



Menú Navidad Infantil 2014

Primer Plato

Ratatulle en Brocheta

Segundo Plato

Croquetas de Merluza sobre lecho de Patata y Tomate Confitado

Postres

Crema de Mandarina con Piña Estofada y Nube Dulce

(10 € aprox por persona)

Recetas elaboradas por:

CETT

Escola
d'Hoteleria i Turisme



Primer Plato:

RATATUILLE EN BROCHETA

Para 4 personas

Para la Brocheta

Ingredientes

1 calabacín verde mediano
1 calabacín amarillo mediano
1 berenjena mediana
4 tomates maduros
2 pimientos rojos
Aceite de Oliva suave
sal
pimienta

Elaboración

Cortar las verduras en rodajas de ½ centímetro aprox. Para el pimiento, abrir por la mitad, quitar las semillas y sobre una superficie plana, cortar las rodajas con la ayuda de un corta pastas de 6 cm de diámetro. Pinchar en una brocheta, alternando colores para que sean vistosos.

Disponer las brochetas llenas en una bandeja para el horno con papel antiadherente. Salpimentar y regar con aceite de oliva cocer al horno a 140°C hasta que esté cocido al completo dándole vueltas para que se aplasten las verduras.

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 aprox), con la ayuda de una mandolina. Freír inmediatamente en aceite de oliva hasta que esté 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, una capa de los chips de boniato y encima el ratatouille en brocheta.



Segundo Plato:

CROQUETAS DE MERLUZA SOBRE LECHO DE PATATA Y TOMATE CONFITADO

Para 4 personas

Para las croquetas

Ingredientes

300 gr. de tronco de merluza.
1 cebolla
100 gr. de harina
100 gr. de mantequilla
½ l de leche
sal
pimienta
2 huevos
pan rallado
Aceite de Oliva

Elaboración

Limpiaremos la merluza de piel y espinas y lo cortaremos en dados pequeños.

En mantequilla, sofreír la cebolla rallada hasta que esté dorada, añadir la harina y cocer unos instantes, añadiremos la carne de merluza en dados y la leche. Coceremos hasta que quede una masa espesa. Dejar enfriar la masa cubierta con papel film.

Daremos forma de croquetas largas de unos 7cm. por 2cm. de ancho.

Rebozaremos con huevo y pan rallado la masa.

Volveremos a dar forma de serpiente a la croqueta y la freiremos en aceite abundante.

Para la patata y el tomate confitado

Ingredientes

4 patatas

8 tomates maduros
1 cuchara de azúcar
1 rama de tomillo
Aceite de Oliva suave
sal
pimienta

Elaboración

Cocer las patatas con piel en agua con sal.

Pelar y trincar las patatas con aceite y salpimentar.

Pelar los tomates, quitar las semillas y cocer en aceite, la rama de tomillo y el azúcar hasta que quede bien confitado.

Para terminar el plato:

A la hora de servir, pondremos la patata en la base, las croquetas encima y decoraremos con el tomate confitado.



Postre:

CREMA DE MANDARINA CON PIÑA ESTOFADA Y NUBE DULCE

Para 4 personas

Para la crema de mandarina

Ingredientes

Zumo de 8 mandarinas
1 cucharada de harina de maíz
4 cucharadas de azúcar
6 yemas de huevo

Elaboración

En un bol mezclar bien los huevos con la harina de maíz y el azúcar, añadir el zumo de las mandarinas y colar.

Poner a cocer la mezcla en un cazo, removiendo constantemente a fuego bajo.

Esperar a que arranque la ebullición y retirar inmediatamente del fuego.

Pasar la crema a otro recipiente y dejar enfriar, tapar con papel film.

Para la piña estofada

Ingredientes

½ piña
100 gr. de mantequilla
2 cucharadas de azúcar

Elaboración

Pelar y cortar la piña en dados grandes y estofar en una cacerola con el azúcar y la mantequilla hasta que quede blanda.

Para terminar el plato:

Ingredientes

12 nubes de azúcar

A la hora de servir, pondremos una base de crema de mandarina, los dados y la piña encima, decorar con las nubes de azúcar.