



Ensalada templada de pulpo y calamar

► **Ingredientes:** 1 kg de pulpo cocido, 200 gr de calamar fresco, 200 gr de patata confitada, 200 gr de tomate, ajo y caldo de pescado.

► **Elaboración:** Primero cogemos pulpos de unos 5kg lo lavamos bien para quitar si tiene algo de tierra, cortamos la patata y las envasamos al vacío y las cocemos

durante 2 horas y 45 minutos a 85 grados hasta que estén blandas. Por otro lado, cogemos patatas baby y las confitamos en aceite con tomillo y ajo hasta que estén blandas. Por otro lado tenemos los chipirones que hemos limpiado con cuidado de no romper la piel externa. Para elaborar la roteta, es como una salsa de tomate

pero al final mojamos con un caldo de pescado para darle un sabor más marino.

► **Emplatado:** marcamos en una sartén todos los ingredientes y montamos el plato, es una ensalada templada. Este plato es una ensalada de marisco, que lleva pulpo y calamar con patata confitada.



Waffel de patatas bravas

► **Ingredientes:** 1 kg patata, 100 gr de harina, 1 huevo y 20 gr de sal. Para la salsa brava: 1 kg de tomate, 2 cebollas, 2 guindillas, aceite y sal. Para el ali-oli: 2 huevos, 3 ajos, aceite de oliva y sal.

► **Elaboración:** Cocemos la patata con piel, una vez cocida la pelamos y mezcla-

mos con la harina, el huevo y la sal. Una vez que tenemos todo mezclado colocamos en la waffera hasta que tenga color, sacamos y dejamos reposar. Antes de servir ponemos en la freidora hasta que tenga el color deseado y quede crujiente. Sacamos a papel para que escurra el aceite. Para la salsa brava: pelamos y despepita-

mos los tomates y cocinamos con los demás ingredientes, trituramos y reducimos. Para el ali-oli: Montamos como una mahonesa, hasta que quede bien densa.

► **Emplatado:** Una vez frito el waffel ponemos de forma alternativa las salsas y decoramos con cebollino para el toque final.



Pescado en adobo con berenjena a la brasa y polvo de aceituna negra

► **Ingredientes:** 1 pieza de cazón, 1 kg berenjenas, harina, huevo, sal, pimienta y 1 kg de aceituna negra. Para la marinada del pescado: orégano, pimentón, comino, laurel, ajo, vinagre, agua y sal.

► **Elaboración:** Mezclamos todos los ingredientes de la marinada y ponemos los trozos de pescado troceado en tacos a marinar como

una hora hasta que tenga el sabor del pescado. Una vez que lo tenemos, escurrimos de la marinada y pasamos por harina y huevo y freímos hasta que tenga un poco de color. Para la berenjena, la asamos con piel, con un poco de aceite y sal. Cuando la tengamos la pelamos y quitamos si tuviera alguna pepita. Una vez limpia, la aliñamos con aceite y

sal. Para el polvo de aceituna negra, las ponemos sin hueso a secar a 80 °c hasta que estén deshidratadas y luego las trituramos hasta que queden como un polvo.

► **Emplatado:** Con ayuda de un aro colocamos la berenjena en la base, ponemos el pescado frito encima y terminamos de decorar con el polvo de aceituna.



Bikini de rabo de toro

► **Ingredientes:** 5 kg de rabo de toro, cebolla, zanahoria, pimienta, vino tinto y caldo de ternera. 1 papada de cerdo ibérico y 1 pan congelado.

► **Elaboración:** Cortamos el rabo de toro por las uniones, pasamos por sal, pimienta y harina y freímos. Una vez que lo tengamos todos, retiramos el aceite sobrante y vamos rehogando las verdu-

ras sin que se cocinen demasiado ponemos el rabo de toro, cubrimos con agua, vino tinto y dejamos cocer hasta que este blando. Una vez cocido retiramos toda la carne de los huesos y dejamos reposar en una placa hasta que este frío. Una vez frío lo cortamos con forma de sándwich (cuadrados). Una vez que lo tenemos cortado lo envolvemos en la papada de cerdo ibérico que hemos cortado muy fina

con la cortafiambres. A continuación envolvemos con el pan congelado que hemos cortado muy fino y reservamos. A la hora del terminar, marcamos en la plancha hasta que la parte de fuera quede crujiente y terminamos con un golpe de horno.

► **Emplatado:** Presentamos como un bikini de rabo de toro. Podemos acompañar con un puré de patata y poco de ali-oli.