

Tronco vegano de chocolate

Este impresionante, y fácil de preparar, [tronco vegano de chocolate](#), es perfecto para alimentar a una multitud. Tiene una ganache con un sutil aroma a coco, un esponjoso bizcocho de chocolate y seguro que será un éxito. El pastel entero se puede montar unos días antes, pero es mejor decorarlo el mismo día.

Ingredientes para el bizcocho de chocolate

150 g de harina blanca orgánica
50 g de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
200 ml de leche de avena, o almendra, soja, etc.
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de vinagre de manzana
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el ganache vegano de chocolate

200 ml de nata de coco
300 g de chocolate negro, troceado
50 g de azúcar glas

Elaboración de nuestro tronco vegano de chocolate



Precalienta el horno a 180°C y forra un molde para brazo de gitano o una bandeja de horno con borde de dimensiones similares con papel de hornear.

Comienza preparando el bizcocho. Tamiza la harina, el cacao en polvo, la levadura en polvo y el bicarbonato de sodio en un bol.

En otro bol, mezcla la leche, el azúcar, el aceite, el vinagre y la vainilla. Combina los ingredientes húmedos y secos, removiendo hasta que estén bien integrados.

Vierte la masa en la bandeja forrada y hornea durante 10-12 minutos.

Deja enfriar un poco y luego enrolla el bizcocho en un rollo apretado, utilizando el papel de hornear para ayudarte, mientras el pastel aún está tibio.

Déjalo reposar para que se enfríe completamente, envuelto en el papel de hornear.

Ahora, haz la ganache. Calienta la nata de coco hasta que esté a punto de hervir y viértela sobre el chocolate troceado.

Deja reposar durante unos 30 segundos y luego bate hasta que todo el chocolate se derrita y obtengas una ganache suave.

Añade el azúcar glas y bate de nuevo, luego deja reposar durante 10 minutos para que espese mientras el chocolate se va enfriando.

Desenrolla cuidadosamente y con calma el bizcocho, dejando el papel de hornear debajo para que puedas enrollarlo nuevamente más tarde.

Unta un tercio de la ganache sobre el pastel, sin llegar hasta los bordes.

Vuelve a enrollar el pastel, utilizando el papel de hornear para ayudarte. Cubre con la ganache restante y usa un tenedor para arrastrar sobre la ganache y crear una textura parecida a la corteza de un tronco.

Refrigera durante 1-2 horas antes de servir. Espolvorea con azúcar glas o cacao en polvo para decorar.

¡Listo para disfrutar de un delicioso tronco vegano de chocolate!

Bocadillo de brie, col lombarda y pesto de pistacho

Un [bocadillo vegetariano](#) lleno de sabor y color. La combinación de cremoso brie, col lombarda dulce, arándanos ácidos y un fresco pesto de [pistacho](#) crea una explosión de

texturas y aromas que transforman cualquier momento en una experiencia especial.

Ingredientes para el bocadillo

1 panecillo a tu gusto
Mantequilla sin sal, para untar
3 cucharadas de col lombarda cocida
1 cucharada de salsa de arándanos
5 rebanadas de brie, a temperatura ambiente

Pesto de pistacho

1 cucharada de pistachos pelados
1 puñado de hojas de perejil
1 puñado de hojas de albahaca
Jugo de limón, al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Saca el brie del refrigerador para que alcance la temperatura ambiente. Si prefieres, puedes derretirlo suavemente en el horno a baja temperatura durante 15 minutos.

Tritura los pistachos en un mortero hasta obtener una textura gruesa. Agrega las hierbas y sigue triturando hasta que se desintegren.

Incorpora poco a poco el aceite hasta obtener un pesto espeso (más denso que el tradicional para pasta). Ajusta el sabor con jugo de limón, sal y pimienta. Reserva.

Calienta la col lombarda en una sartén a fuego lento.

Tuesta el panecillo hasta que esté dorado.

Montaje del bocadillo

Unta mantequilla sobre la base del panecillo. Coloca la col lombarda caliente encima. Añade cucharadas de salsa de arándanos. Cubre con las rebanadas de brie y esparce el pesto de pistacho por encima y coloca la tapa del panecillo.

