DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS
DEL CHEF
Carlos Sierra

ATÚN EN ESCABECHE CON CREMOSO DE BONIATO

INGREDIENTES

Para 2 personas

- 300 g de lomo de atún *(local 215)*
- 1 zanahoria *(local 216)*
- 1 cebolleta *(local 216)*
- ½ puerro *(local 216)*
- 2 hojas de Laurel *(local 116)*
- 1 cucharada de pimentón dulce *(local 118)*
- 50 ml de vinagre de sidra *(local 211)*
- 50 ml de vino blanco *(local 211)*
- 50 ml de agua
- AOVE *(local 211)*
- Sal y pimienta
- 1 boniato *(local 216)*
- 100 g nata para montar *(local 118)*

ELABORACIÓN

Empezamos cortando el atún en dados de 5x5. Lo salpimentamos y lo marcamos en el AOVE por todos sus lados. Lo sacamos y reservamos.

Ahora cortamos todas las verduras en juliana y las pochamos en la misma olla hasta que pierdan su fuerza, pero no lleguen a tomar color. Añadimos sal para ayudarnos con la pérdida de agua y un mejor pochado.

Incorporamos la cucharada de pimentón, el laurel, el vino blanco, el vinagre y el agua. Cuando empiece a cocer, lo apagamos e incorporamos el atún, con el fuego siempre apagado.

Por otro lado, asamos el boniato en el horno a 180°C durante 18 minutos. Lo pelamos, lo trituramos con la nata, ¡y listo!

Solo nos queda emplatar y comer templado.

CONSULTA AQUÍ LAS RECETAS

MERCADO BARCELÓ

cocina de mercado_360 | MADRID | mercados de madrid

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS
DEL CHEF
Carlos Sierra

LENTEJAS CON LANGOSTINOS AL CURRY

INGREDIENTES

Para 2 personas

- 200 g lentejas pardinas *(local 211)*
- 1 zanahoria *(local 216)*
- 1 cebolla *(local 216)*
- ½ pimiento rojo *(local 216)*
- 1 diente de ajo *(local 216)*
- ½ puerro *(local 216)*
- 1 cucharada de curry en polvo *(local 211)*
- 1 cucharada de comino en polvo *(local 211)*
- 120 g de langostinos crudos pelados *(local 127)*
- ½ cebolla morada *(local 216)*
- Cilantro *(local 216)*
- Sal, pimienta
- AOVE *(local 211)*

ELABORACIÓN

Empezamos realizando un sofrito con toda la verdura cortada en cuadraditos pequeños.

Una vez tengamos el sofrito, añadimos las especias y las rehogamos.

También rehogamos las lentejas, las cubrimos de agua y las ponemos a cocer unos 20 minutos en olla exprés.

Cuando estén listas, incorporamos los langostinos y salpimentamos al gusto. Pero, al añadirlos, dejamos que se hagan con el calor de las propias lentejas.

Preparamos una ensalada con la cebolla morada y el cilantro.

¡Emplatamos y listo!

CONSULTA AQUÍ LAS RECETAS

MERCADO BARCELÓ

cocina de mercado_360 | MADRID | mercados de madrid

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS
DEL CHEF
Carlos Sierra

SÁNDWICH DE PASTRAMI, QUESO COMTÉ, PEPINILLOS Y MOSTAZA

INGREDIENTES

Para 2 personas

- 4 rebanadas de sándwich sin borde
- 200 g de pastrami en lonchas finas *(local 219)*
- 200g de queso Comté *(local 219)*
- 1 pepinillo agridulce *(local 215)*
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon *(local 211)*
- 2 cucharadas de mayonesa *(local 118)*
- 50g de mantequilla

ELABORACIÓN

¡Fácil! Cortamos los pepinillos en finas lonchas.

Mezclamos la mostaza con la mayonesa.

Untamos la mantequilla por las 2 caras del pan de sándwich y lo ponemos en la plancha a temperatura baja.

Extendemos la mezcla de mostaza y mayonesa en ambos lados del pan, añadimos el pepinillo, el pastrami y la mitad del queso Comté.

Lo marcamos bien, pero siempre a temperatura baja, para que el queso se funda.

Lo cortamos y, por encima, rallamos el queso Comté que habíamos guardado.

CONSULTA AQUÍ LAS RECETAS

MERCADO BARCELÓ

cocina de mercado_360 | MADRID | mercados de madrid

DISFRUTA EN CASA DE LAS RECETAS
DEL CHEF
Carlos Sierra

TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA CON NATA DE NARANJA AMARGA

INGREDIENTES

- 350 g cobertura chocolate negro *(local 211)*
- 400 ml de nata *(local 118)*
- 1 cucharada de aroma de vainilla *(local 213)*
- 300 g queso crema *(local 219)*
- 200 g azúcar *(local 118)*
- 6 huevos *(local 232)*
- 300 g nata para montar *(local 118)*
- 100 g mermelada de naranja amarga *(local 118)*

ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate con la nata y el aroma de vainilla.

Trituramos el queso crema con el azúcar y los huevos.

Mezclamos todo y lo ponemos en un molde de 24 cm.

Llevamos al horno a 200°C durante 20 minutos.

Dejamos reposar toda la noche en la nevera y estará listo.

Por otro lado, montamos la nata y, cuando esté bien montada, la mezclamos con la mermelada de naranja amarga.

CONSULTA AQUÍ LAS RECETAS

MERCADO BARCELÓ

cocina de mercado_360 | MADRID | mercados de madrid