

COOKING
SURFACE PRIME

El sabor de la Navidad

UN RECETARIO PARA CELEBRAR Y COMPARTIR

Edición Navidad 2025 · by Luis Asensio



Para compartir

Snacks y entrantes pensados para el centro de la mesa, para picar, conversar y repetir.

Platos para celebrar

Carnes y pescados que convierten cualquier comida en una ocasión especial.

Especial para hacer con niños

Dulces navideños sencillos, divertidos y perfectos para cocinar en familia.

Índice

04

Snacks

Calabacín crujiente con tzatziki
Ebi sando
Hojaldre de pollo con parmesano
Empanada de pulpo

08

Entrantes

Crema templada de puerro, pera y nueces
Espárragos a la gabardina con mayonesa de naranja
Migas de morcilla con pimientos verdes fritos
Alcachofas en tempura con mayonesa oriental

12

Pastas

Canelones navideños
Espaguetis con calamar en su tinta
Espaguetis con tartar de atún picante
Tortiglioni con crema, nueces y tomate seco

28

Especial

Recetas para cocinar en compañía de los más pequeños

- Turrón de tres chocolates
- Rocas de chocolate blanco y arroz inflado

16

Pescados

Velouté de marisco con tartar de carabineros
Rape en adobo
Salmón Wellington
Dorada con puerros confitados y mostaza

20

Carnes

Pollo en pepitoria
Pastel de carne
Pollo al limón
Fricasé de cordero

24

Postres

Suflé de naranja
Milhojas de crema pastelera y frambuesa
Espuma de cheesecake
Panna cotta de té matcha

Un recetario de Navidad para compartir

La Navidad invita a bajar el ritmo, a compartir la mesa y a disfrutar del placer de cocinar para los nuestros.

Este recetario reúne propuestas pensadas para acompañar las celebraciones, desde encuentros informales hasta comidas especiales, combinando sabores de siempre con ideas actuales. Un conjunto de recetas creadas para inspirarte, disfrutar del proceso y convertir cada momento alrededor de la mesa en un recuerdo para repetir.



LUIS ASENSIO

@luis_asensio_tomas

Luis Asensio, chef ejecutivo de Cooking Surface, lleva más de 20 años entre fogones, como jefe de cocina de los principales restaurantes de Valencia.

Sus recetas empezaron a hacerse virales en las redes poco después del inicio de la pandemia, nombrándole “El chef que nos enseñó a cocinar durante el confinamiento” por diversos medios. Ahora lidera los showcookings “Cooking Experience” en los que muestra la tecnología y la potencia de la placa de inducción oculta de Cooking Surface, mientras los clientes disfrutan de una experiencia gastronómica diferente y creativa.



Calabacín crujiente con tzatziki

Ingredientes

Para el calabacín rebozado:

- 2 calabacines medianos
- 2 huevos
- 80 g de harina
- pan rallado (opcional, para un rebozado más crujiente)
- sal y pimienta
- aceite de oliva suave o de girasol para freír

Para la salsa de yogur:

- 1 yogur natural (125 g, griego si quieres más cremosidad)
- ½ diente de ajo rallado o muy picado
- 4-5 hojas de hierbabuena fresca picada
- ½ pepino rallado y escurrido
- ½ cucharadita de comino en polvo
- un chorrito de aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta al gusto

Elaboración

Comenzamos lavando los calabacines y los cortamos en rodajas de entre 0,5 y 1 cm de grosor. Salpimentamos ligeramente y reservamos.

Preparamos el rebozado pasando las rodajas de calabacín primero por harina, después por huevo batido y, por último, por pan rallado.

Calentamos abundante aceite en una sartén y freímos los calabacines hasta que estén bien dorados. Los retiramos y los dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Para la salsa tzatziki, mezclamos en un bol el yogur con el ajo rallado, la hierbabuena picada, el pepino rallado y bien escurrido, el comino, sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Removemos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar en la nevera durante 10 minutos para que tome sabor.

Servimos los calabacines rebozados calientes acompañados de la salsa fría. Opcionalmente, espolvoreamos un poco más de comino o hierbabuena fresca justo antes de servir.



Ebi sando (sándwich japonés) de langostinos fritos

Ingredientes

Para el relleno:

- 8 langostinos grandes crudos
- 1 huevo
- 50 g de harina de trigo
- 60 g de panko japonés (pan rallado grueso)
- sal y pimienta
- aceite suave para freír

Para la salsa:

- 2 cucharadas de mayonesa japonesa (tipo Kewpie)
- 1 cucharadita de mostaza suave o wasabi (opcional)
- unas gotas de limón

Para montar:

- 4 rebanadas de pan de molde japonés (shokupan) o pan de molde tierno sin corteza
- 4 hojas pequeñas de lechuga (opcional)
- unas gotas de salsa tonkatsu o soja dulce

Elaboración

Comenzamos pelando los langostinos, dejando la cola si lo deseamos. Realizamos un pequeño corte en la parte inferior para estirarlos, los secamos con papel absorbente y salpimentamos ligeramente.