Spätzle con speck y salsa de nata

Los [Spätzle](#) son una mezcla entre mini dumplings y formas de pasta. Originaria del **Trentino-Alto Adigio** en el norte de **Italia** (así como de **Austria**, al otro lado de la frontera), esta receta es el epítome de la comida reconfortante, cubriendo los esponjosos spätzle con una rica salsa de nata cargada de **speck tirolés**. Popular en el norte de Italia y en otros países montañosos como **Suiza**, **Austria** y **Alemania**, el **spätzle** tiene una masa más parecida a una pasta espesa que a una masa de pasta tradicional.

La preparación incluye raspar la masa sobre un **spätzlehobel** (una tabla con agujeros del tamaño de guisantes) directamente sobre agua hirviendo, lo que la hace mucho menos laboriosa que la pasta convencional. Si no tienes un **spätzlehobel**, también puedes usar una bandeja de vapor, un rallador de queso o un pasapurés para empujar la masa al agua.

Esta receta es una forma común de servir el **spätzle** en el **Trentino-Alto Adigio**, con una sencilla salsa de nata y speck (un embutido curado típico de la región). Otras variantes incluyen queso o espinacas añadidos a la masa de los **spätzle**.

Masa de Spätzle

300 g de harina común
2 huevos
230 ml de agua
1 pizca de nuez moscada
Sal

Salsa de nata y speck

150 g de speck tirolés (o panceta ahumada), cortado en trozos gruesos
1 cebolla, finamente picada
125 ml de vino blanco
125 ml de nata para montar
80 g de parmesano
1 puñado de cebollino, finamente picado

Preparar la masa:

Coloca todos los ingredientes de la masa en un bol y mezcla con un batidor hasta obtener una masa suave. Refrigerera durante al menos 20 minutos.



Cocinar el spätzle

Pon a hervir una olla grande con agua salada.

Coloca el spätzlehobel sobre la olla y vierte una cucharada de la masa, utilizando el raspador para moverla de un lado a otro sobre los agujeros, dejando caer los spätzle en el agua.

Trabaja en tandas para evitar saturar el agua (unas dos cucharadas grandes a la vez).

Cuando los spätzle floten, retíralos con una espumadera y pásalos a un recipiente con agua helada para detener la cocción.

Preparar la salsa

En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla junto con el speck hasta que estén suaves y el speck comience a caramelizarse.

Añade el vino blanco y deja reducir a la mitad.

Incorpora la nata y cocina a fuego lento hasta que espese. Ajusta de sal y pimienta al gusto.

Emplatado

Agrega los spätzle a la sartén con la salsa y mezcla bien para calentarlos.

Sirve con abundante parmesano y cebollino fresco espolvoreados por encima.

Profiteroles con crocante de

avellanas y conchas de chocolate

Este postre espectacular es más fácil de preparar de lo que parece. Los [profiteroles](#) se rellenan con una rica crema de vainilla, se cubren con una salsa de chocolate (hecha con conchas de [chocolate Guyliau](#)) y se terminan con un crocante de avellanas para dar textura y con más conchas de chocolate Guyliau como toque final. Con esta receta, impresionarás a tus invitados con una combinación perfecta de sabores y texturas.

Ingredientes

Crocante de avellanas

75 ml de agua
150 g de azúcar
100 g de avellanas tostadas

Masa choux

360 g de agua
150 g de mantequilla salada, en cubos
1 pizca de sal
225 g de harina
6 huevos enteros

Crema pastelera de vainilla

1 l de leche entera
3 cucharaditas de pasta de vainilla
200 g de azúcar
12 yemas de huevo
40 g de harina
40 g de maicena

Salsa de chocolate

250 g de conchas de chocolate Guylian, más extra para decorar
150 ml de nata para montar
1 trozo de mantequilla sin sal
1 pizca de sal

Elaboración



Crocante de avellanas

Forra una bandeja para hornear con papel de horno.

Combina el azúcar con 75 ml de agua en una cacerola a fuego medio-alto. Cocina sin revolver durante 5-6 minutos, hasta obtener un caramelo de color ámbar. Puedes girar la cacerola suavemente, pero no la remuevas.

Incorpora las avellanas tostadas y vierte la mezcla sobre la bandeja preparada. Deja enfriar y luego rompe en trozos pequeños.

