



## Menú Navidad 2014

Primer Plato

**Berenjenas con Cáscara de Mar y su Ensalada**

Segundo Plato

**Rodaballo con "Trinxat" y Langostinos**

Postres

**Brazo Crujiente de Piña y Manzana con Miel y Mandarina**

(15 € aprox por persona)

Recetas elaboradas por:

**CETT**

Escola  
d'Hoteleria i Turisme



## **Primer Plato:**

### **BERENJENAS CON CASCARA DE MAR Y SU ENSALADA**

Para 4 personas

#### **Para la cocción de las cáscaras y elaboración del relleno de la berenjena**

##### **Ingredientes**

2 Berenjenas medianas  
1 kg de berberechos  
1 copa de Martini blanco  
1 Kg de mejillones  
1 Kg de cañaïlla  
Granos de pimienta negra  
1 cebolla de "Figueres"  
80 gr de harina  
Aceite de Oliva  
Sal y pimienta

##### **Elaboración**

Limpiaremos los mejillones y los herviremos con un poco de agua y sal, separaremos la carne del caparazón y la reservaremos con el caldo de cocerlos.

Limpiaremos los berberechos y los herviremos con la copa de Martini blanco, separaremos la carne del caparazón y la reservaremos junto con el caldo colado de cocerlas.

Cocemos la cañaïlla durante 20 minutos en agua hirviendo, con sal y unos granos de pimienta negra. Separamos el cuerpo de la cáscara y cortaremos la carne en pequeños cortes.

Cortaremos las berenjenas por la mitad y las dispondremos en una bandeja de horno, con sal, pimienta y un chorrito de aceite. Las cocemos a 150° C hasta que estén tiernas.

Con una cuchara, retiraremos la carne de la berenjena y la picaremos bien pequeña. Reservamos la piel con un poco de berenjena.

En una cazuela con 80 gr de aceite de oliva sofreiremos la cebolla cortada muy pequeña. Cuando esté dorada, añadiremos la harina y la coceremos unos instantes. Añadiremos el caldo de los berberechos y los mejillones y dejaremos que espese un poco. A continuación añadiremos la carne de las berenjenas y la carne del marisco. Rellenaremos las berenjenas con este pasta y las reservaremos.

### **Para la ensalada**

#### **Ingredientes**

2 Tomates maduros medios

½ Escarola de peluca

2 Ajos secos laminados

Aceite de Oliva

Sal y pimienta

#### **Elaboración**

Escaldaremos los tomates para pelarlos con facilidad, quitaremos las semillas y, finalmente, los cortaremos en dados pequeños.

Limpiaremos la escarola y la reservaremos separando las hojas mas blancas y poniéndolo como base del plato. Repartiremos por encima los dados de tomate.

En una sartén sofreímos con aceite las láminas de ajo hasta que sean rubias y aliñaremos con ellos la ensalada, con un poco de sal y pimienta. Dispondremos encima las berenjenas bien calientes, para hacer el contraste.



**Segundo Plato:**  
**RODABALLO CON “TRINXAT” Y LANGOSTINOS**  
**Para 4 personas**

**Para el rodaballo**

**Ingredientes**

4 filetes de rodaballo (150g. cada uno)  
4 langostinos  
Aceite de Oliva  
sal  
pimienta

**Elaboración**

Pelar los langostinos y reservar las cabezas y las pieles por un lado y las colas por otro. Sobre un trozo de papel de film con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta, colocar un filete de rodaballo y en el centro poner una cola de langostino.

Enrollamos el filete sobre si mismo de manera que quede un rulo. Lo cerramos bien con ayuda del papel film. Atar ambos extremos del rulo con hilo, para que no se abra durante la cocción.

Para que no pierda forma, cocemos por espacio de 3 minutos los rulos de rodaballo y langostinos en una cazuela con agua hirviendo que los cubra completamente. Los sacaremos y los dejaremos enfriar. Retiraremos el papel film con cuidado, y marcaremos la piel del rodaballo en una sartén bien caliente con aceite de oliva. Lo reservaremos hasta el emplatado.

## **Para el “Trinxat”**

### **Ingredientes**

8 langostinos  
1 col pequeña  
2 patatas medianas  
2 Ajos secos laminados  
Aceite de Oliva suave  
Sal y Pimienta

### **Elaboración**

Pelar los langostinos y reservar las cabezas y las pieles por un lado, y las colas por otro.

En una cazuela pequeña cubrir las cabezas y las pieles con aceite de oliva suave y cocer a fuego suave.

Con el calor, las cabezas y las pieles soltarán todo el color y sabor al aceite. Al cabo de una media hora de confitar, colar y solamente guardar el aceite aromatizado.

Cortar el repollo aprovechando las hojas más verdes, la limpiamos y la cocemos con poca agua junto con las patatas peladas y cortadas en rodajas. Cuando la verdura esté cocida, la escurrimos de agua y la trituramos con ayuda de un mortero.

Cortar 8 colas en dados y saltearlas con los ajos secos laminados y el aceite de los langostinos, y salpimentar.

Mezclar la verdura trinchada.

## **Para las chips de Boniato**

### **Ingredientes**

1 boniato  
Aceite de Oliva suave  
Sal  
Pimienta

### **Elaboración**

Pelar y cortar el boniato en láminas muy finas (1 mm), con la ayuda de una mandolina. Y freír inmediatamente en aceite de oliva hasta que nos quede crujiente. Reservar sobre papel de cocina para retirar el aceite sobrante y salpimentar.

### **Para terminar el plato:**

A la hora de servir, pondremos el trinchado en la base del plato con el rulo de rodaballo encima y decoraremos con las chips de boniato.



### **Postre:**

### **BRAZO CRUJIENTE DE PIÑA Y MANZANA CON MIEL Y MANDARINA**

**Para 4 personas**

#### **Para el brazo crujiente**

##### **Ingredientes**

4 hojas de pasta brick

½ piña fresca

1 pera

1 manzana

3 cucharadas de miel

azúcar ilustre

##### **Elaboración**

Cortaremos las frutas en dados pequeños. En una sartén saltaremos las frutas con la miel. Dispondremos la pasta brick sobre la mesa de trabajo y pondremos en el centro la fruta salteada. Enrollaremos la pasta y la espolvorearemos con azúcar ilustre. Las pondremos en una bandeja de horno y las hornearemos a 180°C hasta que queden crujientes, vigilando que no se queme el azúcar.

#### **Para la reducción de mandarina**

##### **Ingredientes**

8 mandarinas

1 cucharada de azúcar

elaboración

Hacer zumo de las 8 mandarinas. Poner a reducir el zumo con una cucharada de azúcar. Hasta que quede como una salsa ligeramente espesa

#### **Para terminar el plato:**

A la hora de servir, pondremos el brazo de brick en la base y lo acompañaremos con la reducción del zumo de las mandarinas, decoraremos con unas hojas de menta.