



# Menú Especial de Navidad

## **PICOTEO**

*Rollito de morcilla con manzana*

## **SOPA**

*Crema de alcachofa con gambón*

## **PLATO PRINCIPAL**

*Canelón de confit de Pato y salsa  
de arándanos y ciruela*

## **POSTRE**

*Tarta de trufa de almendra y marrón glace*



# Picoteo

## ROLLITO DE MORCILLA CON MANZANA

### Ingredientes

20 g de obleas de pasta filo (4 obleas)  
200 g de morcilla  
30 g de cebolla  
1 diente de ajo  
100 g de manzana  
100 ml de nata líquida para cocinar  
10 ml de aceite de oliva  
2 g de sal  
Anacardos

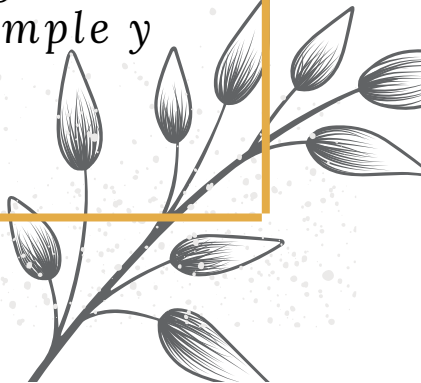

### Procedimiento

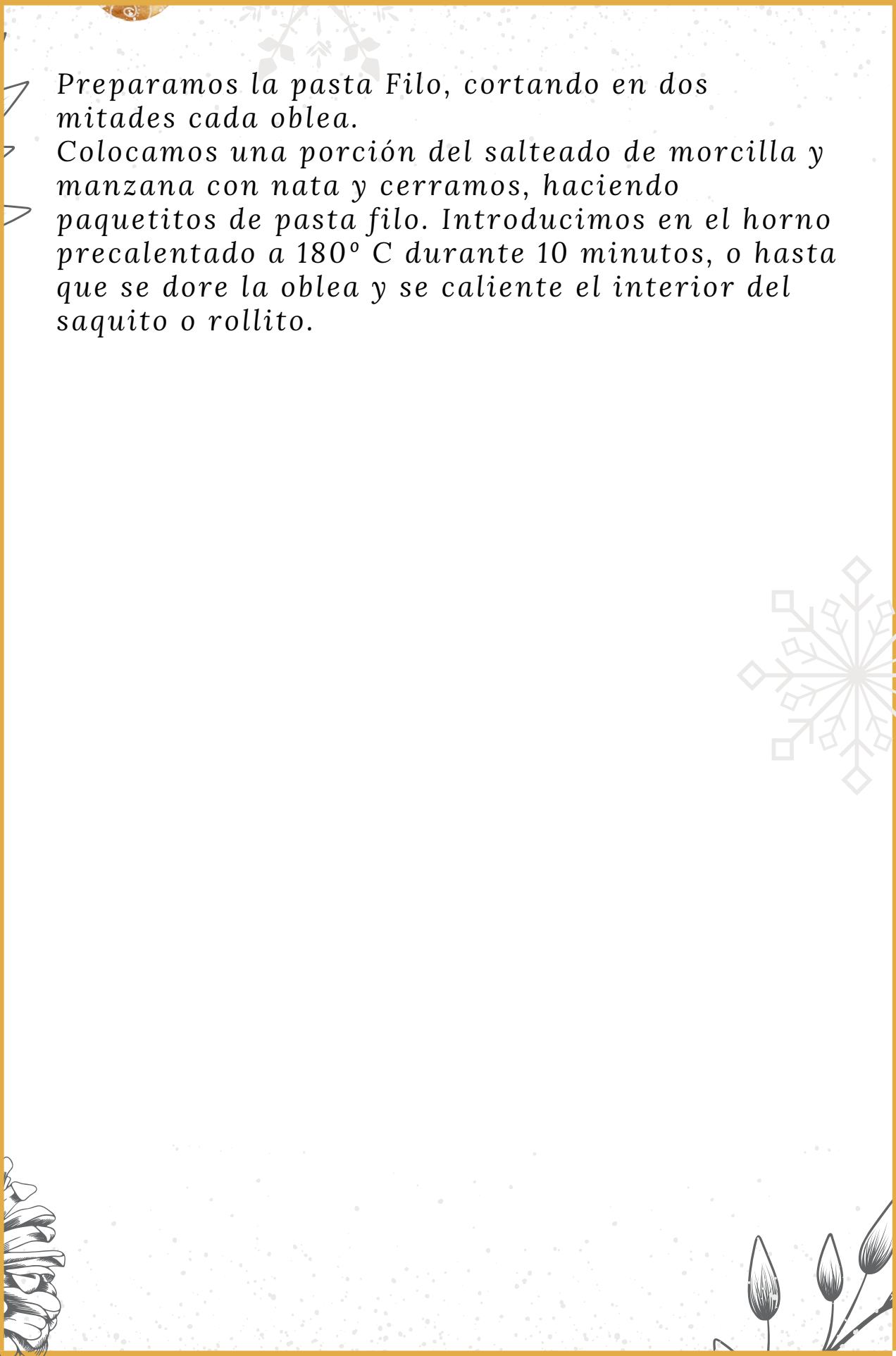

Cortamos y sofreímos la cebolla y el diente de ajo picado.