Masa choux

Precalienta el horno a 200°C (180°C con ventilador) y forra dos bandejas grandes con papel de horno.

En una cacerola, combina el agua, la mantequilla y la sal. Derrite la mantequilla a fuego bajo sin que la mezcla hierva, asegurándote de no evaporar demasiada agua.

Una vez derretida la mantequilla, lleva la mezcla a ebullición y añade toda la harina de una vez. Retira del fuego y mezcla rápidamente con una cuchara de madera hasta formar una masa que se despegue de los lados de la cacerola.

Vuelve a poner la masa al fuego y sigue cocinando y removiendo hasta que la temperatura alcance unos 74°C o hasta que el fondo de la cacerola tenga una fina capa de masa.

Pasa la masa a un bol y deja enfriar un poco.

Añade los huevos ligeramente batidos poco a poco, mezclando bien cada vez. La masa estará lista cuando caiga lentamente de la espátula formando una V.

Coloca la masa en una manga pastelera y forma pequeños montones del tamaño de una nuez en las bandejas preparadas. Húmedece el dedo y aplana los picos.

Hornea durante 25 minutos, luego cambia las bandejas de posición y hornea 5 minutos más o hasta que los profiteroles estén dorados.

Saca del horno, haz un pequeño agujero en cada profiterol para que salga el vapor y deja enfriar.

Crema pastelera de vainilla

Calienta la leche con la pasta de vainilla en una cacerola hasta que hierva, luego retira del fuego.

En un bol, mezcla el azúcar, las yemas de huevo y las harinas hasta obtener una mezcla homogénea.

Vierte un tercio de la leche caliente sobre la mezcla de huevo y bate bien.

Devuelve todo a la cacerola con el resto de la leche y cocina a fuego medio, batiendo constantemente hasta que espese.

Cubre con film transparente tocando la superficie y deja enfriar.

Salsa de chocolate

Derrite las conchas de chocolate Guylian y la nata en un baño maría.

Añade la mantequilla y la sal, mezclando hasta que quede suave.

Montaje

Rellena los profiteroles con la crema pastelera de vainilla usando una manga pastelera.

Apila los profiteroles en un plato en forma de pirámide.

Cubre con la salsa de chocolate, espolvorea el crocante de avellanas y decora con más conchas de chocolate Guylian.

¡Sirve de inmediato y disfruta!

Tagliatelle con langosta

El [chef Francesco Mazzei](#) nos trae una receta irresistible de [tagliatelle con langosta](#), que combina el lujo y el intenso sabor del marisco con la delicadeza de la pasta fresca. Este plato, muy apreciado en las ciudades costeras del sur de **Italia**, es una versión espectacular de un clásico que llena de sol y frescura cualquier cocina. Con esta receta, podrás disfrutar del auténtico sabor mediterráneo en casa, de la mano de un maestro de la gastronomía italiana.

Ingredientes

Tagliatelle con langosta

2 langostas escocesas, 600 g cada una
2 dientes de ajo
10 g de tomillo
10 g de chiles rojos
10 g de cebolletas
20 ml de brandy
2 anís estrellado
100 g de tomates cherry, cortados por la mitad
350 g de tagliatelle, seco
80 ml de aceite de oliva virgen extra, más extra para terminar la salsa
10 g de perejil de hoja plana, picado
10 g de albahaca, picada
Micro albahaca
Sal
Pimienta

Salsa de tomate

200 g de tomates San Marzano, pelados y picados groseramente
1 diente de ajo, machacado
20 g de cebolla, picada
Un puñado de albahaca, picada groseramente
Aceite de oliva

Caldo de langosta

400 g de caparazones de langosta
1 cebolla, cortada en dados grandes
1 tallo de apio, cortado en dados grandes
1 zanahoria, cortada en dados grandes
25 ml de brandy
125 ml de vino blanco
1 anís estrellado
1 cucharadita de pasta de tomate

Elaboración

Para la salsa de tomate, añade una capa fina de aceite de oliva a una cacerola mediana y colócala a fuego medio. Una vez caliente, sofríe el ajo hasta que esté dorado, luego agrega la albahaca y la cebolla y remueve durante 2 minutos más. Añade los tomates y cocina durante 5 minutos para que se deshagan. Luego, pásalo por un molino de verduras y deja enfriar.

