

RAVIOLI DE JAMÓN Y MELÓN AL CAVA CON MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES:

2 lonchas de jamón
1 tomate
100gr azúcar
50gr melón
100ml de cava



PROCEDIMIENTO:

Para el melón:

Cortamos el melón en láminas, ponemos a calentar el cava y añadimos las láminas de melón.
Dejamos cocinar a fuego suave durante 5 min.

Para la mermelada:

Picamos el tomate fino y lo ponemos al fuego con el azúcar y lo cocinamos hasta que tenga textura de mermelada
(no paramos de remover y a fuego suave).

PRESENTACIÓN:

Con las dos láminas de jamón hacemos un ravioli rellenándolo con el melón escurrido. Lo colocamos en el centro del plato encima la mermelada y decoramos con un poco de mermelada alrededor.

BOMBÓN DE SALMÓN Y AJONJOLÍ RELLENO DE QUESO CON MANZANA Y VELA DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO

INGREDIENTES:

1/2 manzana acida
1 lamina de salmón
ahumado
Ajonjolí
1 loncha jamón ibérico
25gr queso crema



PROCEDIMIENTO:

Para la manzana caramelizada:

Con un cuarto de manzana la cortamos y la caramelizamos.
Con el resto la picaremos y mezclaremos con el queso.
Rellenamos la lámina de salmón con el queso, hacemos una bola, la untamos de aceite y la pasamos por el ajonjolí.

PRESENTACIÓN:

Colocamos en el centro del plato la manzana caramelizada encima el bombón y con una brocheta la loncha de jamón.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66

TACO DE FOIE SOBRE GELATINA CALIENTE DE CAFÉ CON CAPUCCINO DE UVAS

INGREDIENTES:

100gr hígado de pato
Harina
Sal y pimienta
200gr de uvas
10gr de lecitina de soja
en polvo
1 café solo
2gr agar-agar



PROCEDIMIENTO:

Para el capuccino:

Trituramos las uvas con la lecitina de soja las colamos y reservamos.

Para la gelatina:

Calentamos el café añadimos el agar-agar y lo colocamos en un molde circular (reservamos).

Para el foie:

Lo salpimentamos, pasamos por harina y marcamos en una sartén.

PRESENTACIÓN:

Colocamos la gelatina en el centro del plato encima el taco de foie.

Llenamos más de la mitad de un vaso con el licuado de uvas y el resto, haremos una espuma con ayuda de la batidora metiendo aire como si fuera la espuma de un capuccino.