


Menú sopar anual de pares d'alumnes d'Hoteleria
11 de desembre de 2015. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

COCTAIL DE BENVINGUDA I APERITIUS VARIATS
CREMA DE FORMATGE AMB TERRA D'OLIVES I OUS ESCALFATS
BACALLÀ CONFITAT AMB Salsa ROMESCO I ESPINACS A L'ALLET
FARCELLET DE CÉRVOL AMB Salsa CAÇADORA
PARFAIT DE TORRÓ AMB Salsa DE XOCOLATA
DELÍCIES NADALENQUES
VARIATS DE PA CASSOLÀ
VI MALLORQUÍ I CAVA

20 €



Menú sopar anual de NADAL

18 de desembre de 2015. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

COCTAIL DE BENVINGUDA I APERITIVS VARIATS

VIEIRES AMB SABAIONE DE PALO MALLORQUÍ, PURÉ DE POMES I BROTS DE GERMINATS

POPIETES DE LLENGUADO I MARISC AMB Salsa AMERICANA

TARRINA DE COA DE BOU AMB CASTANYES I BOLETS

MENJAR BLANC D'AMETLLES

PERES EN CAVA

COULANT DE TORRÓ

DELÍCIES NADALENQUES

VARIATS DE PA CASSOLÀ

VI MALLORQUÍ I CAVA

22 €

18.12.15, 21:00H

PERES AL CAVA

(per a +/- 6 o 8 persones)

INGREDIENTS: 1 quilo de peres blanquilla

1 litre de cava brut

2 decilitres d'aigua

200-250 grams de sucre

La pell d'1 llimona

1 branca de canyella

ELABORACIÓ:

- Peleu les peres deixant-los la coa
- Posar-les en una olla juntament amb els altres ingredients i coure-les a foc suau durant 30 minuts o una mica més, fins que estiguin fetes.
- Un cop cuites, retirar-les del foc i deixar-les refredar, posar-les a la nevera i macerar-1 o 2 dies en l'almívar que s'ha fet amb la cocció del cava
- Servir-fredes o temperades, simplement amb una mica del suc de la cocció o acompanyades de nata muntada o gelatina de cítrics.

Menjar blanc.

500 grs d'ametlles cruas picades.

5 dl de llet.

250 grs de sucre.

6 dl de nata

9 fulles de gelatina.

Oli de girasol.

Amaretto di saronno.

Elaboració.

Escaldau, pelau i picau les ametlles, afegiu-lis la llet el sucre i mesclau ho bé. Deixau reposar aquest preparat unes 12 hores.

Després colau les ametlles i encalentiu lleugerament la llet amb l'amaretto , per a diluir en ella la gelatina.

Tornau a mesclar llet i ametlles i afegiu-hi la nata montada a poc a poc

Untau els motlles de flam amb l'oli de girasol , ompliu i refrigerau.

Serviu amb fruita fresca i coulis de fruites.

LLOM DE CÈRVOL

AMB SALSA CAÇADORA

(per a 4 persones)

INGREDIENTS: 650-700 grams de cinta de llom de cérvol neta 2 decilitres de salsa demi-glacé (Caçadora) Oli d'oliva Sal Pebre. Bolets i ceba picada

ELABORACIÓ:

- Per preparar la salsa i reservar.

- Tallar la cinta de llom a filets fins, aixafar suaument amb la fulla del ganivet, assaonar i reservar.

Embollicarem els rodets farcits amb una duxelle de bolets.

- En una graella prèviament calenta a foc mitjà, tirar un raig d'oli d'oliva i marcar la carn, deixant que es dauri pels dos costats i tenint en compte que s'ha de servir poc o mig feta ja que sinó s'endureix.

Acabar al forn si fa falta amb un poc de vi per sobre.

- Serveix-acompanyada de la salsa preparada anteriorment i guarnida amb algun tipus d'acompanyament clàssic per als plats de caça com ara: pasta fresca, espàrrecs de marge, bolets, un puré de castanyes o prunes, una compota.

SALSA CAÇADORA

60 Grams de Mantega
3 Cullera sopera d'Oli d'oliva
100 Grams de xampinyons
1 Unitat de xalota
½ tassó de vi blanc sec
2 decilitre de Demi glace (salsa espanyola)
3 Cullera sopera de Puré de Tomàtiga
1 pessic de Estragó

Passos per preparar Salsa caçadora

La xalota s'ha de has tallar finament i els xampinyons a làmines.