Precalienta el horno a 200°C (gas 6).

Para el caldo de langosta, coloca los caparazones de langosta, la cebolla, el apio y la zanahoria en una bandeja para hornear y ásalos en el horno durante 10-15 minutos.

Mientras tanto, agrega el brandy a una cacerola grande, reduce hasta que esté casi seco, luego añade el vino y reduce nuevamente hasta casi secar.

Incorpora el anís estrellado y la pasta de tomate, luego añade los caparazones y las verduras asadas. Cubre con agua y deja hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, retirando cualquier espuma que suba a la superficie. Una vez listo, cuela a través de un colador fino y reserva.



Para comenzar la salsa, calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Una vez caliente, sofríe suavemente el ajo, el tomillo y el chile hasta que estén tiernos, luego agrega las cebolletas y remueve. Mientras las langostas aún están vivas pero insensibles, córtalas rápidamente por la mitad a lo largo, retira las pinzas y resérvalas para otro plato o congélalas. Añade las langostas a la sartén caliente y vierte el brandy.

Añade el anís estrellado, los tomates, la salsa de tomate y un buen cucharón del caldo de langosta. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego lento durante unos 5-8 minutos.

Mientras tanto, echa la tagliatelle en agua hirviendo con sal y remueve bien durante los primeros 1-2 minutos para que no se pegue. Cocina hasta que esté al dente, unos 7-8 minutos.

Justo antes de que la pasta esté lista, retira las mitades de langosta y usa unas tijeras de cocina fuertes para recortar las patas y las antenas, dejando las porciones del cuerpo limpias. Escurre la pasta y agrégala a la sartén con la salsa, junto con un chorrito del agua de cocción de la pasta. Termina la pasta con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, perejil y albahaca, y mezcla bien.

Emplatado

Para servir, utiliza unas pinzas o un tenedor trinchante para recoger la pasta y colócala hacia la izquierda del centro de cada plato. Añade la langosta, cualquier salsa restante de la sartén y micro albahaca. Sirve inmediatamente.

Lubina con salsa de piquillos y alcachofas de Jerusalén

Nos encanta la combinación vibrante de color, sabor y textura en este plato de fusión anglo-española. La [lubina](#) salvaje es mucho mejor que la de piscifactoría y, si es posible, debería ser la elegida. Seca bien el pescado con papel de cocina antes de cocinarlo para evitar que se pegue a la sartén.

Para 4 personas como plato principal

Ingredientes para la receta de la lubina

300g de [alcachofas de Jerusalén](#)

Sal Maldon y pimienta negra recién molida

125ml de aceite de oliva

2 chalotas grandes, peladas y en dados

1½ dientes de ajo, pelados y finamente picados

2 hojas de laurel, frescas si es posible

1 lata o frasco de 390g de pimientos del piquillo, escurridos

1 cucharada de azúcar en polvo

50ml de jerez manzanilla

12 hojas de salvia frescas

4 filetes de lubina salvaje (de unos 180–200g cada uno)

Elaboración

Pela las alcachofas de **Jerusalén** y cocínalas en abundante agua salada hirviendo hasta que estén tiernas, aproximadamente 30 minutos. Escúrrelas, déjalas enfriar, córtalas por la mitad a lo largo y resérvalas.

Calienta 25ml de aceite en una sartén de tamaño medio. Añade las chalotas, el ajo y las hojas de laurel y sofríe suavemente

durante unos 5 minutos, hasta que estén apenas translúcidas.

Corta finamente los pimientos del piquillo y agrégales a la sartén junto con el azúcar en polvo. Remueve bien. Añade el jerez manzanilla y 125ml de agua, lleva a ebullición, luego reduce el fuego a fuego lento y cocina por otros 5 minutos. Retira del fuego y deja enfriar un poco.

Pon la mezcla en una licuadora o procesador de alimentos y tritura hasta obtener una salsa suave. Sazona con sal y pimienta y reserva.

Calienta 75ml de aceite de oliva en una sartén de fondo grueso y dora las alcachofas de **Jerusalén** por todos lados. Añade las hojas de salvia yazona bien.

