

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS

DEL CHEF

Carlos Sierra

POTAJE DE VIGILIA CON BACALAO AHUMADO 2.0

INGREDIENTES

Para 2 personas

- 200 g garbanzo cocido (local 213)
- ½ zumo de limón (local 107)
- 100 g espinacas (local 107)
- 1 Diente de ajo (local 107)
- 4 unidades de huevo de codorniz (local 101)
- 15 g tostones de garbanzo (local 213)
- 4 lonchas de bacalao ahumado (local 218)
- Sal, pimienta y comino (local 213)
- AOVE (local 213)

ELABORACIÓN

Empezamos triturando los garbanzos junto con el aceite del bacalao y el zumo de medio limón hasta crear una especie de hummus con todo el sabor del bacalao ahumado al que pondremos a punto de sal, pimienta y un toque de cominos.

Por otra parte limpiaremos las espinacas quitándoles el rabito, rallamos el diente de ajo y lo salteamos todo en la sartén con un chorrito de aceite de oliva.

Freímos el huevo de codorniz.

Emplatamos el "hummus" de base, 2 lonchas de bacalao ahumado, las espinacas y coronamos con los huevos fritos y los tostones



DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS

DEL CHEF

Carlos Sierra

PATATAS BRAVAS MADRILEÑAS



INGREDIENTES

Para 2 personas

- 250 g caldo de cocido (local 213)
- 1 chorizo ahumado (local 219)
- 1 rodaja de hueso de jamón (local 207)
- 2 cebollas (local 107)
- 4 dientes de ajos (local 107)
- 3 cayenas (local 213)
- 8 patatas pequeñas de guarnición (local 107)
- 2 cucharadas de pimentón dulce (local 213)
- Sal, pimienta (local 213)
- AOVE (local 213)

ELABORACIÓN

Empezamos poniendo a calentar el caldo de cocido.

Cortamos en juliana las cebollas y las pochamos muy despacio junto con los dientes de ajo.

Una vez que las tenemos bien pochadas, pero sin tomar color, añadimos el chorizo cortado en rodajas y el hueso de jamón.

Cuando el chorizo a soltado todo su jugo y sabor, añadimos las cayenas y el pimentón dulce. Sofreímos e incorporamos el caldo de cocido.

Dejamos cocer y reducir.

Sacamos el hueso de jamón y trituramos todo.

Cocemos y después freímos las patatas.

Por último, cubrimos las mismas de salsa brava, opcional añadir alioli y perejil.

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS

DEL CHEF

Carlos Sierra

MILHOJA DE FOIE GRASS, MANZANA Y REDUCCIÓN DE VERMÚ



INGREDIENTES

Para 2 personas

- 120 g de mousse de foie (local 219)
- 25 g nata para montar (local 213)
- Pasta brick ó pasta filo (local 213)
- 1 manzana Granny Smith (local 107)
- 1 limón (local 107)
- 500 ml vermú rojo (local 110)
- Sal y pimienta (local 213)

ELABORACIÓN

Empezamos triturando la mousse de foie con la nata para montar y poniéndola a punto de sal y pimienta.

Esta mezcla la meteremos en una manga pastelera para después emplatar con facilidad.

Con un corta pastas realizaremos unos círculos de pasta Brick, untaremos ligeramente con aceite y lo meteremos al horno a 200°C durante 3 minutos o hasta que estén doraditos.

Cortamos en brunoise pequeña la manzana y la sumergimos en agua fría y el zumo del limón para que no se oxide.

Reducimos el vermú a un cuarto para conseguir una textura de almíbar.

Toca emplatar, pasta brick, mousse, manzana y vermú y así consecutivamente.

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS

DEL CHEF

Carlos Sierra

TORRIJAS CON CREMOSO DE CANELA



INGREDIENTES

Para 2 personas

- 4 rodajas de pan de torrijas (local 126)
- 1 litro de leche entera (local 213)
- 1 limón (local 107)
- 1 naranja (local 107)
- 1 rama de canela (local 213)
- 5 gotitas de extracto de vainilla (local 213)
- 4 huevos (local 101)
- Aceite de girasol (local 213)
- Azúcar (local 213)
- Canela en polvo (local 213)
- Nata para montar (local 213)

ELABORACIÓN

Empezamos infundiendo la leche con la piel de la naranja, la del limón, la canela en rama y la vainilla. Añadimos 2 cucharadas de azúcar y cuando vaya a empezar a cocer la apagamos y tapamos, dejamos ahí durante 10 minutos.

Pasado este tiempo, sumergimos las rebanadas de pan hasta que empapen bien.

De ahí al huevo batido vuelta y vuelta, las freímos en el aceite de girasol.

Y las sacamos directamente a una mezcla de azúcar y canela en polvo.

Ahora montamos la nata y vamos añadiendo la canela y azúcar glacé a gusto.

Emplatamos, haciendo una quenelle de cremoso de canela encima y añadiendo el almíbar que suelte la torrija.