

*J. P. Fernando Quiñones*

*Europa a la carta*

*(menú 22 mayo 2014)*



*Aperitivos*

*Salmón ahumado al estilo danés*  
*Trampanito irlandés de huevo de codorniz*  
*Naranja al estilo del Tírol*

*Entrada*

*Versión europea del salmorejo*

*Primer Plato*

*Merluza a la francesa en salsa de langostinos y anguriñas*  
o  
*Canelones de pescado al pimiento del piquillo*

*Segundo Plato*

*Escalopines italianos de pollo a la crema*  
o  
*Solomillo de cerdo a la griega con queso Feta y salsa de vino*

*Postre*

*Recuerdos de abril*



## *Salmón estilo danés*

<i>Ingredientes (2 personas)</i>	<i>Elaboración</i>
<p>400 g de lomo de salmón                      50 g de huevas de salmón                      6 espárragos verdes                      100 g de miel                      2 cucharadas de mostaza                      50 g de crema fresca                      agua                      sal                      pimienta                      perejil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Corta los tallos a los espárragos y escaldá las puntas durante 2 minutos en una cazuela con agua hirviendo y sal. Refréscalas en un bol con agua fría. Reserva.</i></li> <li>➤ <i>Para la crema, pon en un bol las huevas de salmón, la crema fresca y la mostaza. Condimenta con un poco de pimienta y perejil picado. Mezcla bien.</i></li> <li>➤ <i>Pon en el fondo de un plato un poco de crema y añade unos trozos de salmón. Acompaña con los espárragos y decora con unos montoncitos pequeños de huevas.</i></li> </ul>

## *Trampanito de huevos de codorniz*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p>Pan mollete pequeño                      Queso rulo                      Queso cheddar                      Cebollas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Caramelizar la cebolla ponerla encima de medio pan, poner el queso rulo y el cheddar encima y gratinar.</i></li> </ul>

## *Tapa de naranja, langostinos y espárragos.*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>8 langostinos grandes (pueden ser ya cocidos o crudos).</i>  <i>2 naranjas grandes.</i>  <i>8 espárragos trigueros.</i>  <i>1 cucharadita de salsa de soja.</i>  <i>1 cucharada de aceite de oliva.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Pela la naranja y saca 2 rodajas enteras de entre 1 y 1,5 centímetros de grosor.</i></li> <li>➤ <i>Pon a calentar el aceite en una sartén y cuando esté bien caliente pones las rodajas de las naranjas a dorar, 1 minuto por lado, luego l echas la salsa de soja para que termine de dorar, voltea cada rodaja de las naranjas para que queden uniformemente doradas. Retira del fuego.</i></li> <li>➤ <i>A continuación, en la misma sartén, pones a dorar las puntas de los espárragos (unos 10 centímetros de largo) junto con los langostinos que previamente has pelado dejando la cola, por un par de minutos por lado hasta que veas que doren.</i></li> <li>➤ <i>Finalmente, arma la tapa, en el centro de la naranja pones los espárragos y alrededor los langostinos, yo lo serví sobre una cama de reducción de salsa de tomate natural que tenía hecha, para darle un poco mas de color.</i></li> </ul>