Mientras las alcachofas se doran, haz cortes en la piel de la lubina cada 0,5cm, cuidando de no cortar hasta el borde del pescado. Calienta los 25ml restantes de aceite en una sartén antiadherente de fondo grueso hasta que humee y fríe la lubina, con la piel hacia abajo, durante unos 6 minutos. Sazona bien, luego dale la vuelta con cuidado y fríe por el otro lado durante otros 2 minutos, sazonando de nuevo.

Emplatado

Sirve el pescado tan pronto como esté listo, acompañado de la salsa de piquillos y las alcachofas de Jerusalén. ¡Listo para disfrutar!

Pulpo con alcaparras

Muchas personas temen cocinar pulpo porque suele quedar duro, pero si se cocina bien no lo es en absoluto. Una de las

grandes ventajas del pulpo es que mejora al congelarse, lo que hace que sea relativamente fácil de conseguir. En esta receta, nos hemos apartado de la tradición al añadir alcaparras, que aportan una acidez agradable a la receta. El método que utilizamos en [Barrafina](#) puede parecer algo inusual, pero la madre de **Nieves**, una gran autoridad en el tema, está segura de que marca la diferencia en esta receta de [pulpo con alcaparras](#).

Receta del pulpo con alcaparras para 8 personas como tapa

Ingredientes

1 pulpo grande de doble ventosa, congelado (aproximadamente 3.5–5kg)

1 cebolla grande, pelada y en rodajas

1 hoja de laurel, fresca si es posible

500ml de aceite de oliva

50ml de aceite de oliva virgen extra

80g de alcaparras

2 cucharadas de pimentón

Sal y pimienta negra recién molida

2 cucharadas de perejil fresco de hoja plana, picado

Elaboración

Primero, descongela el pulpo. Luego llena la cacerola más grande que tengas con agua salada y llévala a ebullición. Sumerge el pulpo 3 veces en el agua hirviendo, durante 3 segundos cada vez, luego colócalo en el agua hirviendo con la cabeza hacia arriba y reduce el agua a fuego lento. Añade la cebolla y la hoja de laurel y cocina durante 1 hora, luego dale la vuelta al pulpo para que la cabeza esté hacia abajo en el fondo de la cacerola y cocina durante 30 minutos más.

Saca el pulpo del agua y deja que se enfríe en una bandeja o en una superficie de drenaje. Corta los tentáculos en rodajas

de 0,5 cm y desecha la cabeza.

Calienta los 500ml de aceite de oliva a 80°C en una sartén grande de fondo grueso y fríe los trozos de pulpo durante 2 a 3 minutos. Necesitarás hacer esto en dos tandas. Saca el pulpo del aceite y deja que escurra bien.

Emplatado

Para servir, coloca el pulpo de manera atractiva en una tabla de madera o en un plato mientras aún esté caliente. Rocía con el aceite de oliva virgen extra y esparce las alcaparras por encima. Espolvorea con pimentón, sazón con sal y pimienta y finalmente espolvorea con el perejil picado.

¡Listo para disfrutar!

La receta del Metre: Plátanos flambeados con helado de gofio

By Miguel Otero Prol

[La receta](#) que presentamos a continuación es una creación del renombrado **Jefe de Sala Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como el **Mejor Jefe de Sala de España en 2016**. Con esta **receta**, Miguel nos transporta a una época donde el **arte del trinche** y la preparación de platos frente al cliente eran parte del espectáculo en los restaurantes.

Recordamos aquellos momentos memorables en los que el maître preparaba una crêpe suzette o una ensalada César al lado de la mesa, añadiendo un toque de magia y elegancia a la experiencia gastronómica.



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

En esta ocasión, Miguel nos deleita con una receta que destaca uno de los productos más emblemáticos de las **Islas Canarias: el plátano canario**. A pesar de su popularidad y de ser un símbolo de la región, son pocos los platos y postres que aprovechan esta [fruta](#) en toda su gloria. Con esta preparación de **plátanos flambeados** acompañados de **helado de gofio**, Miguel no solo rinde homenaje a este producto local, sino que también nos invita a redescubrir su versatilidad y sabor en un formato sofisticado y lleno de tradición.

