de romero
4 hojas de salvia
3 dientes de ajo
1 limón (solo la cáscara)
Aceite de oliva
FLOR DE SAL para sazonar

Salsa de Pollo

4 tallos de apio
4 zanahorias
2 cebollas rojas
2 chalotas, picadas
2 granos de pimienta negra
1 rama de canela
2 hojas de laurel
2 bayas de enebro
2 clavos de olor
200 g de vino blanco seco
Aceite de oliva

Crema de papa ahumada

20 papas (variedad pequeña y mantequillosa)
100 g de astillas de madera (preferiblemente de haya)
2 chalotas, en rodajas
1 ramita de romero
1 litro de caldo de pollo
100 g de crema de leche

Aceite de oliva

Para decorar

1 ramita de romero

20 hojas de remolacha

16 láminas de trufa negra

4 cucharaditas de trufa perlage (caviar de trufa)

Aceite de oliva

Elaboración del Pollo valdarno con papas ahumadas y trufa

Precalienta un baño maría a 63°C.

Comienza separando las piernas, alas y cuello del pollo (estos se utilizarán más tarde). Luego, retira los muslos, asegurándote de mantener la piel en la pechuga. Deshuesa los muslos, dejando la piel intacta, y ábrelos. Coloca en cada muslo una ramita de romero, una hoja de salvia, un diente de ajo y un cuarto de la cáscara de limón.

Coloca los muslos en dos bolsas de vacío con los condimentos, asegurándote de que estén planos, y sélalas. Cocina en el baño maría durante 12 horas.

Retira los interiores del pollo y rellénalos con el resto de la salvia, romero, ajo y cáscara de limón. Sazona y coloca en una bolsa de vacío con un poco de aceite de oliva. Sella la bolsa y cocina en el baño maría durante 3 horas.

Precalienta el horno a 195°C (gas 5).

Para hacer la salsa, tuesta los huesos, alas y cuello del pollo en el horno durante 15-20 minutos.

Mientras tanto, pica groseramente y tritura el apio, las zanahorias y las cebollas en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta gruesa.

Sofríe la pasta con un poco de aceite de oliva en una cacerola grande, luego agrega los huesos y cúbrelos con hielo. Hierve el caldo durante 2 horas, añadiendo agua fría en la primera hora. Deberías obtener un líquido de color ámbar.

Sofríe las chalotas con las especias en una sartén. Agrega el vino blanco, reduce a glaseado, luego añade el caldo colado. Cocina hasta que tenga la consistencia de una salsa espesa y luego pásalo por un colador. Mantén caliente.

Para la crema de papa ahumada, hierve las papas en agua con sal hasta que estén tiernas. Reserva cuatro papas para la decoración final.

Cubre una bandeja de horno con papel de aluminio y colócala en el horno (sin encenderlo). Calienta las astillas de haya en una sartén pesada hasta que comiencen a humear, luego esparce las astillas sobre el papel de aluminio. Coloca las papas en una bandeja más pequeña encima de las astillas en el horno y deja ahumar durante 30 minutos.

Sofríe las chalotas con un poco de aceite de oliva en una sartén mediana. Pela y corta las papas ahumadas en trozos y agrégalas a la sartén junto con el romero. Cubre con el caldo de pollo, hierve durante 20 minutos y luego agrega la crema. Tritura todo en una licuadora hasta obtener un puré suave.

Cuando estés listo para servir, retira los muslos de las bolsas, sécalos y cocínalos en una sartén antiadherente, con la piel hacia abajo, hasta que estén crujientes y dorados.

Retira las pechugas del pollo de la bolsa, sécalas y cocínalas en la sartén, con la piel hacia abajo, hasta que la piel esté crujiente y dorada. Deja reposar unos minutos antes de servir.

Emplatado

Corta el pollo en trozos. Corta las cuatro papas restantes por la mitad y dóralas en una sartén con un poco de aceite y una

ramita de romero. Sazona las hojas de remolacha con un poco de aceite de oliva y sal.