Pasamos los langostinos por harina, huevo batido y panko, en este orden, presionando para que el rebozado se adhiera bien. Los dejamos reposar en la nevera durante 5 minutos.

Calentamos abundante aceite a unos 170 °C y freímos los langostinos durante 2-3 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Los retiramos y los dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Para la salsa, mezclamos la mayonesa con la mostaza o wasabi y unas gotas de zumo de limón. Removemos hasta obtener una salsa cremosa y ligeramente ácida.

Untamos las rebanadas de pan con la salsa, colocamos de forma opcional unas hojas de lechuga y disponemos los langostinos fritos encima. Añadimos unas gotas de salsa tonkatsu o soja dulce y cubrimos con la otra rebanada, presionando ligeramente.

Cortamos los bordes si utilizamos pan de molde, partimos el sándwich por la mitad y servimos aún templado.



Hojaldre de pollo y parmesano

Ingredientes

Para la masa:

- 1 contramuslo de pollo deshuesado
- 1 lámina de hojaldre
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de orégano seco
- 2 cucharadas de bechamel
- 30 g de parmesano rallado
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta negra al gusto

Elaboración

Comenzamos marcando el contramuslo de pollo deshuesado en una sartén con un chorrito de aceite, dorándolo bien por ambas caras. Lo retiramos y reservamos.

En la misma sartén, añadimos la cebolla picada y el ajo fileteado, y sofreímos a fuego medio hasta que estén blandos y ligeramente dorados. Troceamos el pollo reservado, lo incorporamos al sofrito y añadimos el orégano. Salpimentamos y mezclamos bien.

Incorporamos la bechamel y removemos hasta obtener una masa cremosa y homogénea. Rectificamos de sal y pimienta si es necesario, retiramos del fuego y dejamos templar.

Cortamos la lámina de hojaldre en círculos y pinchamos el centro de cada uno con un tenedor para evitar que suba en exceso. Colocamos una porción de la mezcla de pollo en el centro de cada círculo y espolvoreamos parmesano rallado por encima.

Precalentamos el horno a 170 °C y horneamos durante 20–25 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.

Servimos templado, acompañado de una ensalada fresca o una salsa ligera de yogur o mostaza.



Empanada de pulpo con pimentón de la Vera

Ingredientes

Para la masa:

- 400 g de harina de trigo
- 100 ml de aceite del sofrito
- 100 ml de agua templada
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo batido (para pintar)

Para el sofrito:

- 1 cebolla tierna grande (unos 150 g)
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento verde italiano
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita colmada de pimentón de la Vera (dulce o mezcla con picante)
- 300 g de pulpo cocido, troceado en rodajas
- Sal al gusto

Elaboración

Empezamos preparando el sofrito calentando el aceite de oliva en una sartén amplia a fuego medio y añadimos la cebolla tierna picada junto con el pimiento verde cortado en tiras finas. Cocinamos unos 10 minutos, hasta que estén tiernos.

Incorporamos el ajo picado y rehogamos 1 minuto más. Retiramos del fuego, añadimos el pimentón de la Vera, mezclamos y, de inmediato, incorporamos el pulpo troceado. Cocinamos 2–3 minutos, rectificamos de sal y dejamos templar. Reservamos el aceite del sofrito para la masa.

Si elaboramos la masa casera, mezclamos la harina con la sal en un bol. Añadimos el aceite del sofrito y el agua templada poco a poco, amasando hasta obtener una masa elástica y homogénea. La dejamos reposar tapada durante 30 minutos.

Dividimos la masa en dos partes, base y tapa. Estiramos la base con un rodillo y la colocamos sobre una bandeja de horno con papel vegetal. Repartimos el sofrito de pulpo, dejando un borde libre de aproximadamente 1 cm. Cubrimos con la otra parte de la masa, sellamos bien los bordes y hacemos un pequeño orificio en el centro para que respire. Pintamos la superficie con huevo batido.

Precalentamos el horno a 180 °C, con calor arriba y abajo, y horneamos durante 35–40 minutos, hasta que la empanada esté bien dorada. Servimos templada o fría.



Crema templada de puerro, pera y nueces

Ingredientes

Para la crema:

- 1 puerro grande (solo la parte blanca)
- 1 pera conferencia madura
- 1 patata pequeña (unos 80 g)
- 300 ml de caldo vegetal
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta negra al gusto

Para el tartar:

- ½ pera conferencia (madura pero firme)
- 6-8 nueces peladas
- 1 cucharadita de cebollino picado
- 1 cucharadita de zumo de limón
- un chorrito de AOVE
- sal al gusto

Elaboración

Comenzamos limpiando el puerro y lo cortamos en rodajas finas. Pelamos la patata y la pera y las troceamos.