A continuación, les presentamos los pasos para preparar este delicioso y elegante postre, perfecto para impresionar a sus invitados y disfrutar de un pedacito de la rica gastronomía canaria.

La Receta

Para 4 personas

Ingredientes:

- 4 plátanos
- 20 gramos de mantequilla (dos tabletas)
- Piel de una naranja
- Piel de un limón
- 30 gramos de azúcar moreno
- 25 ml de ron añejo
- 100 ml de zumo de naranja
- Helado de gofio

Instrucciones:

1. En una sartén a fuego medio-bajo, añade la piel de la naranja y del limón, el azúcar y la mantequilla.
2. Remueve la mezcla utilizando las pieles de los cítricos para evitar que el azúcar se queme, mezclando la mantequilla con el azúcar.
3. Una vez derretida la mantequilla, baja el fuego al mínimo. Agrega los plátanos y dóralos por ambos lados.
4. Sube el fuego y añade el ron. Flambea con cuidado.
5. Después de unos 10 segundos, agrega el zumo de naranja. Baja el fuego casi al mínimo y deja que la salsa se reduzca. De vez en cuando, vierte un poco de salsa sobre los plátanos con una cuchara.
6. Los plátanos estarán listos cuando estén blandos y amarillos. Apaga el fuego.
7. Sirve un plátano en cada plato junto con una bola de helado de gofio. Vierte un poco de la salsa sobre el helado y el plátano.

Nota: Esta receta lleva menos azúcar ya que tanto el ron como el helado también aportan dulzor.

Tiradito Bachiche de Diego Oka

Después de pasar un tiempo en **Módena**, en [Osteria Francescana](#), e inspirado por el equipo y la ciudad, tuve que hacer un plato que honrara el tiempo y las amistades hechas allí. Así nació

este [‘Tiradito’](#), mezclando el sabor peruano de la **‘leche de tigre’** con ingredientes italianos. Perú también tiene una fuerte influencia italiana: **‘Bachiche’** es el término común para referirse a los inmigrantes italianos.

Leche de tigre clásica para nuestro Tiradito

Filete de lenguado, 140 g

Jugo de lima, 450 g

Caldo de pescado de lenguado (fumet muy ligero), 220 g

Apio: 50 g

Corazones de cebolla roja, 25 g

Cilantro, 20 g

Ajo, 1 diente

Hielo, 70 g

Ají limo, 2 g

Sal, 19 g

En una Vitamix, coloca el filete de lenguado, el jugo de lima, el fumet, el apio, el ajo, el hielo, la sal y el ají limo. Mezcla todo a velocidad media-baja utilizando el botón de pulsar 4 veces (NO queremos una pasta de pescado).

Una vez que todo parezca estar picado en la licuadora, añade los corazones de cebolla roja y el cilantro, mezcla a alta velocidad por un corto tiempo (pulsar). De esta manera obtendremos los aromas del cilantro y la cebolla, pero no el color (verde/morado).

Cuela y guarda el jugo (leche de tigre). Almacena en el refrigerador en un recipiente de plástico. Esto debe hacerse cada día antes del turno, ya que al día siguiente el sabor cambia y la lima se oxida.

Crema de queso parmesano

Parmigiano Reggiano añejado 24 meses, 700 g (rallado)

Nata, 1000 g

En una Thermomix, añade la nata y caliéntala a 80°C. Una vez que alcance la temperatura, agrega el queso parmesano rallado y comienza a mezclar a velocidad media hasta que todo esté incorporado.

Enfría en el refrigerador.

Leche de tigre de parmesano

Leche de tigre, 500 ml

Queso parmesano, 500 g (frío)

Colatura (salsa de anchoa italiana), 1 g

En una Vitamix, añade la leche de tigre y empieza a velocidad media-baja. Luego, poco a poco, añade trozos de crema de parmesano y termina con la colatura. Hacerlo a alta velocidad puede romper la salsa.

Pasta negra

Pasta fusilli, 500 g

Tinta de calamar, 1 cucharadita

Cocina la pasta con sal y un poco de aceite de oliva (debe estar sobrecocida).

Una vez cocida, coloca la pasta y la tinta de calamar, mezcla en caliente a 100°C a alta velocidad hasta que todo se convierta en una pasta negra.

