



/ VICHYSSOISE

// 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 0,4°
SAL
PIMIENTA NEGRA



CÓMO ORGANIZARSE

DURACIÓN ESTIMADA **1½ horas**



VICHYSSOISE



CORDERO A LA MOSTAZA
Y MENTA



TRUFAS DE CHOCOLATE

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.

2

Mientras tanto guise los cuellos de cordero.

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.

8

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

10

En el momento del postre sirva las trufas de chocolate.

VICHYSSOISE



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.



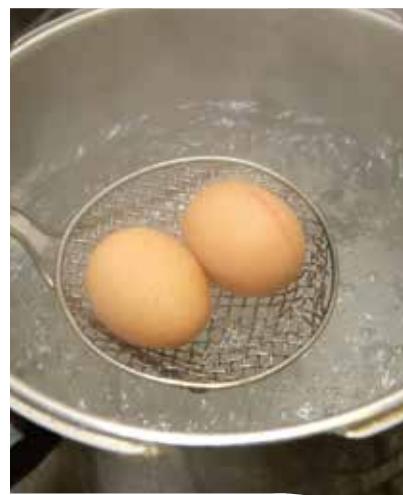
2 Pele y corte la cebolla y el puerro en juliana.



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 chasquadas 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. Enfrie 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. Dispóngala 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

1 u.

3 u.

MENTA FRESCA

8 ramas

1 barqueta

EN LA DESPENSA

MOSTAZA ANTIGUA

1 cucharada

3 cucharadas

SALSA WORCESTER

1 cucharada

3 cucharadas

SALSA DE SOJA

1 cucharada

3 cucharadas

ACEITE DE OLIVA 0,4º

2 cucharadas

80 ml

SAL

—

—

MAICENA EXPRÉS

—

—

PIMIENTA NEGRA

—

—

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

EN LA NEVERA

NATA LÍQUIDA 35 % M.G.

MANTEQUILLA

EN LA DESPENSA

CHOCOLATE

COÑAC

CACAO EN POLVO

PARA CASA

PARA 2 PERSONAS*

60 ml

½ cucharada (9 g)

60 g

1 cucharadita

2 cucharadas

PARA 6 PERSONAS

120 ml

1 cucharada (18 g)

120 g

1 cucharada

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 escaldé 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.