En una cazuela, calentamos el aceite de oliva a fuego medio y rehogamos el puerro durante unos 5 minutos, sin que llegue a tomar color. Añadimos la patata y la pera troceadas, cubrimos con el caldo vegetal, llevamos a ebullición y cocinamos a fuego medio-bajo durante unos 15 minutos, hasta que la patata esté muy tierna.

Trituramos la mezcla hasta obtener una crema fina. Ajustamos de sal y pimienta y, si deseamos una textura más sedosa, la pasamos por un colador fino. Mantenemos templada hasta el momento de servir.

Para el tartar, pelamos la media pera y la cortamos en dados muy pequeños. Picamos las nueces y las mezclamos con la pera, el cebollino, el zumo de limón, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Reservamos en frío.

Servimos la crema templada en un plato hondo y colocamos una cucharada generosa del tartar de pera y nueces en el centro. Terminamos con unas gotas de aceite de oliva y unas hebras de cebollino fresco por encima.



Espárragos a la gabardina con mayonesa de naranja

Ingredientes

- 10-12 espárragos trigueros finos
 - 200 g de harina
 - 330 ml de cerveza fría
 - sal
 - aceite de oliva suave (para freír)
 - 20 g de almendras crudas peladas
 - eneldo fresco
- Para la mayonesa de naranja:
- 4 cucharadas de mayonesa de bote
 - ralladura de 1/2 naranja
 - unas gotas de zumo de naranja natural

Elaboración

Lavamos los espárragos, cortamos la parte fibrosa de la base y los pelamos con un pelador fino, dejando la punta sin pelar. Los secamos bien con papel de cocina y reservamos.

Para la masa de gabardina, mezclamos en un bol la harina con la cerveza bien fría y una pizca de sal. Batimos hasta obtener una masa fluida y homogénea y la dejamos reposar en la nevera durante 10 minutos.

Calentamos abundante aceite en una sartén profunda a unos 170 °C. Pasamos los espárragos por la masa y los freímos hasta que estén dorados y crujientes. Los retiramos, los dejamos escurrir sobre papel absorbente y salamos ligeramente.

Para preparar la mayonesa aromatizada, mezclamos la mayonesa con la ralladura de naranja y unas gotas de su zumo al gusto. Removemos bien y reservamos en frío.

En una sartén pequeña, freímos las almendras con un poco de aceite hasta que estén doradas. Las retiramos, las dejamos escurrir y las picamos groseramente.

Servimos los espárragos en gabardina acompañados de puntos de mayonesa de naranja, espolvoreamos las almendras picadas y decoramos con eneldo fresco justo antes de servir.



Migas de morcilla con pimientos verdes fritos

Ingredientes

- 1 pimiento verde grande
- agua (cantidad suficiente para cubrir el pimiento)
- aceite de oliva virgen extra
- media morcilla de Burgos (sin piel)
- 1 taza de pan triturado (tipo migas)
- 2 yemas de huevo
- piparras encurtidas
- sal

Elaboración

Comenzamos la receta preparando el cremoso de pimiento. Picamos el pimiento verde y lo sofreímos en una sartén con aceite de oliva, tapada, hasta que esté muy tierno y ligeramente dorado.

Cubrimos el pimiento sofrido con agua y cocinamos durante 5 minutos más. Trituramos hasta obtener una crema fina, rectificamos de sal y reservamos.


Para las migas, trituramos el pan con un robot de cocina hasta obtener una textura de migas.

Desmigamos la morcilla de Burgos, retirando la piel, y la sofreímos en una sartén con un poco de aceite.

Incorporamos las migas de pan a la sartén con la morcilla y cocinamos a fuego medio, removiendo, hasta que estén bien crujientes.

Calentamos el cremoso de pimiento y lo servimos en un plato hondo. Repartimos por encima las migas crujientes de morcilla y colocamos con cuidado una yema de huevo en el centro.

Terminamos decorando con piparras encurtidas al gusto.



Alcachofas en tempura con mayonesa oriental

Ingredientes

- 4 alcachofas
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de soja
- 200 g de harina
- 33 cl de cerveza

Elaboración

Comenzamos pelando bien las alcachofas y las cortamos en cuartos. Las cocemos en agua con una pizca de sal durante unos 5 minutos, hasta que estén tiernas. Las retiramos, las secamos bien con papel absorbente y reservamos.

En un bol, mezclamos la mayonesa con la salsa de soja hasta integrarlas por completo y reservamos.

Preparamos la tempura mezclando la harina con la cerveza y una pizca de sal, trabajando la mezcla hasta que no queden grumos.

