

# GASTRO CLUB



21 DICIEMBRE

**CENA DE  
NAVIDAD**

LOS FRESNOS  
CENTRO COMERCIAL



23 DICIEMBRE

**MARIDAJE  
DE VINOS**



28 DICIEMBRE

**CENA DE  
NOCHEVIEJA**

### **Mantequilla Aceituna Negra**

- 200 gr mantequilla atemperada
- 50 gr de aceituna negra sin hueso

### **Crep de cordero a baja temperatura con espuma de boniato y cebolla encurtida**

- 125 gr de harina (para mezclar del crep)
- 2 huevos (para mezclar del crep)
- 300 ml de leche (para mezclar del crep)
- 1 c/s de aceite de oliva (para mezclar del crep)
- 300 gr boniato (para crema o espuma)
- 200 ml de nata (para crema o espuma)
- 4 c/s de aceite de oliva, sal y pimienta (para crema o espuma)
- 120 ml de vinagre (para encurtir la cebolla)
- 70 gr de azúcar (para encurtir la cebolla)
- 40 ml de agua (para encurtir la cebolla)
- 2 patas de cordero (21h 75 grados)
- Aceite, sal y pimienta.

### **Mini roscón de reyes con trufa**

- 675 gr de harina de fuerza.
- 260 ml de leche atemperada
- 30 gr de levadura fresca
- 130 gr de azúcar
- 130 gr de mantequilla (fundida)
- 2 huevos y 1 yema
- 10 gr de sal
- 2 c/s de agua de azahar
- 1 naranja y 1 limón
- Horno 180º - 20 minutos

### **Mezaravioli de langostinos con aceite de albahaca**

- 500 gr de harina (para masa)
- 3 huevos ( para la masa)
- 10 langostinos
- 100 gr de setas
- 100 ml de salsa de tomate
- 3 c/soperas de soja
- 0,5 l de aceite de oliva (para el pesto)
- 50 gr de piñones tostados (para el pesto)
- 50 gr de albahaca (para el pesto)
- 50 gr de parmesano (para el pesto)
- Pecorino para rallar el final

### **Kausas en Panko**

- 300 gr de patata
- 1 c/s pimentón dulce
- Sal y Pimienta al gusto
- Huevo y panko (para rebozar)
- 200 ml de aceite de girasol (para la mayonesa)
- 30 gr de cilantro y 1 huevo (para la mayonesa)

### **Guiso de seta sitake con ñoquis y chipirón laminado con pepino**

- 1 cabeza de ajo (para el caldo de carne)
- 1 cebolla (para el caldo de carne)
- 2 zanahorias (para el caldo de carne)
- 1 puerro (para el caldo de carne)
- Recortes de carne (para el caldo de carne)
- ½ kilo de sitake
- 6 chipirones
- ½ pepino
- 100 gr de ñoquis

### **Medallón de osobuco glaseado con parmentier de pistacho y manzana dulce**

- 1 kg de osobuco (para guisar)
- 2 zanahorias (para guisar)
- 1 cebolla (para guisar)
- 2 vasos de vino tinto (para guisar)
- 4 dientes de ajo (para guisar)
- 200 gramos de patata (parmentier)
- 50 ml de agua de cocción (parmentier)
- 25 ml de aceite de oliva (parmentier)
- 25 gr de pasta de pistacho triturado (parmentier)
- 100 ml agua (tpt)
- 100 gr azúcar (tpt)

### **Montadito de lima, crumble de avellana y dulce de leche con crujiente de copo de leche**

- ½ l de nata 35% (straciatella de lima)
- 4 limas (straciatella de lima)
- 100 gr de azúcar (straciatella de lima)
- 100 gr dulce de leche
- 100 ml de leche (crujiente de leche)
- 2 gr de gelespesa (crujiente de leche)
- 20 gr de azúcar glass (crujiente de leche)
- 30 gr de avellana (crumble de avellana)
- 30 gr de mantequilla (crumble de avellana)
- 30 gr de azúcar (crumble de avellana)
- 30 gr de harina (crumble de avellana)