Agregamos la manzana (pelada y troceada en cuadraditos muy pequeños).






Una vez dorada la cebolla y la manzana, añadimos la morcilla sin piel y desmigada, y salteamos todo el conjunto hasta que se cocine la morcilla.

Añadimos unas cucharadas de nata líquida para cocinar y cocinamos a fuego suave, removiendo hasta que la nata se reduzca y ligue la mezcla de morcilla y ponemos a punto de sal y agregamos los anacardos dejamos enfriar para que se temple y compacte un poco.





Preparamos la pasta Filo, cortando en dos mitades cada oblea.  
Colocamos una porción del salteado de morcilla y manzana con nata y cerramos, haciendo paquetitos de pasta filo. Introducimos en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos, o hasta que se dore la oblea y se caliente el interior del saquito o rollito.





# Sopa

## CREMA DE ALCACHOFA CON GAMBÓN

### Ingredientes

1Kg Alcachofa  
2pz Puerro  
1pz Patata grande  
1pz Chalota  
400gr Gambón  
Mantequilla  
Nuez moscada  
Vino blanco  
1lt caldo de verduras  
Nata  
½ barita de apio  
1pz Ajo

### Procedimiento

Trocear las patatas y los puerros , picar las chalotas .  
Pelar y picar los gambones.

En una cazuela poner a calentar mantequilla , freír la chalota y los puerros agregar las cabezas de los gambones freír y retirar .

Agregar las alcachofas freír (reservar alcachofas para servir) y agregar el caldo, dejar hervir un momento.

Triturar en la licuadora y colar , regresar al fuego y sazonar con sal , pimienta y nuez moscada.

Saltear los gambones y las alcachofas con un poco de ajo y servir.



# Plato Principal

## CANELÓN DE CONFIT DE PATO Y SALSA DE ARÁNDANOS Y CIRUELA

### **Ingredientes**

#### **Para el canelón:**

4pz Confit de pato  
4pz de Chalotas  
1lata pequeña de foie  
Nata  
Pedro Ximénez  
12 placas para canelones  
Mantequilla

#### **Para la Salsa:**

10pz Ciruela pasas  
1pz Cebolleta  
1 vaso de vino tinto  
Maicena  
125gr arándanos  
Caldo de carne concentrado

### **Procedimiento**

#### **Para el Canelón**

Picar las chalotas y desmiguar el confit de pato y reservar la piel .  
Saltear las chalotas y el confit agregar el Pedro Ximénez y dejar reducir una vez seco agregar la nata, sazonar con sal y retirar del fuego.



Triturar un poco el relleno y reservar.  
Cocer las placas de pasta en agua hirviendo ,  
reservar en agua fría  
Rellenar generosamente los canelones con el relleno,  
pincelar con mantequilla y reservar.

### **Para la Salsa**

Remojar las ciruelas en vino y las dejamos un rato  
Picamos la cebolla y la sofreímos hasta que este  
tierna añadimos las ciruelas y cocinamos unos  
minutos , añadimos sal , pimienta y el resto del vino  
y el caldo lo dejamos hervir y agregamos los  
arándanos , trituramos todo y lo colamos , añadimos  
la cucharada de maicena y lo ponemos al fuego  
hasta que evapore el alcohol y quede en la  
consistencia deseada .

Servimos los canelones con la salsa en el fondo y  
decoramos con la piel dorada en el microondas.





# Postre

## TARTA DE TRUFA DE ALMENDRA Y MARRÓN GLACÉ

### **Ingredientes**

150 gr chocolate negro  
100gr Mantequilla  
125gr Azúcar  
125gr Almendra Molida  
4pz Huevo  
1 sobre de levadura en polvo  
Cacao en polvo

### **Para la cobertura**

200ml Nata para montar  
50gr Mantequilla  
200gr Cobertura de chocolate

### **Procedimiento**

Fundir el chocolate con la mantequilla en el microondas.

Separar los huevos.

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadir el chocolate fundido, las almendras y la levadura

Montar las claras a punto de nieve.





Incorporar la claras con cuidado y de forma envolvente a la masa de chocolate.

Precalear el horno a 180c , verter la mezcla en un molde previamente enharinado y hornear por 30 min.

### **Para la cobertura**

Calentar la nata hasta hervir, retirar de fuego y añadir el chocolate y la mantequilla una vez que este a temperatura ambiente berter sobre la tarta y dejar enfriar .

Decorar y servir con la crema de Marrón Glacé y cacao en polvo

Gentiliza de:

