

Receta	Sal m3n con Sal sa de Yogur C3trica
Autor	Caco Gal m3s
Raciones	
Tiempo	25 minutos (aprox.)
Ingredientes	<p>Sal m3n en lomos limpios sin piel ni espinas (en este caso, cortado en porciones individuales)</p> <p>1 Yogur griego grande, cremoso desnatado natural y sin az3car o 4 peque1os</p> <p>1 Zanahoria pelada y cortada en tiras anchas con pelador</p> <p>Calabac3n en bolitas</p> <p>3-4 hojas de Hierbabuena</p> <p>Ralladura de lim3n, lima y naranja y un poco de zumo de cada uno</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta de Ti mut (opcional)</p> <p>Aceite de oliva virgen extra</p> <p>Brotos de micromezclum</p>

Hola! Una vez m3s es un placer poder traeros una receta preparada por [Caco](#) en los [showcooki ngs](#) que realiza para M3ulinex. Y una vez m3s, agradecemos a Montse Mart3nez que tras de asistir a las sesiones, las comparte con nosotros.

Hoy se trata de un sal m3n con sal sa de yogur c3trica, que como os podr3is imagi nar, est3 de esc3ndalo.

Os animamos a que lo hag3is en casa, ver3is lo bien que queda el sal m3n con esta sal sa tan fresca y sabrosa.

Elaboraci3n:

1. Para la sal sa de yogur, equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol el yogur, las ralladuras y zumos de los c3tricos, una pizca de sal y pimienta. Velocidad 5-6 hasta que est3 todo integrado. Reservar.



2. Llenamos el bol con agua hasta la marca 0,7L (sin accesorio y con tapón). Añadimos las hojas de hierbabuena y programamos vapor. Cuando veamos que sale vapor, ponemos las verduras, previamente salpimentadas y con unas gotas de aceite, en el cestillo interno o vaporera externa. Las herviremos al gusto. Reservamos.



3. Tiramos esta agua y volvemos a llenar hasta la marca, mismo programa y cuando salga el vapor ponemos en el cestillo o vaporera los trocitos de salmón salpimentados. En unos 3-4 minutos estarán listos.



Para saber que el salmón está en el punto exacto, hay que observar el cambio de color a rosa y que suelte un líquido blanquecino y que al tocarlo siga siendo líquido.

4. Emplatamos con las verduras y salseamos con la salsa de yogur. Decoramos con brotes de micromezclum

Receta Sorbete Japonés

Autor [Caco Galmés](#)

Raciones

Tiempo 5 minutos (aprox.)

Frutos rojos congelados

Clara de huevo

2-3 cucharadas de Azúcar glass

Leche de coco

Jengibre rallado con una cuchara

Sake

Ingredientes

Si os mola el rollo japo, vaís a triunfar con este sorbete; pero nos paséis con el sake que luego todo se sabe

El aboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol los frutos rojos y trituramos con PULSE 1 minuto ½ (Velocidad 13 en el modelo [i-Companion](#))



2. Incorporamos el resto de ingredientes y mezclamos con velocidad 12 hasta integrarlo todo bien.



Receta	Oreña de Arroz con Leche y Coulis de Fresa
Autor	Caco Galmés
Raciones	
Tiempo	60 minutos (aprox.)
Ingredientes	1L ½ de Leche entera 200gr de Arroz bomba 200gr de Azúcar 1 rama de Canela 1 piel de Naranja entera (sin la parte blanca) 1 piel de Limón entera (sin la parte blanca) 1 pizca de sal 50gr de Mantequilla 500gr de Fresas lavadas y cortadas Xantana (texturizante) Gelatina de especias para decorar

Hola! De nuevo os traemos un pedacito de [showcooking](#) del chef Caco, y una vez más ha sido Montse Martínez quien en nos pasó la receta para que la publiquemos.

Se trata de una crema de arroz con leche y coulis de fresas. Un postre de toda la vida al que el chef le da una vuelta, y nos propone prepararlo con un puntito diferente, pero con el mismo gusto a tradición que tiene un arroz con leche.

Aquí os lo dejamos para que os animéis a prepararlo en casa.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la leche, el arroz, las pieles de los cítricos, la sal, la mantequilla y la canela. Programamos velocidad 1, 90°, 45 minutos.



2. Retiramos las pieles y la canela, cambiamos el mezclador

por la cuchilla de amasar/pi car y trituramos con velocidad 10, 4 minutos aprox. que quede una crema muy fina.



3. Añadimos un chorrito de leche fría. Reservar y enfriar.

4. Con el bol bien limpio, equipamos con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos las fresas en el bol y trituramos con velocidad 12 hasta que quede un puré muy fino.