Extiende el puré en una capa delgada sobre un papel pergamino y cúbrelo con otro trozo de papel. Déjalo secar a temperatura ambiente durante 2 días.

Retira el papel pergamino y fríelo a 200°C hasta que se infle.

Aceite de albahaca

Albahaca, 250 g

Aceite de oliva virgen extra, 250 g

Escalda la albahaca en agua hirviendo durante 5 segundos y enfríala con agua helada. Mézclala con el aceite y cuélala. Almacénala en una pequeña botella.

Emplatado

En un plato plano, coloca los trozos de lenguado, rociados con leche de tigre de parmesano.

Decora con chips de ajo, pasta negra y hojas de albahaca.

Bacalao escalfado con caldo asiático

Esta receta de [bacalao escalfado](#) de [Andy McLeish](#) ofrece una variedad de sabores asiáticos que sorprenderá a tus amigos y familiares. Aunque preparar un buen caldo puede requerir esfuerzo y paciencia, la pureza y la intensidad de los sabores en el plato final justifican todo el trabajo. Es una opción ideal para añadir un toque exótico a tu cocina y disfrutar de una experiencia gastronómica única.

Ingredientes para el bacalao

pochado y sus verduras

4 lomos de bacalao, de 120g cada uno
500g de espinacas baby, blanqueadas
200g de salicornia, blanqueada
20g de brotes de cilantro
150g de setas shimeji
50g de setas shiitake, en rodajas
3 tomates ciruela
1 lima kafir
1 trozo de mantequilla
sal
aceite de oliva

Para el caldo de champiñones

2kg de champiñones
2 cebollas, finamente cortadas
200g de azúcar moscovado
375ml de vino blanco
3.4l de caldo de pollo
1 toque de salsa de pescado
1 toque de salsa de soja
aceite vegetal

Clarificación

1 manojo de tallos de cilantro
3 tallos de hierba de limón
20g de jengibre
250g de claras de huevo
200g de champiñones

Elaboración

Coloca una sartén pesada a fuego medio-alto y añade el aceite.

Una vez caliente, agrega el azúcar y las cebollas, deja caramelizar – aproximadamente 20/25 minutos – y luego desglasas con vino blanco.

En una sartén aparte, sofríe los champiñones en rodajas en un poco de aceite vegetal hasta que se doren ligeramente y luego escurre el exceso de líquido y/o aceite.

Devuelve los champiñones a la sartén junto con las cebollas, agrega el caldo de pollo y deja hervir a fuego lento durante 2 horas. Cuela y enfría en el frigorífico durante la noche.

Para hacer la clarificación y terminar el caldo, mezcla en una licuadora la hierba de limón, el cilantro, los champiñones y el jengibre, luego añade las claras de huevo.

Saca el caldo de champiñones del frigorífico y desespuma la grasa que se haya formado en la superficie. Vierte el caldo en una sartén y bate la mezcla de clarificación en el caldo.

A fuego lento, lleva el caldo y la clarificación a fuego lento y cocina muy despacio durante 1 hora. Retira del fuego y cuela el caldo claro – pasándolo a través de una muselina . Sazona con un poco de salsa de soja y salsa de pescado al gusto.

Coloca cada trozo de bacalao en una bolsa de vacío, añade una gota de aceite de oliva y sella. Cocina en un baño maría a 56°C durante 15 minutos.

Para el concassé de tomate, blanquea, pela y quita las semillas de los tomates. Corta la pulpa en cubos de 1cm y reserva.

Coloca una sartén a fuego medio y añade la mantequilla. Una vez que la mantequilla esté espumosa, saltea las espinacas y la salicornia blanqueadas y sazona.

Lleva el caldo asiático a ebullición y añade las setas shiitake, las setas shimeji y el concassé de tomate.

Emplatado

Distribuye las espinacas y la salicornia en los platos con las setas. Vierte un poco de caldo, dejando la mitad para el siguiente paso. Saca el bacalao de las bolsas.

Quita la piel y sazona con sal marina. Utiliza un microplane para rallar la cáscara de la lima kaffir sobre el pescado. Sirve el bacalao sobre las espinacas y vierte el caldo restante. Adorna con los brotes de cilantro o con hojas (las más pequeñas del ramillete) y sirve inmediatamente.