Calentamos abundante aceite de girasol en un cazo o sartén profunda, en cantidad suficiente para cubrir las alcachofas.

Pasamos las alcachofas cocidas por la mezcla de tempura y las freímos en el aceite caliente hasta que estén doradas. Las retiramos y las dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Para servir, disponemos la mayonesa oriental en el fondo del plato y colocamos las alcachofas por encima. Terminamos con unas escamas de sal a modo decorativo.



Canelones navideños

Ingredientes

- 12 placas de canelón
- queso rallado para gratinar (emmental, gruyère o mezcla)

Para la farsa:

- 100 g de carne picada de pollo
- 100 g de carne picada de ternera
- 100 g de carne picada de cerdo
- 1 puerro pequeño, picado fino
- ½ cebolla, picada
- 1 zanahoria pequeña, picada
- 1 diente de ajo, picado

- 40 g de mantequilla
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 60 ml de vino blanco
- 80 g de paté (tipo foie gras o similar)
- sal y pimienta negra

Para la bechamel:

- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 500 ml de leche entera
- sal y pimienta negra

Elaboración

Cocinamos las carnes picadas en una sartén con mantequilla y un chorrito de aceite hasta que se doren. Añadimos el puerro, la cebolla, la zanahoria y el ajo picados y cocinamos a potencia media hasta que estén tiernos. Desglasamos con el vino blanco, dejamos reducir y añadimos el paté, mezclando muy bien. Retiramos del fuego.

Preparamos la bechamel fundiendo la mantequilla en un cazo, a potencia baja, incorporamos la harina y removemos 1 minuto. Añadimos la leche caliente poco a poco, removiendo, hasta que espese. Salpimentamos, reservamos una parte y mezclamos el resto con la farsa.

Cocemos o hidratamos las placas de canelón según el fabricante, las rellenamos con la farsa y las enrollamos con cuidado. Colocamos una capa fina de bechamel en la base de una bandeja de horno, disponemos los canelones encima, cubrimos con más bechamel y espolvoreamos queso rallado por encima.

Gratinamos en el horno hasta que estén dorados y burbujeantes y servimos con una base de bechamel caliente debajo de los canelones para una presentación limpia y elegante.



Espaguetis con calamar en su tinta

Ingredientes

- 160 g de espaguetis
- ½ cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 1 calamar mediano, con patas
- ½ vaso de vino blanco
- 2 sobres de tinta de calamar
- queso parmesano rallado, al gusto
- perejil fresco picado
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Elaboración

Cocemos los espaguetis en abundante agua con sal siguiendo las indicaciones del fabricante. Los escurrimos, los mezclamos con un chorrito de aceite de oliva y reservamos.

Picamos la cebolla tierna y laminamos el ajo. En una sartén amplia, calentamos un poco de aceite de oliva y los sofreímos hasta que estén bien dorados.

Cortamos el calamar en anillas y picamos las patas. Lo añadimos al sofrito y cocinamos a fuego medio-alto hasta que se dore.

Vertemos el vino blanco y dejamos reducir hasta que se evapore el alcohol.

Incorporamos la tinta de calamar y mezclamos bien hasta que se integre con el sofrito.

Añadimos los espaguetis a la sartén y mezclamos bien para que se impregnen de la salsa. Rectificamos de sal si es necesario.

Servimos en platos hondos y terminamos con queso parmesano rallado y perejil fresco picado.



Espaguetis con tartar de atún picante

Ingredientes

- 160 g de espaguetis
- ½ cebolla tierna
- ¼ de pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera picante
- 5 cucharadas de tomate frito
- 150 ml de nata para cocinar
- 150 g de atún rojo fresco (calidad sashimi)
- 1 cucharadita de salsa teriyaki
- cebollino fresco picado
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Elaboración

Cocemos los espaguetis en abundante agua con sal siguiendo las indicaciones del fabricante. Los escurrimos, los mezclamos con un chorrito de aceite de oliva y reservamos.

Cortamos la cebolla en juliana, el pimiento rojo en dados pequeños y el ajo en láminas. En una sartén amplia, calentamos un poco de aceite de oliva y sofreímos las verduras hasta que estén bien doradas.

Añadimos el pimentón de la Vera picante, removemos rápidamente y incorporamos el tomate frito. Cocinamos unos minutos.

Vertemos la nata y cocinamos a fuego medio-bajo hasta que la salsa espese ligeramente.

Añadimos los espaguetis a la sartén y mezclamos bien para que se impregnen de la salsa.

Para el tartar, cortamos el atún en dados pequeños y lo mezclamos en un bol con la salsa teriyaki y el cebollino picado. Reservamos en frío.

Servimos la pasta caliente en platos hondos y colocamos el tartar de atún por encima justo antes de servir.