5. A continuación lo ligaremos con polvos de Xantana, en este caso el puré de fresas pesaba unos 330grs y le echaríamos 0,6gr de Xantana en forma de lluvia, lo echaremos muy rápido. Velocidad 12, 1 minuto.

La proporción para utilizar la xantana es 3gr por litro.

Para hacer la gelatina de especias

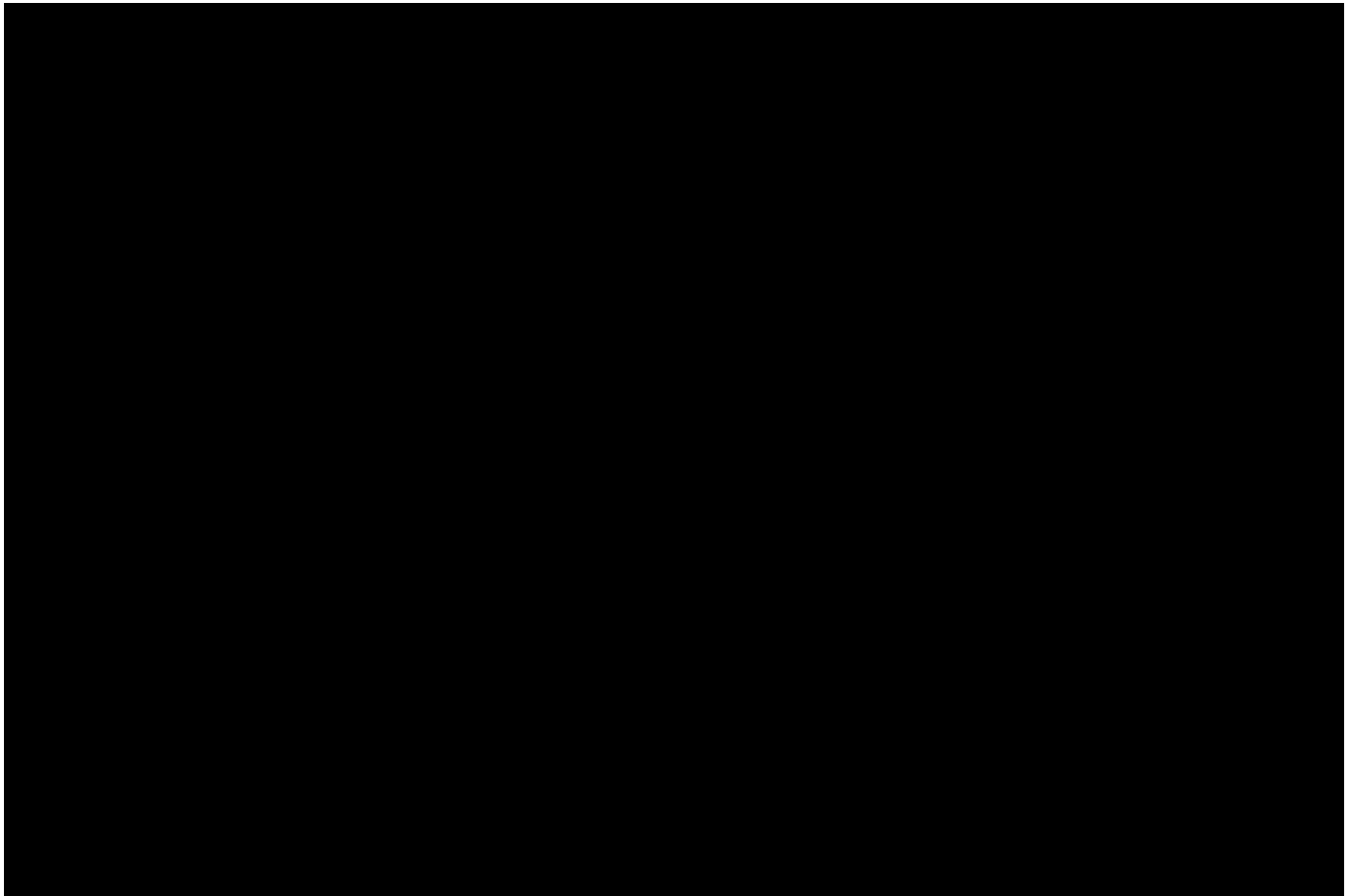
1. Pondremos las especias que más a mano tengamos y las que más nos gusten, en este caso se elaboró con 1 rama de canela, 1 cucharadita de canela en polvo, 2-3 semillas de cardamomo, 1 anís estrellado, 6-7grs de pimentas exóticas, alcaravea, 2 cucharadas de azúcar y medio litro de agua.

