



bofrost*

junto con

Y
YBARRA

te ofrecen esta espectacular receta:

ENSALADA TIBIA DE MILHOJAS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

20 minutos 2 pax Nivel de dificultad: 1

Ingredientes:

- 10 milhojas de salmón (art. 8286)
- 8 langostinos cocidos (art. 8909)
- ½ zumo de lima
- 1 ajo fresco con piel
- 40 g de crema vinagre balsámico de mango Ybarra
- 100 g de guisantes muy finos (art. 8543)
- 50 g AOVE
- 5 g albahaca (art. 11011)
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 10 g de brotes tiernos

Preparación:

El día anterior descongela los langostinos cocidos y las milhojas de salmón y queso en el frigorífico.

En un vaso mezclador añade los guisantes, la pizca de sal, pimienta y albahaca. Tritura hasta conseguir la textura deseada. Reserva en el frigorífico durante 5-7 minutos.

En una sartén con AOVE chafa el diente de ajo con la piel y rehógalo durante 3 minutos. A continuación, añade los langostinos cocidos pelados, a excepción de la cola. Saltea durante 1 minuto a fuego medio añadiendo durante ese tiempo el zumo de lima.

Para el montaje puedes inspirarte con nuestra propuesta viendo el final del vídeo. Si prefieres innovar, ¡estaremos esperando tu propuesta!

bofrost*
Play

Pon un
Chef
en tu vida



bofrost*

junto con



te ofrecen esta espectacular receta:

FOIE CON PRALINÉ DE MANZANA ASADA Y CÍTRICOS

20 minutos 2 pax Nivel de dificultad: 2

Ingredientes:

- 100 g de Foie (art. 8533)
- 100 g de turrón de jijjona (art. 8992)
- 80 g de Mayonesa clásica Ybarra
- 1 manzana
- 50 g de mantequilla
- 50 g de azúcar blanca
- 100 ml de agua
- 1 rama de canela
- 3 uds de anís estrellado
- Piel de un limón
- 9 tostas
- Sal

Preparación:

Corta la manzana en gajos.

En una sartén pon la mantequilla a derretir. Añade los trozos de manzana y cocina a fuego suave con la sartén tapada durante 4- 5 minutos. Voltea los gajos frecuentemente. Deja enfriar y reserva.

En un bol añade el turrón, la mayonesa y sal y mezcla con una cuchara hasta integrar todos los ingredientes. Reserva el praliné.

Pon un cazo con agua a calentar, añade el azúcar, anís estrellado y la canela. Deja cocer durante 5 minutos a fuego medio, mientras tanto, pela el limón y corta la piel en tiras pequeñas. Añádelas al cazo y deja cocer otros 5 -7 minutos. Reserva el almíbar obtenido.

Montaje: En cada tosta pon un rectángulo de foie con un toque de sal. Sobre él, añade medio gajo de manzana asada y un punto de praliné de turrón. Decora con la piel de limón confitada y agrega un toque verde.

bofrost*
Play

Pon un
Chef
en tu vida



EPAULE DE
PORCELET RÔTIE

bofrost* junto con

Y
YBARRA

te ofrecen esta espectacular receta:

PAN BAO DE COCHINILLO ASADO CON VINAGRETA DE GAUCHA

30 minutos 2 pax Nivel de dificultad: 1

Ingredientes:

- 500 g de paletilla de cochinillo (art. 6394)
- 50 ml de agua
- 100 g de salsa gaucha Ybarra
- 10 uds de pan Bao cocido
- 50 g de soja
- 50 g de azúcar moreno
- 70 g de col china
- 70 g de zanahoria
- 40 g de AOVE Ybarra

Preparación:

24 horas antes de preparar la receta pon a descongelar la paletilla de cochinillo.

Pon la paletilla en una fuente e introdúcela en el horno durante 50 minutos a 200° con agua.

Una vez transcurrido el tiempo corta un trozo de aproximadamente 500 g y resérvalo.

En una sartén con AOVE saltea durante 3 minutos a fuego medio – alto la zanahoria, col china cortada en tiras de 5 cm. Pasado el tiempo, reserva en un bol.

Trocea la paletilla de cochinillo en tira.

En la sartén anterior pon a calentar la soja y añade el azúcar moreno. Remueve hasta diluir y agrega las tiras de cochinillos. Añade las verduras del bol y apaga el fuego. Remueve y reserva.

Abre el pan Bao por la mitad y rellena con la mezcla. Agrega un punto de salsa gaucha y tapa con la parte superior del pan. Decora la parte superior con salsa gaucha.

bofrost*
Play

Pon un
Chef
en tu vida





bofrost*

junto con



te ofrecen esta espectacular receta:

DELICIAS DE VIEIRAS SOBRE ESPUMA DE PATATA Y CHEDDAR

20 minutos 2 pax Nivel de dificultad: 1

Ingredientes:

- 14 delicias de vieiras (art. 8816)
- 100 g de salsa cheddar Ybarra
- 350 g de patata
- 75 g crema de leche
- 50 g de AOVE Ybarra
- 7 g de ajo picado (art. 8771)
- 3 g de sésamo tostado
- 200 ml de agua
- Una pizca de sal y pimienta

Preparación:

En una sartén con AOVE pon el ajo y la patata cortada en dados pequeños, saltéala durante 4 minutos a fuego medio alto.

Añade agua y déjalo cocer durante 10 minutos más. Agrega sal y pimienta. Transcurrido el tiempo escurre el agua y añade la nata por encima de la patata para que no se corte. Reserva en un bol.

Con unas varillas, mezcla todo para romper patata, añade la salsa cheddar y vuelve a mezclar hasta integrar todos los ingredientes. Reserva en temperatura ambiente.

En una sartén con AOVE fríe las delicias de vieiras durante 3 minutos. Retira y escurre sobre papel absorbente.

Para el montaje puedes utilizar un bote de cristal de la siguiente forma. En el fondo agrega la espuma de patata y cheddar. Posteriormente deposita las delicias de vieiras sobre ella en forma de pirámide. Por último, decora con salsa cheddar por encima y sésamo tostado.

bofrost*
Play

Pon un
Chef
en tu vida





bofrost*

junto con

Y
YBARRA

te ofrecen esta espectacular receta:

PASTEL DE CABRACHO CON BEARNESA DE PIÑONES

Ingredientes:

- ½ pastel de cabracho (art. 8824)
- 80 g de salsa rosa Ybarra
- 100 g de pulpo cocido (art. 5541)
- 30 g de vinagre de arroz
- 20 g de miel
- 30 g de AOVE
- Una pizca de sal
- 10 de cebollino
- 10 tostas
- 1 diente de ajo negro

Preparación:

El día anterior pon a descongelar el pulpo y 3 horas antes de la preparación, descongela el pastel de cabracho.

En un bote de cristal con tapa añade vinagre y sal. Ciérralo y agítalo hasta diluir la sal por completo. Añade la miel, el AOVE y vuelve a agitar hasta integrar todos los ingredientes. Ya tienes la vinagreta base lista.

Corta el pulpo en trozos pequeños y añádelos a la vinagreta, mezclando con una cuchara.

Para el montaje: Pinta la superficie de la tosta con el ajo negro, coloca las tostas sobre el plato y pon trozos del pastel de cabracho encima. Con dos cucharas pon un punto generoso de salsa rosa sobre el cabracho. Finaliza con un topping del salpicado de pulpo escurrido. Decora con cebollino cortado.

bofrost*
Play

Pon un
Chef
en tu vida