Preparar la demi glace

Escalfar una paella amb la meitat de la mantega i l'oli. Puja la flama al màxim i salta els xampinyons. Cuinar fins que aquests prenguin una mica de color.

A continuació, afegeix la xalota i deixa al foc uns segons mentre removem amb els xampinyons. Després, incorporam el vi i deixar que redueixi fins a la meitat. Baixa una mica la flama en afegir el vi.

Finalment, afegeix a la paella la salsa espanyola juntament amb el puré de tomàtiga. Mesclar tot bé, baixar la flama a foc suau i deixar coure la salsa durant 10-12 minuts.

Retira la paella del foc i afegeix la mantega restant, prèviament fosa, juntament amb l'estrageó, Remena tot i ja estarà a punt la salsa caçadora.

Soufflé de lenguado amb marisc

Ingredients per persona:

200 grs de llenguado

Sal / oli i llimona

200 grs de marisc variat

1 copa de cognac

Soufle: 60 gr de mantega, 30 grs de farina, 250 ml de llet, 4 dl de nata, 5 ous

Elaboració:

-Netejau be el peix i preparau una palangana de forn amb mantega i ceba picada .

- Preparau un sofregit amb el marisc, picadet i el flambejau amb un poc de cognac

afegiu al sofregit les xalotes picades, assaonau i reservau.

Ompliu els filets de peix amb el marisc. Feis un canaló i el travau amb un escuradents. Després els posau sobre la palangana .

- Preparau una beixamel amb la mantega, la llet, la nata i la farina. Assaonau-la bé.

-Separau els blancs dels rovells dels ous i afegiu aquests darrers a la beixamel sense deixar de remenar.

- Mesclau bé i tot seguit afegiu ,amb molta suavitat, els blancs d'ou pujats a punt de neu.

-Ara sols queda abocar la mescla damunts el peix (o dins motlles untats amb mantequilla o folrades amb paper antiadherent) i coure l'elaboració uns 15-20 minuts amb el forn a 180°C.

-Serviu-ho tot d'una amb unes verduretes

PARFAIT DE FRUITS SECS (torró) A L'AROMA D'HERBES MALLORQUINES SOBRE RAÏM CONFITAT Y COULIS DE FRUITES DE TEMPORADA

INGREDIENTS:

(per a 10 persones)

Parfait: 8 rovells d'ou, 200 grs de sucre, 2 dl d'aigua (200grs) , 1/2 litre de nata (500 grs) , vainilla natural, pell d'una llimona, 25 grs d'ametlles pelades i torrades, 25 grs d'anous, 25 grs de pinyons. O 150 grams de torró

Pel sabaione (crema base): 3 rovells d'ous, 75 grs de sucre, 100 grs d'herbes mallorquines semi (licor)

Pel raïm confitat: 1/2 kilogram de raïm, 25 grs de mantequilla, 15 grs de sucre.

Altres ingredients: 1 dl de salsa de fraules, 1 dl. de salsa de mora, 1 dl de salsa de kiwi

ELABORACIÓ:

del parfait: Posau a bullir l'aigua amb el sucre, la canyella i la pell de llimona, quant arranqui a bullir retira-ho del foc.

Afegir aquest almívar al rovells d'ou, a mesura que ana'm batent, (fer aquesta operació mantenguent el bol amb els ous al bany maria) , fins que dupliquin el seu volum inicial .

Pasar el bol amb els ous emulsionat en un altre bany maria però aquest cop amb aigua freda i seguir batent, fins que la mescla sigui freda .

Afegir-hi la nata montada sense sucre i els fruits secs o torró picats finament .

Pasar a un motllo i deixar dins el congelador unes 2-3 hores com a mínim abans de servir.

del sabaione: Montar els rovells d'ou (al bany maria) amb el sucre ,i quant estiguin mitjos montats afegir-hi a poc a poc el licor d'herbes. Seguir emulsionant fins que la mescla estigui espumosa i haguem assolit la temperatura de 65-70°C (calent però sense cremar). Emprar aquesta crema como base a l'hora de montar els plats.

del raïm confitat: Pelar el raïm, retirar els pinyols i saltetjar-lo amb la mantequilla, afegir-hi el sucre per damunt i enforar-los a 180°C fins que estiguin brillants.