2. Llevamos al fuego, que levante el hervor, tapamos y dejamos infundir. Colamos.

3. Hidratamos gelatina, la añadimos a las especias y lo vertemos en un molde o tupper de medio centímetro (bajito) para que enfríe. Cuando esté frío lo cortaremos y lo utilizaremos para decorar el postre.

4. Para servirlo, vertemos el coulis de fresas como base del postre, añadimos la crema de arroz con leche y para decorar

ponemos trocitos de gelatina de especias.



Receta	Galleta Oreo con Crema de Queso Mascarpone y Nata, Regado con Toffee
Autor	Eduardo Domenech
Raciones	10-12 personas
Tiempo	

Ingredientes	Para la galleta
	7 paquetes de 120gr de Galletas Oreo
	250gr de Mantequilla a temperatura ambiente
	Para la crema
	500gr de Crema mascarpone
	1L de Nata
	4 sobres de Levadura química (Royal)
	Para el toffe
	Azúcar
	500ml de Nata
1 pizca de sal	
1 poquito de agua	
Para la presentación	
1 bizcocho pequeño	
Cacao puro en polvo	

Hola! Hoy tenemos el gusto de presentaros esta receta de galleta Oreo con crema de queso mascarpone y nata, regado con toffee. No hay más que ver la pintaza que tiene, para saber que está brutal. Y no es de extrañar, porque quien lo ha hecho es un super clase, el chef [Eduardo Domenech](#).

Esta vez, no tuve la suerte de probarlo, ya que lo hizo en una de sus [sesiones de cocina](#) y por desgracia, no pude ir a la clase ese día. Pero por suerte, tenemos a Carme y Jordi, un matrimonio encantador que vino un día a la clase, vio las maravillas que hacía este robot, se enamoraron de él y se han convertido en parte de la familia de CuCoLovers.

Tomaron buena nota de todo durante la clase, y me han hecho llegar las recetas que aprendieron allí ese día.

El aboración:

Preparamos la galleta

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol todas las galletas y las trituramos con PULSE durante 15 segundos. En este caso, se ha hecho en dos tandas, por la

canti dad.



2. Segui damente, en un bol de plástico o metálico, ponemos todas las galletas trituradas y con las manos limpi as, la mezclamos con la mantequilla que estará a temperatura ambiente.

3. A conti nuación, cogemos mol des indi vi dual es (cortadores) a nuestro gusto, e iremos realizando figuras con la mezcla que, posteriormente guardaremos en el congelador.

Preparamos la crema

1. La elaboración la haremos en dos tandas que tendrán la misma mecánica. En la primera tanda, cogemos la cuchilla de amasar/picar y pondremos 250gr de crema mascarpone y 500ml de nata. Programamos velocidad progresiva 7-8-9, echando en dos veces dos sobres de Levadura Royal.