## *Salmorejo cordobés en dos colores con huevo de codorniz, espárrago triguero y mojama de atún.*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>Aceite de Oliva virgen extra</i>  <i>Tomates rojos bien maduros.</i>  <i>Pan de Telera Cordobesa (de un día o dos)</i>  <i>1 diente de Ajo</i>  <i>Sal</i>  <i>remolacha cocida</i>  <i>Huevos de codorniz</i>  <i>Mojama de atún</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Limpiamos bien los tomates y los cortamos en cuartos, los añadimos a un bol grande y trituramos con la batidora hasta que nos quede una salsa líquida. Pasamos esta salsa por un colador para retirar posibles trozos de piel y pequeñas pepitas que hayan quedado al batirlos.</i></li> <li>➤ <i>Cortamos el pan en trozos pequeños y los añadimos a la crema de tomate anterior, los dejamos reposar durante unos 10 minutos. Así ayudamos a que el pan se ablande si está muy duro y será mucho más fácil de batir.</i></li> <li>➤ <i>Pelamos el ajo y, como lo vamos a usar en crudo, le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos al tomate con el pan.</i></li> <li>➤ <i>Echamos el aceite de oliva virgen extra y la sal. Lo pasamos todo por la batidora hasta que nos quede lo más fino posible. Probamos si está bien de sal y si no rectificamos con un poco más.</i></li> <li>➤ <i>Reservamos la mitad por un lado y la otra mitad le añadimos la remolacha cocida y lo volvemos a batir. Así tenemos el salmorejo en dos colores.</i></li> <li>➤ <i>Enfriarlos en la nevera hasta servir.</i></li> </ul>

## *Bacalao gratinado con muselina de ajos y miel sobre un lecho de pisto mediterráneo y chips de puerro*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>4 lomos de bacalao de 200 a 250 gr.</i></p> <p><i>1 cabeza de ajos.</i></p> <p><i>2 huevos.</i></p> <p><i>Aceite de semillas</i></p> <p><i>Aceite de oliva virgen.</i></p> <p><i>1 berenjena</i></p> <p><i>1 calabacín</i></p> <p><i>1 cebolla</i></p> <p><i>1 pimiento rojo</i></p> <p><i>2 tomates rojos</i></p> <p><i>2 puerros</i></p> <p><i>Sal</i></p> <p><i>Miel "convencional"</i></p>	<p style="text-align: center;">➤ <i>Elaboración de la Muselina de Ajos:</i></p> <p><i>Ponemos a confitar los ajos con el aceite de semillas durante unas 5 horas. Reservamos, emulsionamos las yemas a temperatura y vamos añadiendo poco a poco el aceite, (ha de quedar como una holandesa).</i></p> <p style="text-align: center;">➤ <i>Elaboración del Pisto:</i></p> <p><i>Cortar las verduras en "mirepoix". Añadir la cebolla y el pimiento, rehogar hasta que quede "pochadito". Seguidamente añadimos el calabacín y después la berenjena.</i></p> <p><i>Los tomates los escaldamos unos segundos en agua hirviendo, enfriamos en agua con hielo y lo dejamos limpios de piel y pepitas, los cortamos "concasse" y lo añadimos finalmente al resto de verduras. Poner a punto de sal.</i></p> <p style="text-align: center;">➤ <i>MONTAJE DEL PLATO:</i></p> <p><i>El bacalao lo enharinamos y lo freímos en un "sautesse" con aceite de oliva virgen. Reservamos.</i></p> <p><i>En el fondo del plato colocamos el pisto con un molde de acero. El bacalao lo tapamos con la muselina, le añadimos la miel y los gratinamos en salamandra.</i></p> <p><i>Una vez gratinado colocarlo encima del pisto y finalmente decorar con los chips de puerro.</i></p>