Acabament del plat: Col·locar dins el plat el raïm confitat i sobre ells posar les racions de parfait, salsetjar amb el sabaione i els coulis de fruites.

Coulis de fraules i coulis de mora:

Netejar les fruites i trossetjar-les, dins una pella fondre una cullerada de sucre amb una cullerada de vinagre, i quant comenci a carameltzar afegir-hi la fruita. Fer-ho bollir tot uns minuts. Deixar refredar. Si es desitja es pot colar o passar pel turmix.

Coulis de kiwi.

Pelar i triturar els kiwis amb la meitat del seu pes amb almívar..

Bacallà confitat

Ingredients

- 2 lloms de bacallà per persona
- oli d'oliva
- 2 dents d'all
- 1/2 llesca de pa Bimbo sense crata i tallat a daus
- 4 tallets de xoriço vermell tallat a dauets
- 1/2 xampinyó gran tallat a dauets
- Espinacs

Elaboració

En una olla hi posem oli d'oliva, amb l'all, a escalfar-suficient per a cobrir els talls de bacallà- a foc molt baix de tal manera que posant el dit estigui prou calent sense que ens cremem.

Hi posem el bacallà (que haurem assecat molt bé amb paper de cuina) i el deixem entre 8 i 10 minuts i després deixam refredar el peix dins l'oli

Mentre en una paella posarem dues cullerades soperes de l'oli d'oliva del que hem fent el bacallà i fregim a foc fort el pa, el xoriço i el xampinyó. Ben salteja i en el darrer moment posam els espinacs .

Treiem i ho posem en un plat amb paper de cuina perquè tregui una mica l'oli.

Servim un llit d'espincs, a sobre el bacallà confitat (calent) i napam amb romesco

Salsa romesco (6-8 racions):

- 1 Pebre vermell escalivat
- 3 Nyores o pasta de noyres
- 4 alls escalivats o fregits
- 12 avellanes torrades
- 12 ametlles torrades
- 1 llesca de pa torrat o fregit
- 4 tomàtiques escalivades
- 1 caiena
- julivert
- sal
- pebre
- vinagre
- oli d'oliva

Salsa romesco:

1. Pelar les verdures. Traient les llavors del pebre i les tomàtiques
2. Pelar les ametlles i les avellanes.
3. Mular el pa amb el vinagre.
4. Triturar els ingredients amb la sal, el pebre i quan estiguin triturats afegir l'oli.
5. Rectificar de sal.

Crema de patata i idiazabal amb terra de olives i ou esclafat aroma de trufa

Ingredients:

Ceba

Porro

Patata

brou blanc

crema de llet

Formatge idiazabal

Oli de trufa

ous

Panko

olives negres sense os

Elaboració:

Sofregir la ceba amb el porro i la patata. Posar brou blanc i deixar bullir fins que estigui ben cuit posar la crema de llet i en tornar a bullir.

Rallar el formatge i introduir dins la crema, remenar un poc per que fongui el formatge i passar pel turmix i xino.

Escalfar una altre vegada però anant alerta que no es talli la crema ja que som preparacions greixoses i es podria tallar.

Per la terra de olives:

col·locar les olives negres sense os en una safata i ficar dins el forn a 170°C durant 15 minuts per deshidratarlas. Triturar per fer una pols.

Fregir el pa i mesclar amb les olives

Decorar amb un poc de oli de trufa i cibulet.

Pastís de coa de bou amb puré de mongetes

Ingredients:

coa de bou

bresa de verdures

Vi negre

crepinette-redanyo-tel

Elaboració:

Marcar la coa de bou dins una marmita i afegir la bresa de verdura. Seguir fondejant.

Posar el vi negre i aigua fins que tapi la carn i deixar coure a foc lent. Estofat.

Per fer el pastissos llevar la carn que no hi hagi cap os posar dins els motlles de silicona rectangular i prensar be. Congelar anirà millor per fer els pastissos. El dia següent amb el tel que haurem posat amb sal i vinagre embolicar els pastissos.