Tortiglioni con crema, nueces y tomate seco

Ingredientes

- 200 g de tortiglioni
- 100 g de queso crema (tipo Philadelphia)
- 40 g de nueces peladas
- 6 tomates secos en aceite
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra (preferiblemente del propio aceite de los tomates)
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de orégano seco
- sal y pimienta negra
- queso parmesano rallado, opcional

Elaboración

Cocemos los tortiglioni en abundante agua con sal, siguiendo las indicaciones del fabricante, hasta que estén al dente. Reservamos medio vaso del agua de cocción y escurrimos la pasta.

En una sartén amplia, calentamos el aceite de oliva y doramos suavemente el ajo picado. Añadimos los tomates secos cortados en tiras y los rehogamos durante 2-3 minutos.

Incorporamos el queso crema y un poco del agua de cocción de la pasta, removiendo hasta obtener una salsa cremosa y homogénea. Añadimos el orégano.

Añadimos los tortiglioni a la sartén y mezclamos bien para que se impregnen de la salsa, ajustando la textura con más agua de cocción si es necesario.

Incorporamos las nueces troceadas, reservando algunas enteras para el final, y rectificamos de sal y pimienta.

Servimos en platos hondos y, si lo deseamos, terminamos con queso parmesano rallado y las nueces reservadas por encima.



Velouté de marisco con tartar de carabineros

Ingredientes

Para el sofrito:

- ½ cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 500 ml de caldo de marisco
- sal y pimienta negra

Para el tartar de carabineros:

- 4 carabineros grandes, pelados y limpios (solo los cuerpos)
- ½ cucharadita de salsa de ostras Ralladura de ½ limón
- sal y pimienta negra

Elaboración

Comenzamos preparando el tartar. Picamos los cuerpos de los carabineros a cuchillo en dados pequeños y los mezclamos en un bol con la salsa de ostras, la ralladura de limón, sal y pimienta. Tapamos y reservamos en frío.

Para la velouté, fundimos la mantequilla en un cazo a fuego medio y añadimos la cebolla tierna picada y el ajo laminado. Sofreímos hasta que estén ligeramente dorados.

Incorporamos la harina y removemos durante 1-2 minutos. Añadimos el caldo de marisco caliente poco a poco, sin dejar de remover, y cocinamos unos 5 minutos hasta que espese y tenga una textura aterciopelada. Rectificamos de sal y pimienta y pasamos por un colador fino.

Para servir, colocamos el tartar de carabineros en el centro de un plato hondo y vertemos la velouté caliente alrededor, sin cubrirlo por completo, para que el calor lo temple ligeramente.



Rape en adobo

Ingredientes

Para el rape:

- 400 g de rape limpio y sin hueso
- sal y pimienta negra
- aceite de oliva suave o aceite de girasol (para freír)

Para el adobo:

- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de hierbabuena fresca picada
- sal y pimienta negra

Para el rebozado:

- 120 g de harina de trigo
- 200 ml de cerveza muy fría
- 1 pizca de sal

Para la mayonesa especiada:

- 150 g de mayonesa
- una pizca de pimentón de la Vera
- una pizca de comino en polvo
- hierbabuena fresca muy picada
- pimienta negra

Elaboración

Troceamos el rape en dados medianos y lo salpimentamos ligeramente. Colocamos el rape en un bol y añadimos el pimentón, el comino, la hierbabuena picada, sal y pimienta. Mezclamos bien hasta que quede completamente impregnado. Tapamos y dejamos reposar en la nevera durante al menos 30 minutos para que el adobo aromatice el pescado.

Preparamos el rebozado mezclando la harina con la cerveza muy fría y una pizca de sal, hasta obtener una masa ligera pero con cuerpo. Reservamos en frío.

Para la mayonesa especiada, mezclamos la mayonesa con el pimentón, el comino, la hierbabuena picada y la pimienta negra. Ajustamos al gusto y reservamos en frío.

Calentamos abundante aceite en una sartén amplia a fuego alto. Pasamos los trozos de rape por el rebozado y los freímos en tandas, sin sobrecargar la sartén, hasta que estén dorados y crujientes. Los retiramos y los dejamos escurrir sobre papel absorbente. Servimos bien calientes con puntos de mayonesa especiada.



Salmón Wellington

Ingredientes

- 2 lomos de salmón fresco sin piel (150–180 /pieza)
- 1 lámina de hojaldre rectangular (aprox. 250 g)
- 100 g de espinacas frescas
- 1 chalota pequeña, picada fina
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 cucharada de queso crema o mascarpone
- 1 huevo batido, para pincelar
- sal y pimienta negra
- un chorrito de zumo de limón

Elaboración

En una sartén, fundimos la mantequilla a fuego medio y sofreímos la chalota junto con el ajo durante un par de minutos. Añadimos las espinacas y las salteamos hasta que pierdan el agua.