2. Cuando tengamos la crema montada, reservaremos en un bol y lo pondremos en el frigorífico.

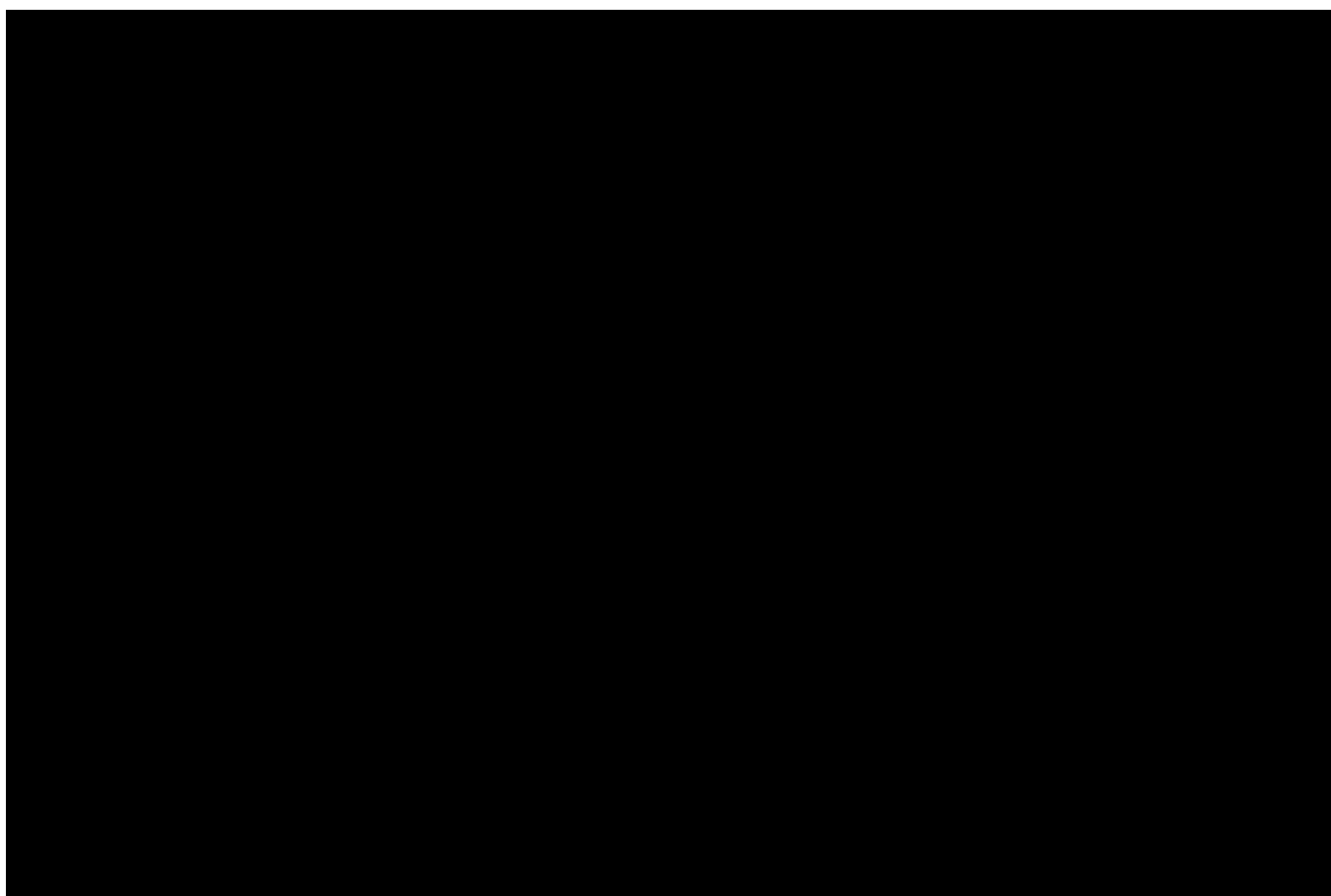
3. Ahora volveríamos a repetir el proceso anterior y también lo reservaríamos en el frigorífico.

Preparamos el toffe

1. Ponemos el azúcar con el agua en una paella y lo dejamos a fuego suave para que vaya caramelizando. Cuando tenga color caramelo, añadiremos la nata y lo hacemos hervir unos pocos minutos, removiendo el conjunto. Después reservamos.

Presentación

2. Desmigamos el bizcocho y lo mezclamos en un bol con cacao puro. Esa mezcla nos servirá para hacer un fondo lineal en el plato. Seguidamente pondremos una de las figuras de galleta hechas con los moldes. Mediante una manga pastelera pondremos encima un poco de crema de mascarpone y nata. Seguidamente colocaremos otra figura de galleta encima. Para acabar, regaremos el conjunto con unas cucharaditas de Toffee.



Receta	Brownie Marñado de Chocolate y Queso
Autor	Caco Galmés
Raciones	
Tiempo	

Ingredientes

Para el brownie

145gr de Chocolate negro
85gr de Chocolate con leche
290gr de Mantequilla
175gr de Huevos (3-4 unidades)
260grs de Azúcar
1 pizca de Sal
7gr de Aroma de vainilla
175gr de Harina

Para la crema de queso

225gr de Queso crema tipo Philadelphia
55gr de Azúcar
2gr de Pasta de vainilla
20gr de Yemas (2 yemas)

Hola! Si os pasa como a mi, y os encanta el brownie, disfrutaréis de lo lindo con esta receta que Caco preparó junto a Raquel, en una [sesión de cocina](#) especial repostería. Se trata de un brownie marmolado de chocolate y queso que tiene toda la pinta de ser una delicia.

La receta, nos la ha pasado Montse Martínez, que asistió a la sesión y generosamente comparte con nosotros lo que allí aprende.

Os dejamos con todos los pasos a seguir para preparar este postre tan molon.

Elaboración:

Preparamos la crema de queso

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes para la crema y mezclamos con velocidad 6. Vamos mirando, tenemos que dejarla lo más fina posible, muy bien mezclada.



Preparamos el brownie

2. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes para el brownie y mezclamos con velocidad 6.



3. En un molde enharinado y engrasado, vertemos 1 parte de la mezcla de brownie, a continuación, la crema de queso y por último 1 parte de brownie.

4. Con una puntilla lo mezclamos un poco (llegamos hasta el fondo y de izquierda a derecha vamos haciendo olas) y por último olas desde arriba hasta abajo para que se crucen.

5. Horneamos a 180 grados durante 40 minutos aprox. el tiempo dependerá del tipo de horno.