Coloca un poco de crema de papa en cada plato y extiéndela. Coloca las mitades de las papas juntas y pon los trozos de pollo encima. Añade la salsa de pollo caliente y adorna con las hojas de remolacha, láminas de trufa y una cucharadita de perlas de trufa.

¡Disfruta de este exquisito plato de pollo Valdarno, con la suavidad de las papas ahumadas y el delicado toque de la trufa!

Foie gras caliente

La receta del [Foie gras caliente](#) es otra de las creaciones clásicas de [Le Cordon Bleu](#), una de las escuelas culinarias más prestigiosas del mundo. El plato combina técnicas fundamentales de la cocina francesa, como *sauter*, *étuver*, *compoter* y la elaboración de una salsa a base de reducción *gastrique*. Estas técnicas no solo definen la calidad y la presentación del plato, sino que también realzan los sabores de los ingredientes utilizados, creando una experiencia gastronómica completa.

Habilidades que se aprenderás

Sauter: Saltear los ingredientes rápidamente en grasa caliente para desarrollar sabor y textura.

Étuver: Cocinar a fuego lento, tapado, para que los ingredientes liberen sus sabores y se cocinen en su propio jugo.

Compoter: Cocinar lentamente los ingredientes hasta que estén

bien cocidos, suaves y con una textura confitada.

Gastrique: Preparar una salsa mediante la reducción de vinagre o vino con otros ingredientes, creando una base rica y sabrosa que se monta con mantequilla para un acabado suave.

Ingredientes para el foie gras caliente

500 g de Foie gras, categoría 1

Sal y pimienta

Compota de cebolla

3 cebollas grandes, cortadas en rodajas (émincer)

100 mL de aceite de oliva

2 naranjas (cáscaras)

2 limones (cáscaras)

100 g de pasas

5 vainas de cardamomo

50 g de miel

50 ml de vinagre balsámico

1/4 manojo de cilantro fresco

Sal y pimienta

Salsa

30 g de miel

100 ml de vinagre balsámico

50 g de mantequilla

1 cucharada de glace de viande (Bovril, opcional)

Sal y pimienta

Para servir

1 naranja, cortada en suprêmes

1 limón, cortado en suprêmes

2 ramitas de cilantro fresco

Elaboración (para 5-6 personas)

Precalentar el horno a 350°F (175°C).



Compota de cebolla (confiture)

Calentar el aceite de oliva en una cacerola grande a fuego bajo y agregar las cebollas. Sazonar las cebollas con sal y revolver hasta que estén bien cubiertas. Cubrir la cacerola y dejar que las cebollas se cocinen (étuver) durante 10 minutos.

Agregar las cáscaras de cítricos, cardamomo, pasas y miel, y revolverlas con las cebollas. Volver a cubrir la cacerola y dejar cocinar (étuver) durante 10 minutos más. Desglasar con vinagre balsámico y colocar el cilantro encima. Cubrir la cacerola nuevamente y transferirla al horno para cocinar (étuver) durante 35-40 minutos.

Retirar la cacerola del horno y quitar la tapa. Colocar la cacerola a fuego bajo y cocinar el contenido hasta que el líquido se evapore. Probar y ajustar la sazón. Retirar el cilantro y transferir la compota a un recipiente limpio. Reservar.

Consejo: La compota está lista cuando puede formarse fácilmente en quenelles.

Cocción del foie gras

Cortar el foie gras en rebanadas gruesas (escalopes) de 90 g cada una. Sazonar los escalopes por ambos lados con sal y pimienta. Calentar una sartén grande antiadherente a fuego alto.

Colocar los escalopes (de 1 a 2 a la vez) en la sartén caliente y saltear durante 2-3 minutos hasta que el lado inferior esté dorado (bañar regularmente en la grasa de la cocción). Dar la vuelta al foie gras y repetir el proceso de cocción.