Incorporamos la mostaza y el queso crema, mezclamos hasta obtener una pasta cremosa y salpimentamos. Añadimos un chorrito de zumo de limón, retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Secamos los lomos de salmón con papel de cocina, los salpimentamos ligeramente y reservamos.

Extendemos el hojaldre sobre una superficie limpia. Colocamos una base del relleno de espinacas en el centro, disponemos el salmón encima y cubrimos con el resto del relleno.

Envolvemos el salmón con el hojaldre, sellando bien los bordes y dejando la unión en la parte inferior. Pincelamos con el huevo batido y, si lo deseamos, realizamos unos cortes decorativos en la superficie.

Colocamos sobre una bandeja con papel vegetal y horneamos a 200 °C durante 20–25 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.

Dejamos reposar unos 5 minutos antes de cortar y servimos en porciones gruesas, acompañado de una salsa ligera o una ensalada templada.



Dorada con puerros confitados y mostaza

Ingredientes

Para la dorada:

- 2 filetes de dorada sin espinas (180–200 g cada uno)
- sal y pimienta negra
- aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de mantequilla (opcional)

Para los puerros a la mostaza:

- 2 puerros grandes
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de mantequilla
- sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 50 ml de vino blanco
- 80 ml de caldo de pescado
- 1 cucharadita colmada de mostaza antigua
- 1 cucharada de mantequilla fría, para ligar

Elaboración

Comenzamos preparando los puerros. Los limpiamos bien y los cortamos en rodajas o tiras gruesas. En una sartén amplia, calentamos el aceite de oliva junto con la mantequilla y pochamos los puerros a fuego medio hasta que estén tiernos.

Añadimos una pizca de sal y el azúcar, mezclamos y vertemos el vino blanco. Dejamos reducir unos minutos y añadimos el caldo de pescado y la mostaza antigua. Cocinamos a fuego medio hasta que la salsa reduzca y quede ligada. Retiramos del fuego y añadimos la mantequilla fría, mezclando para emulsionar. Reservamos caliente.

Secamos bien los filetes de dorada con papel de cocina y los salpimentamos. En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva, los marcamos primero por el lado de la piel hasta que quede bien crujiente. Les damos la vuelta y cocinamos aproximadamente 1 minuto más por el otro lado.

Para servir, disponemos los puerros a la mostaza en el fondo del plato y colocamos la dorada encima. Terminamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



Pollo en pepitoria

Ingredientes

- ½ pollo troceado (aprox. 800 g)
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan duro
- 10 almendras crudas sin piel
- 1 huevo
- 150 ml de vino blanco
- 300 ml de caldo de ave
- hebras de azafrán o ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 hoja de laurel
- harina, para rebozar
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta negra

Elaboración

Salpimentamos los trozos de pollo, los pasamos ligeramente por harina y los doramos en una sartén amplia con aceite de oliva. Los retiramos y reservamos.

En el mismo aceite, pochamos la cebolla picada y los ajos hasta que estén bien dorados.

Aparte, tostamos el pan y las almendras. Los trituramos junto con la yema del huevo cocido, parte del caldo y el azafrán o la cúrcuma, hasta obtener una majada homogénea.

Añadimos el vino blanco al sofrito y dejamos reducir unos minutos para que evapore el alcohol.

Incorporamos el pollo, la hoja de laurel, el resto del caldo y la majada. Tapamos y cocinamos a fuego bajo durante 35–40 minutos, hasta que el pollo esté tierno.

Rectificamos de sal y pimienta y servimos, decorando con clara de huevo picada o almendras laminadas.



Pastel de carne

Ingredientes

- 3-4 patatas medianas
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 g de queso rallado, más extra para gratinar
- Sal y pimienta negra
- 250 g de carne picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- 3 cucharadas de tomate frito
- aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Pelamos las patatas y las cocemos en agua con sal hasta que estén tiernas. Las escurrimos y las trituramos en caliente con la mantequilla, el queso rallado, sal y pimienta. Reservamos el puré.

En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreímos el ajo y la cebolla picados hasta que estén dorados. Añadimos la carne picada y cocinamos hasta que se dore. Incorporamos el pimentón y el tomate frito, cocinamos unos minutos más y rectificamos de sal.

En un molde, extendemos una capa de puré de patata en la base, añadimos la carne y cubrimos con otra capa de puré.

Espolvoreamos queso rallado por encima y gratinamos en el horno hasta que esté dorado.

Dejamos reposar un par de minutos, desmoldamos con cuidado y servimos caliente.