## *Merluza en Salsa de Langostinos y Anguriñas*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p>1 envase de Corazoes de Filete de Merluza 500</p> <p>1 envase de Langostino Pelado Grande 230</p> <p>2 envases de Anguriñas 200</p> <p>1 cebolla grande picada (aprox. 125 g)</p> <p>1 pimiento rojo picado (aprox. 100 g)</p> <p>1 pimiento verde picado (aprox. 100 g)</p> <p>4 tomates secos o tomates naturales</p> <p>1 puñado de almendras (aprox. 25 g)</p> <p>1/2 vaso de vino blanco</p> <p>2 dientes de ajo</p> <p>Perejil picado</p> <p>Aceite de oliva</p> <p>Agua</p> <p>Sal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>En una cazuela, rehogar la cebolla, los pimientos y un diente de ajo picado a fuego lento, removiendo de vez en cuando, para que todos los vegetales se cocinen por igual.</i></li> <li>➤ <i>Cuando los vegetales estén blandos, añadir los Langostinos descongelados y medio vaso de vino blanco. Dejar reducir el vino blanco para evaporar el alcohol, cuidando que la mezcla no quede demasiado seca.</i></li> <li>➤ <i>Añadir agua hasta cubrir el langostino y dejar cocinar 15 minutos más, removiendo de vez en cuando. Retirar del fuego. Triturar y colar.</i></li> <li>➤ <i>Calentar el líquido colado en una sartén limpia, y cocinar en él los Corazones de Filete de Merluza Pescanova previamente descongelados, a fuego lento durante 5 minutos aprox.</i></li> </ul> <p style="text-align: center;"><u><i>Para el salteado de Anguriñas:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, dorar 1 ajo laminado, añadir las Anguriñas, las almendras trituradas y los gajos de tomate seco cortados en trozos (*). Saltear durante 1 minuto y añadir sal al gusto.</i></li> <li>➤ <i>Emplatar la Merluza en Salsa de Langostinos y agregar el salteado de Anguriñas. Servir todo bien caliente.</i></li> </ul>

## *Canelones de merluza al pimiento del piquillo*

<i>Ingredientes (4 personas)</i>	<i>Elaboración</i>
<p style="text-align: center;"> <i>16 placas de canelones            400 gramos de merluza en filetes            100 gramos de cebolla            100 gramos de pimiento verde            2 dientes de ajo            4 cucharadas de aceite de oliva            250 gramos de pimientos del piquillo            200 ml de nata para cocinar (opcional)            Sal</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Cocemos las placas de pasta para canelones en abundante agua con sal y un chorrito de aceite durante 15 minutos.</i></li> <li>➤ <i>Una vez cocida la pasta, la escurrimos y la reservamos para rellenar.</i></li> <li>➤ <i>Picamos la cebolla, el pimiento verde y el ajo en brounoisse (cuadraditos muy pequeños) y rehogamos las hortalizas a fuego lento con aceite hasta que estén blanditas y con un poco de color.</i></li> <li>➤ <i>Desmenuzamos los filetes de merluza cocida y la mezclamos con el sofrito de cebolla y con unas cucharadas de nata líquida. Batimos hasta formar una pasta homogénea.</i></li> <li>➤ <i>Rellenamos con esta mezcla los canelones, los enrollamos y los colocamos en una bandeja de horno ligeramente untada con un poco de margarina.</i></li> <li>➤ <i>Introducimos los canelones en el horno a 200°C y cuando se doren en su superficie los sacamos del horno.</i></li> <li>➤ <i>Acompañamos estos canelones de pescado con una salsa de pimiento del piquillo que elaboraremos salteando un diente de ajo en una sartén con 4 cucharadas de aceite de oliva y los pimientos del piquillo en conserva. A continuación añadimos la nata para cocinar (o salsa de tomate) y le damos un hervor al conjunto.</i></li> <li>➤ <i>Trituramos con la batidora, ponemos a punto de sal y si fuese necesario con una pizca de azúcar damos el punto de acidez.</i></li> <li>➤ <i>Salseamos la base del plato con esta salsa de pimiento y sobre ella colocamos los canelones de merluza.</i></li> </ul>