Consejo: Si el foie gras suelta demasiada grasa, verterla fuera de la sartén para asegurar una cocción adecuada.

Una vez que el foie gras esté dorado por ambos lados, transferirlo a una rejilla para que repose. Repetir el proceso con el resto de los escalopes.

Salsa

Verter la grasa de la sartén y colocarla sobre fuego medio. Agregar la miel y cocinar hasta que empiece a caramelizarse. Desglasar con el vinagre balsámico y reducir la mezcla hasta obtener un jarabe (glace). Montar la reducción con mantequilla fría. Si la grasa de la cocción del foie gras está clara, se puede agregar una cucharadita de esta grasa a la salsa para darle sabor. Probar la salsa y ajustar la sazón.

Opcional: Si la salsa está demasiado dulce, agregar una cucharada de extracto de carne tipo Bovril (glace de viande) para equilibrar el sabor, o un poco de jugo de limón.

Para servir

Con dos cucharaditas, formar una quenelle (por ración) de la compota de cebolla. Colocar una quenelle en un plato caliente junto con un suprêm de naranja y un suprêm de limón. Colocar una línea de salsa sobre estos ingredientes. Colocar una pieza de foie gras en el centro del plato y decorar con una ramita de cilantro fresco.

Consejo: Si es necesario, recalentar el foie gras en una rejilla en el horno durante 1-2 minutos justo antes de servir.

Jamón glaseado con mermelada

La mermelada no es solo para una tostada y el jamón glaseado con mermelada no es solo para Navidad. No hay duda de que un

jamón entero es una forma fácil y versátil de alimentar a una multitud, con el beneficio adicional de proporcionar abundantes sobras para bocadillos y una olla llena de caldo casero de jamón para sopa. Pero no necesitas alimentar a las masas para darte el gusto de esta delicia rosada y porcina.

En países como **Venezuela**, es muy común disfrutar del jamón en las fiestas navideñas, muchas veces acompañado de rodajas de piña que se caramelizan durante el horneado, agregando un toque dulce y tropical a esta preparación tradicional.

Ingredientes para el jamón glaseado con mermelada

1.5 kg de jamón, pide a tu carnicero que lo ate por ti
1 cebolla grande, cortada en cuartos
1 tallo de apio, cortado en trozos
1 zanahoria, cortada en 4 partes
2 hojas de laurel
Granos de pimienta
Clavos de olor

Para el glaseado

2 cucharadas de mermelada sin cáscaras
1 cucharada de azúcar moscabado oscuro
1 $\frac{1}{2}$ cucharada de mostaza Dijon

Elaboración

Coloca el jamón en una cacerola grande, cúbrelo con agua fría y llévalo a ebullición. Una vez que hierva, retira la carne, escurre el agua y vuelve a colocar el jamón en la cacerola. Cúbrelo nuevamente con agua fría.

Añade las verduras para el caldo, los granos de pimienta y las

hojas de laurel. Lleva a ebullición de nuevo. Reduce el fuego y deja que hierva suavemente durante 2 horas y media.

Retira el jamón de la cacerola. Puedes dejar que se enfríe y guardarlo en el refrigerador para hornearlo al día siguiente, o precalienta el horno a 200°C (gas 6) mientras preparas el glaseado. Reserva el caldo para preparar una deliciosa sopa.

Coloca los ingredientes del glaseado en una cacerola pequeña y revuelve a fuego bajo hasta que todo se derrita. Aumenta el calor y lleva a ebullición, luego retira del fuego para usar el glaseado en el jamón.

Retira la piel del jamón con un cuchillo afilado, dejando una capa fina de grasa. Haz cortes en la grasa en forma de rombos y coloca un clavo de olor en el centro de cada rombo.

Cubre el jamón generosamente con el glaseado y hornéalo durante 45 minutos, sacándolo de vez en cuando para rociarlo con más glaseado.

Disfrútalo caliente con col y papas con mantequilla, o frío con encurtidos, chutney y pan casero.