Pollo al limón

Ingredientes

- 4 contramuslos de pollo deshuesados y sin piel (aprox. 400 g)
- 1 huevo
- harina, para rebozar
- pan rallado fino
- aceite de oliva suave, para freír
- sal y pimienta negra

Para la salsa de limón:

- 1 limón grande (zumo y ralladura)
- 1 cucharadita de maicena
- 150 ml de agua
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ diente de ajo rallado
- un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Salpimentamos los contramuslos de pollo y los cortamos en trozos medianos, tipo bocado.

Pasamos los trozos por harina, huevo batido y pan rallado, presionando bien para que el rebozado se adhiera.

Calentamos abundante aceite en una sartén y freímos el pollo hasta que esté dorado. Lo retiramos y lo dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Para la salsa, sofreímos el ajo rallado en un cazo con un poco de aceite. Añadimos el zumo y la ralladura de limón, el agua, la miel y la salsa de soja.

Disolvemos la maicena en un poco de agua fría, la incorporamos a la salsa y cocinamos durante 3-4 minutos, removiendo, hasta que espese.

Mezclamos el pollo con la salsa caliente y servimos con un toque extra de ralladura de limón.



Fricasé de cordero

Ingredientes

- 500 g de carne de cordero (paletilla o pierna deshuesada, en trozos medianos)
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 puerro (parte blanca)
- 30 g de harina
- 60 ml de vino blanco seco
- 60 ml de vino blanco seco
- 250 ml de caldo de ave o de carne suave
- 1 yema de huevo
- 50 ml de nata líquida o leche evaporada
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta negra
- perejil fresco picado

Elaboración

Pelamos y picamos la cebolla, el puerro, la zanahoria y el ajo. En una cazuela amplia, calentamos el aceite de oliva a fuego medio y sofreímos las verduras durante unos 10 minutos, hasta que estén blandas y ligeramente doradas. Añadimos los trozos de cordero, salpimentamos y rehogamos hasta que se doren bien por todos los lados.

Incorporamos la harina y removemos durante 1 minuto para que se cocine y pierda el sabor a crudo. Vertemos el vino blanco, dejamos reducir un par de minutos y añadimos el caldo caliente. Mezclamos bien, bajamos el fuego y cocinamos tapado durante 50-60 minutos, hasta que la carne esté tierna.

En un cuenco, mezclamos la yema de huevo con la nata y el zumo de limón, batiendo hasta obtener una crema homogénea.

Retiramos la cazuela del fuego, dejamos templar ligeramente y añadimos la mezcla de yema poco a poco, removiendo constantemente para que no cuaje. Llevamos de nuevo al fuego muy suave durante 1-2 minutos, sin que llegue a hervir, hasta que la salsa espese y quede sedosa.

Espolvoreamos con perejil fresco picado y servimos bien caliente.



Suflé de naranja

Ingredientes

- 100 ml de zumo de naranja natural
- ralladura de ½ naranja
- 40 g de azúcar
- 10 g de mantequilla (para el molde y la mezcla)
- 10 g de harina de trigo
- 60 ml de leche
- 1 yema de huevo
- 2 claras de huevo
- 15 g de azúcar (para montar las claras)
- azúcar glas, para espolvorear

Elaboración

Untamos con mantequilla el interior de dos moldes individuales y los espolvoreamos con azúcar. Reservamos.

En un cazo, fundimos la mantequilla a fuego bajo, añadimos la harina y removemos durante 1 minuto, sin que tome color.

Incorporamos la leche poco a poco y removemos hasta obtener una bechamel ligera. Añadimos el azúcar, la ralladura y el zumo de naranja y cocinamos un par de minutos hasta integrar bien.

Retiramos del fuego, dejamos templar ligeramente y añadimos la yema, mezclando bien.

Montamos las claras a punto de nieve con el azúcar hasta que estén firmes y brillantes.

Incorporamos las claras a la mezcla de naranja con movimientos envolventes y repartimos la preparación en los moldes, llenándolos casi hasta el borde.

Horneamos a 190 °C durante 10–12 minutos, hasta que el suflé suba y esté ligeramente dorado.

Espolvoreamos con azúcar glas y servimos de inmediato.



Milhojas de crema pastelera y frambuesa

Ingredientes

Para la crema pastelera:

- 250 ml de leche
- 2 yemas de huevo
- 50 g de azúcar
- 20 g de maicena
- 15 g de mantequilla
- unas gotas de extracto de vainilla o ½ vaina

Para el milhojas:

- 1 lámina de masa de hojaldre rectangular
- azúcar glas, para espolvorear
- 100 g de frambuesas frescas

Elaboración

Cortamos la lámina de hojaldre en tres rectángulos iguales y los colocamos sobre una bandeja con papel de horno. Los pinchamos con un tenedor y los cubrimos con otra hoja de papel y una bandeja encima para evitar que suban en exceso.

Horneamos a 200 °C durante 15–20 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Retiramos del horno, espolvoreamos con azúcar glas y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para la crema pastelera, calentamos la leche con la vainilla a fuego medio hasta que esté a punto de hervir.