## *Pollo al Pedro Ximénez con pasas*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>1 Solomillo de Cerdo Grande (750 gr.)</i>  <i>25 gr. de Uvas Pasas (sin pepitas)</i>  <i>25 gr. de Piñones</i>  <i>400 ml. de Nata Líquida (para cocinar)</i>  <i>1 Copita de Brandy</i>  <i>1 Copa de Vino Pedro Ximenez</i>  <i>Aceite de Oliva</i>  <i>Sal, Pimienta Negra Molida</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Comenzaremos limpiando el solomillo de grasa y las telillas que lo recubren, una vez limpio lo troceamos en medallones.</i></li> <li>➤ <i>Salpimentar cada medallón de carne por los dos lados y los vamos poniendo en un plato hasta tener todos los trozos salpimentados.</i></li> <li>➤ <i>Ponemos una sartén en el fuego con un chorrito de aceite de oliva y vamos friendo la carne y reservando hasta tener todos los medallones fritos.</i></li> <li>➤ <i>Una vez frita toda la carne la ponemos otra vez toda junta en la sartén, rociamos con el brandy y flambeamos.</i></li> <li>➤ <i>Dejamos que se consuma el alcohol y echamos el vino Pedro Ximenez, removemos con una espátula de madera y dejamos que la salsa reduzca un poco.</i></li> <li>➤ <i>Echamos la nata, las pasas y los piñones, removemos con la espátula de madera y dejamos cocinar a fuego medio-bajo hasta que la salsa reduzca.</i></li> </ul>

## *Solomillo gratinado con queso del payoyo y salsa Pedro Ximénez*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p style="text-align: center;"> <i>600 g de solomillo de cerdo</i>  <i>250 g de queso payoyo</i>  <i>200 ml de vino Pedro Ximénez</i>  <i>Jugo de carne</i>  <i>1 alcachofa fresca</i>  <i>Aceite de oliva virgen</i>  <i>Sal</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Salpimentar y marcar el solomillo en una plancha o sartén con unas gotas de aceite de oliva.</i></li> <li>➤ <i>Apartar y pasar al horno, cubierto por encima de queso puro de oveja payoyo. Mientras, hacer la salsa en una sartén al fuego y una vez que esté muy caliente la sartén echar un buen chorreón de vino dulce Pedro Ximénez.</i></li> <li>➤ <i>Dejar flambear y reducir hasta menos de la mitad y a continuación añadir jugo de carne casero. Volver a dejar reducir hasta que alcance la espesura deseada.</i></li> <li>➤ <i>Sacar el solomillo del horno al punto deseado con el queso ya fundido y añadir la salsa. Reservar en caliente.</i></li> <li>➤ <i>Aparte, hacer un crujiente de alcachofas, cortando una alcachofa natural muy fina y freír en abundante aceite, hasta que esté dorada.</i></li> </ul>

## *Carrillada de cerdo sobre patata confitada y ali-oli glaseado*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p style="text-align: center;"> <i>800 Gr de Carrilladas</i>  <i>Aceite</i>  <i>2 Huevos</i>  <i>1 Diente de ajo</i>  <i>1 Cebolla</i>  <i>1 Zanahoria</i>  <i>Patatas</i>  <i>2 Tomates</i>  <i>25 Gr de Ajos</i>  <i>½ L de aceite de girasol</i>  <i>½ L de Vino tinto</i>  <i>½ Copa de brandy</i>  <i>Tomillo fresco</i>  <i>Clavo</i>  <i>Sal</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Salpimentar las carrilladas y sofreir en aceite para sellar la carne</i></li> <li>➤ <i>Preparar un fondo de ajo, cebolla, zanahoria y tomate rojo, fondear y agregarle 1/2 litro de vino tinto, media copa de brandy, tomillo fresco y clavo.</i></li> <li>➤ <i>Cuando este blanda la carrillada sacarla y pasar la salsa por turmix y después por un colador chino. Cortar la patata por la mitad y sumergirla en una placa con aceite a 140° en el horno durante 30 minutos. Salpimentar y añadirle tomillo seco. Montar dos piezas de carrillada en la patata.</i></li> </ul> <p style="text-align: center;"><u><i>Para el ali-oli natural</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Añadir dos huevos y un diente de ajo y medio litro de aceite de girasol en la turmix hasta montarlo.</i></li> <li>➤ <i>Añadirle sal</i></li> <li>➤ <i>Napar las carrilladas con el ali-oli y gratinarlos en un grill.</i></li> <li>➤ <i>Servir bien caliente.</i></li> </ul>