



/ VICHYSOISE

// CORDERO A LA MOSTAZA  
Y MENTA

/// TRUFAS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES PARA EL MENÚ

### EN EL MERCADO

PUERRO  
 MENTA FRESCA  
 CUELLO DE CORDERO ENTERO

### EN LA NEVERA

NATA LÍQUIDA 35% M.G.  
 MANTEQUILLA  
 HUEVOS

### EN EL CONGELADOR

CALDO DE POLLO

### EN LA DESPENSA

CEBOLLA  
 PATATA  
 PICATOSTES  
 CHOCOLATE  
 CACAO EN POLVO  
 MAICENA EXPRÉS  
 MOSTAZA ANTIGUA  
 SALSA WORCESTER  
 SALSA DE SOJA  
 COÑAC  
 ACEITE DE OLIVA 0,4º  
 SAL  
 PIMIENTA NEGRA



# CÓMO ORGANIZARSE

DURACIÓN ESTIMADA 1½ horas



VICHYSOISE

1

Ponga a cocer la vichyssoise siguiendo la receta.

4

Triture la vichyssoise y enfríela en la nevera.

5

Cueza el huevo para la vichyssoise a su gusto.

7

10 minutos antes termine la vichyssoise.

9

Disponga la vichyssoise en el plato sopero con el huevo escogido y los picatostes en un cuenco aparte.



CORDERO A LA MOSTAZA Y MENTA

2

Mientras tanto guise los cuellos de cordero.

8

5 minutos antes termine los cuellos de cordero y sívalos en la fuente, salseando y repartiendo la menta por encima.



TRUFAS DE CHOCOLATE

3

Haga la masa de las trufas de chocolate y déjela enfriar.

6

20 minutos antes de comer haga las trufas y dispóngalas en la fuente en la que las va a servir.

10

En el momento del postre sirva las trufas de chocolate.

# VICHYSOISE



## INGREDIENTES

## PARA CASA

PARA 2 PERSONAS

PARA 6 PERSONAS

### EN EL MERCADO

PUERRO

1 u.

2 u.

### EN LA NEVERA

NATA LÍQUIDA 35 % M.G.

40 ml

240 ml

HUEVOS

2 u.

6 u.

MANTEQUILLA

2 cucharadas

100 g

### EN EL CONGELADOR

CALDO DE POLLO

400 ml

1 l

### EN LA DESPENSA

CEBOLLA (pequeña)

½ u.

1 u.

PATATA (mediana)

½ u.

200 g

PICATOSTES

2 cucharadas

6 cucharadas

PIMIENTA NEGRA

—

—

SAL

—

—



**1** Pele y chasque las patatas. Caliente el caldo de pollo.



**2** Pele y corte la cebolla y el puerro en juliana.



**3** En una olla con la mantequilla, rehogue la cebolla sin que coja color. Añada el puerro y rehogue el conjunto.



**4** Añada las patatas chascadas y el caldo de pollo caliente. Tape la olla y cueza durante 30 minutos.



**5** Entretanto cueza los huevos.



**6** Triture la crema con un batidor eléctrico hasta conseguir una crema fina. Enfríe en la nevera. Una vez fría, añada la nata y ponga a punto de sal y pimienta.



**7** Pele los huevos y manténgalos en agua tibia. Disponga la vichyssoise en los cuencos, con un huevo en medio y sirva los picatostes aparte.

— Si lo desea puede aliñar la vichyssoise con aceite de oliva virgen extra.

# CORDERO A LA MOSTAZA Y MENTA



## INGREDIENTES

## PARA CASA

PARA 2 PERSONAS

PARA 6 PERSONAS

### EN EL MERCADO

CUELLO DE CORDERO ENTERO  
MENTA FRESCA

1 u.  
8 ramas

3 u.  
1 barqueta

### EN LA DESPENSA

MOSTAZA ANTIGUA  
SALSA WORCESTER  
SALSA DE SOJA  
ACEITE DE OLIVA 0,4°  
SAL  
MAICENA EXPRES  
PIMIENTA NEGRA

1 cucharada  
1 cucharada  
1 cucharada  
2 cucharadas  
—  
—  
—

3 cucharadas  
3 cucharadas  
3 cucharadas  
80 ml  
—  
—  
—

AGUA

1 l

1,5 l



**1** Deshoje la menta y pique la mitad de las hojas. El resto lo usaremos para guisar el cordero.



**2** Repula los cuellos y córtelos por la mitad longitudinalmente. Es aconsejable que esta operación la realice directamente el carnicero. Salpimiente los cuellos.



**3** Dore los cuellos en una sartén con el aceite de oliva. Una vez dorados, retire del fuego y úntelos con la mostaza.



**4** Añada la salsa de soja, la salsa Worcester y las hojas de menta. Añada el agua.



**5** Cueza el conjunto durante 3 horas y vaya girando para obtener una cocción uniforme.



**6** Disponga los cuellos de cordero en una fuente, reparta la menta picada y salsee.

## AYUDA

- Pida al carnicero que le sirva los cuellos cortados por la mitad horizontalmente (también en el mundo profesional).
- Esta receta se puede realizar también con muslos de pollo.
- Hay muchas salsas comerciales tipo Worcester en el mercado, una de las más conocidas es Lea & Perrin's.

# TRUFAS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

## PARA CASA

PARA 2 PERSONAS\*

PARA 6 PERSONAS

### EN LA NEVERA

NATA LÍQUIDA 35% M.G.

60 ml

120 ml

MANTEQUILLA

½ cucharada (9 g)

1 cucharada (18 g)

### EN LA DESPENSA

CHOCOLATE

60 g

120 g

COÑAC

1 cucharadita

1 cucharada

CA CAO EN POLVO

2 cucharadas

4 cucharadas

*\* Esta cantidad es la mínima para garantizar un buen resultado. Con esta receta se obtendrán unas 8 trufas.*





**1** Ponga a hervir la nata y escalde con esta el chocolate picado. Deje reposar 3 minutos para que el chocolate se funda.



**2** Mezcle hasta que quede todo bien integrado.



**3** Añada la mantequilla y el coñac. Mezcle hasta que quede una preparación homogénea.



**4** Tape con papel film justo encima de la masa y deje enfriar.



**5** Una vez la masa se haya enfriado y haya cogido cuerpo, forme bolas irregulares de unos 15 g.



**6** Páselas una a una por el cacao en polvo. Sirva las trufas a temperatura ambiente.

## AYUDA

- Puede añadir una pasta de chocolate y avellanas tipo Nutella a la trufa.
- Si lo desea, puede sustituir el coñac por otro tipo de aguardiente o licor.