

# Inicio

Canutillos de Cecina

Hígado de Pato Tostado

Bacalao con Manitas

Solomillo de Ternera a la Sal

Crema de Queso

# Las Recetas *del Ermitaño*

Queremos compartir algunas de nuestras recetas, explicando paso a paso su elaboración con el único fin de que pueda disfrutar de ellas en su propia casa.

Inicio



# Los Canutillos de Cecina Rellenos de Hígado de Pato Semi-cocido y Dulce de Membrillo Casero

## Ingredientes Para 6 Personas

### Para El Hígado De Pato Semi-Cocido:

500 g. de Hígado de pato fresco

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen

### Para El Dulce De Membrillo:

300 g. de Membrillo fresco

Agua (Para la cocción del membrillo)

225 g. de Azúcar

225 g. de Agua

### Para Los Canutillos De Cecina:

750 g. de Cecina de vaca limpia

360 gr de Hígado de pato semi-cocido (Elaborado en el primer paso)

20 gr de Membrillo (Elaborado en el paso anterior)

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# Los Canutillos de Cecina Rellenos de Hígado de Pato Semi-cocido y Dulce de Membrillo Casero

## Elaboración:

### Para El Hígado De Pato Semi-Cocido:

Desvenamos bien el hígado de pato y lo salpimentamos. Filmamos el hígado con papel film en forma tubular. A continuación lo envasamos al vacío en bolsa retráctil, pasamos por agua hirviendo y cocinamos en el horno de vapor a 80 °C durante 8 minutos. Enfriamos y reservamos.

### Para El Dulce De Membrillo:

Pelamos los membrillos y los cocemos en olla a presión durante 10 minutos. Una vez cocidos los membrillos los ponemos en una cazuela de acero inoxidable, añadimos el azúcar, el agua y lo mantenemos a fuego lento moviéndolo constantemente hasta conseguir una crema de membrillo.

### Para Los Canutillos De Cecina:

Toncheamos la cecina ayudados de una corta fiambres en láminas finas. Hacemos lo mismo con el hígado de pato semi-cocido, una vez obtenidas las láminas. Extendemos las láminas de cecina en un papel secante, colocamos encima de estas el hígado de pato semi-cocido y a continuación el dulce de membrillo. Lo enrollamos consiguiendo una forma cilíndrica obteniendo así los canutillos. Los maceramos con el aceite de oliva virgen

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# Los Canutillos de Cecina Rellenos de Hígado de Pato Semi-cocido y Dulce de Membrillo Casero

## Terminación:

Cortamos los canutillos bien colocados uno tumbado y otro de pie sucesivamente, rematando el plato con unas hojas aromáticas y unos hilos de dulce de membrillo

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio

# El Hígado de Pato Tostado con Dulce de Vino Tinto y Uvas Pasas



## Ingredientes Para 6 Personas

### Para El Hígado:

1 Kg. de hígado de pato (fresco)

Sal maldon

### Para El Dulce De Vino Tinto Y Uvas Pasas:

300 gr. De vino dulce

30 gr. De glucosa líquida

50 gr. De uvas pasas

0'6 gr. de xantana

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio

# El Hígado de Pato Tostado con Dulce de Vino Tinto y Uvas Pasas



## Elaboración:

### Para El Hígado:

Cortamos el hígado de pato en lonchas de 1,5 centímetros de ancho ayudados de un cuchillo caliente. Reservamos.

### Para El Dulce De Vino Tinto Y Uvas Pasas:

En una cazuela de acero inoxidable ponemos a reducir a fuego lento el vino tinto junto con la glucosa líquida hasta evaporar el alcohol, añadir la xantana, triturar, colar y añadir las pasas.

Ingredientes

Elaboración

Terminación

# El Hígado de Pato Tostado con Dulce de Vino Tinto y Uvas Pasas

Inicio



## Terminación:

Doramos el hígado de pato en la plancha por ambas caras y rematamos en la salamandra.  
Salamos el hígado de pato (sal maldon). Posteriormente salseamos con la reducción de vino tinto y uvas pasas.

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# El Bacalao con Manitas de Lechazo Guisadas, Panceta Crujiente y Aceite de Perifollo

## Ingredientes Para 6 Personas

### Para El Bacalao:

1'2 Kg. de bacalao (lomo alto desalado)

### Para La Cocción De Las Manitas:

360 gr de manitas de Lechazo (Limpias)

1 Zanahoria (Limpia)

1 Blanco de puerro (Limpio)

1 cebolla pequeña (Limpia)

Pimienta negra y sal

### Para El Guiso De Manitas:

150 gr de manitas de Lechazo (cocidas y limpias)

60 gr pimiento rojo (Limpio)

115 gr cebolla pequeña (Limpia)

Aceite de o'4°

2'5 gr. de pimentón dulce

5 gr. de harina

120 gr. de Agua (cocción de las manitas de lechazo)

### Para El Crujiente De Panceta:

120 gr. de panceta fresca (Limpia)

Aceite de girasol para freír

### Para El Aceite De Perifollo:

50 gr. de aceite de o'4°

15 gr. de perifollo fresco

Sal.

Ingredientes

Elaboración

Terminación



# El Bacalao con Manitas de Lechazo Guisadas, Panceta Crujiente y Aceite de Perifollo

Inicio



## Elaboración:

### Para El Bacalao:

Cortamos el lomo de bacalao en seis partes iguales. Doramos el bacalao por la parte de la piel en la plancha. Reservamos.

### Para La Cocción De Las Manitas:

Cocemos las manitas con agua mineral, cebolla, zanahoria, puerro, pimienta negra y sal, durante 2 horas. Posteriormente retiramos del fuego y reservamos el caldo de la cocción. A continuación deshuesamos las manitas y picamos en tacos pequeños. Reservamos.

### Para El Guiso De Manitas:

Picamos y pochamos el pimiento rojo y la cebolla

A continuación rehogamos con harina y pimentón, añadimos las manitas picadas, y el caldo de la cocción dejándolo guisar a fuego lento durante \* - 30 minutos.

Rectificamos de sal y reservamos.

### Para El Crujiente De Panceta:

Cortamos la panceta en láminas muy finas. A continuación, ayudados de moldes de acero inoxidable, enrollamos las láminas de panceta dándoles forma de canutillo, posteriormente las freímos en aceite de girasol muy caliente. Reservamos.

### Para El Aceite De Perifollo:

Escaldamos, trituramos y filtramos el ramillete de perifollo.

Una vez obtenido su jugo le añadimos sal y el aceite, mezclándolo suavemente para conseguir un aceite cortado. Reservar

Ingredientes

Elaboración

Terminación

# El Bacalao con Manitas de Lechazo Guisadas, Panceta Crujiente y Aceite de Perifollo

Inicio



## Terminación:

Rematamos el bacalao en el horno a vapor a 74 °C según el punto deseado. En un plato sopero disponemos una cama de manitas de lechazo calientes, encima el bacalao con la piel hacia arriba, sobre este colocamos el crujiente de panceta y aliñamos con el aceite de perifollo.

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio

# El Solomillo de Ternera a la Sal de Enebro con su Jugo al Vinagre, Pimientos Asados y Guindillas



## Ingredientes Para 6 Personas

### Para El Solomillo

6 solomillos de ternera de 200 gr. Cada uno (limpio)

### Para La Marinada

125 gr. de sal gorda (marinar)

2'5 gr. de Bayas de enebro

### Para El Pimiento Asado

3 und. de pimiento rojo (gordos)

Sal

Aceite de oliva de 04°

### Para Las Piparras

6 und de guindillas (piparras)

### Para El Jugo Al Vinagre

750 gr. de jugo de ternera (concentrado)