Roca de patata:

Coulant de torró

ingredients:

300gr de crema de torro

6 ous

100gr de farina

50gr de sucre

1 pessic de sal

mantequilla i faina per els motlles,

Festucs

Gelat de xocolate

Elaboració:

Pujar els vermells amb el sucre afegir la farina.

Mesclar amb la crema de torro.

Pujar els blancs amb el pessic de sal i afegir a la mescla anterior.

Vieires amb sabayon de palo, puré de pomes i germinats

ingredients:

Vieires

vermells d'ou

Palo

Pomes

germinats

Elaboració:

Netejar les vieires i fer a la planxa.

Rostir les pomes al forn i fer un puré amb elles.

Per fer el sabayon pujar els vermells d'ou al bany maria amb el palo.

Muntatge:

Posar una base de puré de poma dins les conxes de la vieira, posar les vieires tallades a la meitat damunt i el sabayon. Gratinar amb el soplete.

Acabar amb els germinats.

TOCINILLOS

Ingredients:

400 grams de rovells d'ou

400grams de sucre

200grams d'aigua.

Elaboració.

Batre (sense emulsionar) els rovells d'ou.

Dins un altre recipient duur a ebullició el sucre i l'aigua, aturar enseguida que arranqui a bollir.

Mesclar el xarop als rovells a poc a poc (amb el líquid encara calent)

Pasar la mescla resultant per un xino .

Folrrar els motlos amb xarop i omplir amb el preparart anterior.

Cuoure al vapor 10/15 minuts (si no es possible fer-ho es pot fer dins el forn al bany maria , però l'agiua no ha de bollir) .

Un cop freds d'esmoldar , submergint els motlles dins aigua calenta

Torró Massapà-Crema.

Dades de l'elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

Ingredients:

Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (Tot això fent un xarop a 113°C)

Llet en pols 150gr, ous 350 gr, sucre invertit 250 gr (opcional: mel), Glasa real dura 250gr.1 llimona i una taronja rallades.

Ametlla 2250gr, repartida en dues parts al 50%.

Elaboració:

1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C)

2) Fer una papilla amb la llet i els ous.(Mesclar-ho bé)

3)Afegir a la papilla el sucre invertit. (Mesclar-ho bé)

4) A continuació afegir-hi la glasa real. (Mesclar-ho bé)

5) Tot seguit afegir-hi la pell de cítrics rallada. (Mesclar-ho bé)

6) Tornar a posar a coure el xarop realitzat i afegir-hi la papilla i la meitat de l'ametlla. Cuallar com una crema pastissera.

7) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.

8) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fosc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Torró de massapà -rovell

Dades de l'elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

Ingredients:

Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (Tot això fent un xarop a 113°C)

Rovells d'ou 500 grs

Sucre invertit 250grs

Galsa real dura 250grs

Ametlla 2250grs en dos recipients al 50% (1125 grs C/u)

Elaboració:

- 1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C)
- 2) Afegir-hi la glasa i el sucre invertit. (Mesclar-ho bé)
- 3) Afegir-hi els rovells d'ou.(Mesclar-ho bé)
- 4) Afegir-hi la meitat de l'ametlla i tornar al foc per cuallar-ho com una crema. (ha de bullir un minut, retirarem del foc i remenarem fins que deixi de bullir)
- 5) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.
- 6)) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fosc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Nevadets .

Ingredients :

520 grams de farina fluixa.

330 grams de saïm

150 grams de vi dolç

Elaboració:

Mesclar tots els ingredients fins a aconseguir una pasta homogénea.

Estirar fins a la gruixa desitjada i coure a 210°C.

Un cop cuits pasar-los per sucre en pols.

Garrovetes del Papa



Aquí us deixo la recepta d'aquest dolç tant especial.

Ingredients.

- 8 rovells d'ou
- 400 grms de sucre

Elaboració:

- Barrejem els rovells d'ou energeticament (10 minuts) i hi posem el sucre fins que augmenti de volum (x4) (batem 10 minuts més) . Amb una mànega els hi fem la forma sobre una placa amb paper de forn . Seguidament les posarem a coure a uns 150 °C fins que siguin seques. Convé començar la cocció amb el forn fred.



BON NADAL

Més receptes, fotos, feina del dia a dia
i bons consells gastronòmics a:

<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

www.cuinant.com

Web IES

www.iessoller.com