En un bol, batimos las yemas con el azúcar y la maicena. Vertemos la leche caliente poco a poco sobre la mezcla, removiendo constantemente. Devolvemos todo al cazo y cocinamos a fuego medio-bajo, sin dejar de remover, hasta que la crema espese. Retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y mezclamos bien. Dejamos enfriar cubriendo con film en contacto.

Montamos el milhojas colocando una base de hojaldre, una capa de crema pastelera, otra capa de hojaldre y más crema. Terminamos con la última capa de hojaldre.

Decoramos con frambuesas frescas y espolvoreamos ligeramente con azúcar glas antes de servir.



Espuma de cheesecake

Ingredientes

- 200 g de nata líquida para montar (35 % MG)
- 200 g de queso crema
- 45 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6–8 frambuesas frescas (u otros frutos rojos)
- 4 galletas Lotus
- hojas de hierbabuena fresca

Elaboración

Calentamos la nata en un cazo sin que llegue a hervir. Añadimos el queso crema y mezclamos hasta obtener una crema homogénea. Incorporamos el azúcar glas y la vainilla y removemos bien.

Dejamos enfriar la mezcla, la colamos si es necesario y la vertemos en un sifón. Cargamos con una cápsula de gas, agitamos y reservamos en la nevera al menos 2 horas.

Para servir, colocamos en el fondo del plato las frambuesas, la galleta Lotus troceada y unas hojas de hierbabuena. Añadimos la espuma de queso con el sifón y terminamos con más galleta, frambuesa y hierbabuena fresca.



Panna cotta de té matcha

Ingredientes

- 400 ml de nata para montar
- 100 ml de leche
- 60 g de azúcar
- 1½ cucharaditas de té matcha, tamizado
- 2 hojas de gelatina neutra (o 4 g en polvo)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)
- sirope de caramelo, al gusto

Elaboración

Hidratamos la gelatina en agua fría durante 5-10 minutos.

En un cazo, calentamos la nata, la leche, el azúcar y la vainilla a fuego suave, sin que llegue a hervir.

Mezclamos el té matcha con unas cucharadas del líquido caliente hasta obtener una pasta sin grumos y la incorporamos al cazo, removiendo hasta integrar.

Retiramos del fuego, añadimos la gelatina bien escurrida y mezclamos hasta que se disuelva por completo.

Vertemos la mezcla en moldes individuales, dejamos templar y refrigeramos al menos 4 horas, hasta que cuaje.

Servimos fría y terminamos con un hilo de sirope de caramelo por encima.



Turrón de tres chocolates

Ingredientes

- 100 g de chocolate negro (mínimo 60 % cacao)
- 50 g de chocolate con leche
- 10 g de chocolate blanco
- 15 g de manteca de cacao o manteca de cerdo ibérica
- 20 g de arroz inflado o frutos secos (avellanas, almendras, etc.)
- una pizca de sal fina (opcional)

Elaboración

Troceamos los chocolates negro, con leche y blanco y los fundimos al baño maría o a fuego muy suave, removiendo con cuidado hasta obtener una mezcla homogénea.

Añadimos la manteca y mezclamos hasta integrar por completo, consiguiendo una textura lisa y brillante.

Incorporamos el arroz inflado o los frutos secos y, si lo deseamos, una pizca de sal fina. Mezclamos bien para repartirlos de manera uniforme.

Vertemos la mezcla en un molde rectangular forrado o de silicona, alisamos la superficie con una espátula y golpeamos suavemente el molde para eliminar burbujas.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente hasta que empiece a solidificar y después refrigeramos durante 2-3 horas, hasta que esté completamente firme.

Desmoldamos con cuidado y cortamos en porciones o tabletas antes de servir.



Rocas de chocolate blanco y arroz inflado

Ingredientes

- 100 g de chocolate blanco de buena calidad
- 15 g de arroz inflado de chocolate
- 5 g de manteca de cerdo o manteca de cacao

Elaboración

Troceamos el chocolate blanco y lo fundimos a fuego muy suave, removiendo con cuidado hasta obtener una textura lisa.

Añadimos la manteca y mezclamos bien hasta que se integre por completo, aportando brillo y una textura más cremosa.

Incorporamos el arroz inflado y mezclamos suavemente con una espátula para repartirlo de manera uniforme.

Rellenamos moldes de silicona con la mezcla y golpeamos ligeramente el molde sobre la encimera para eliminar posibles burbujas.

Dejamos reposar unos minutos a temperatura ambiente y después refrigeramos durante 1 hora, hasta que solidifiquen.

Desmoldamos con cuidado y conservamos en un lugar fresco y seco hasta el momento de servir.



COOKING
SURFACE PRIME