75 gr. de vinagre

25 gr. de azúcar

0'8 gr de xantana

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio

# El Solomillo de Ternera a la Sal de Enebro con su Jugo al Vinagre, Pimientos Asados y Guindillas



## Elaboración:

### Para La Marinada

Picamos levemente las bayas de enebro y las mezclamos con la sal gorda (marinar). Reservamos

### Para El Pimiento Asado

Lavamos, despepitamos y asamos los pimientos con un poco de aceite y sal gorda en el horno a 180 °C (40% de calor seco) durante 20 minutos por cada lado. Una vez asados, pelamos y cortamos en tiras de 1 cm de grosor.

### Para El Aceite De Guindillas

Cortamos la guindilla en aros finos y la hidratamos con el aceite de oliva virgen. Reservamos

### Para El Jugo Al Vinagre

Caramelizamos el azúcar, a continuación desglasamos con el vinagre, posteriormente añadimos el jugo de ternera y dejamos reducir hasta la densidad deseada. Rectificamos de sal y añadimos la xantana, triturar, colar y reservamos.

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio

# El Solomillo de Ternera a la Sal de Enebro con su Jugo al Vinagre, Pimientos Asados y Guindillas



## Terminación:

Sazonamos el solomillo con la marinada y lo cocinamos en el horno de convención a 180° C. en calor seco durante 9 minutos. En un plato sopero disponemos en el fondo el jugo de vinagre, a continuación el pimiento asado, encima una piparra y añadimos aceite virgen extra y por último colocamos el solomillo

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# La Crema de Queso de Cabra al Chocolate Blanco con Uvas Pasas, Gelatina de Mosto y Dulce de Vino Tinto de Toro

## Ingredientes Para 6 Personas

### Para La Crema De Queso De Cabra Al Chocolate Blanco:

200 gr. de crema de queso fresco. (Tipo Philadelphia).

50 gr. de queso de cabra (Tipo rulo)

150 gr. de cobertura de chocolate blanco.

250 gr. de nata.

1'3 gr de hojas de gelatina

### Para La Gelatina De Mosto:

250 gr. de mosto de uva.

6 gr de hojas de gelatina.

### Para El Dulce De Vino Tinto De Toro:

400 gr. de vino dulce de Toro.

80 gr. de glucosa líquida.

### Otros Ingredientes:

18 gr. de uvas pasas.

75 gr. de uvas frescas (Sin pepitas).

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# La Crema de Queso de Cabra al Chocolate Blanco con Uvas Pasas, Gelatina de Mosto y Dulce de Vino Tinto de Toro

## Elaboración:

**Para La Crema De Queso De Cabra Al Chocolate Blanco:**

Emulsionamos en la termomix los dos quesos a 50° C hasta obtener una crema homogénea. Posteriormente, le incorporamos el chocolate blanco previamente atemperado, la gelatina previamente atemperada mezclamos bien y enfriamos hasta bajarlo a 18 °C.

Aparte semi-montamos la nata.

Una vez semi-montada la nata, la añadimos poco a poco con espátula a la mezcla anterior. Dejamos reposar en frío durante 12 horas.

**Para La Gelatina De Mosto:**

Hervimos ¼ parte del mosto y le incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Una vez disueltas las hojas añadimos el resto del mosto y enfriamos. Reservamos.

**Para El Dulce De Vino Tinto:**

Juntamos los ingredientes en un cazo de acero inoxidable y reducimos hasta obtener la densidad de caramelo deseada.

Ingredientes

Elaboración

Terminación

Inicio



# La Crema de Queso de Cabra al Chocolate Blanco con Uvas Pasas, Gelatina de Mosto y Dulce de Vino Tinto de Toro

## Terminación:

En un plato sopero, disponemos la crema de queso de cabra al chocolate blanco, junto a esta unos taquitos de gelatina de mosto, alrededor la reducción de vino tinto y salteamos por el plato las uvas con las pasas.

Ingredientes

Elaboración

Terminación