01

TOSTA DE ANCHOA

Ingredientes.

- Pan de cristal
- Anchoa
- Confitura de tomate verde
- Tomate cherry

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 10 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir por la mitad y cortar tostas finas.
- Untar la confitura de tomate verde.
- Presentar las anchoas.
- Cortar el tomate cherry en finas rodajas y presentarlo sobre la anchoa.

02

PAN TUMACA

Ingredientes.

- Pan de cristal
- Tomate pera
- Jamón Iberico de Bellota

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 10 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir por la mitad y cortar tostas finas.
- Cortar el tomate a la mitad y frotarlo suavemente contra el pan.
- Presentar el jamón cortado.
- Escanciar unas gotas de aceite de oliva.

CENIZA DE CIERVO

Ingredientes.

- Pan de cristal
- Ceniza de ciervo
- Aceite de oliva virgen

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 10 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir por la mitad y cortar tostas finas.
- Cortar la cecina en finas láminas.
- Decorar el pan con unas gotas de aceite.

04

PLANCHADITO

Ingredientes.

- Pan de cristal
- Jamón York
- Queso mozzarella

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 10 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir por la mitad.
- Poner una lámina de mozzarella y dar un golpe de horno para fundir el queso.
- Presentar el jamón.

05

BOCADITO DE CALAMARES

Ingredientes.

- Pan de cristal
- Rabas de calamar
- Harina de tempura
- Mayonesa
- Zumo de yuzu

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 8 minutos a 180º con calor seco.
- Preparar la harina de tempura, sumergir las rabas y freir.
- Mezclar la mayonesa con el zumo de yuzu.
- Presentar las rabas en la flauta y poner la mayonesa por encima.

06

NIDO DE VERDURAS CON HUEVO DE CODORNIZ

Ingredientes.

- Pulga de pan de cristal
- Escalibada
- Huevo de codorniz

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 10 minutos a 180º con calor seco.
- Recortar la parte de arriba de la pulga, abrir y retirar un poco de miga.
- Cortar los trozos de verdura de la escalibada en finas tiras.
- Freír el huevo de codorniz.
- Colocar las tiras de verdura dentro de la pulga horneada.
- Presentar el huevo encima de la pulga.

TOSTA DE STEAK TARTAR

Ingredientes.

- Flauta de pan de cristal
- Solomillo de ternera
- Salsa Lea Perrins
- Mostaza de grano
- Huevo de codorniz
- Cebolla
- Pepinillo

Preparación.

- Hornear la flauta de pan diamante 8 minutos a 180º con calor seco.
- Picar la carne a cuchilla.
- Picar la cebolla y el pepinillo.
- Añadir mostaza y un poco de Lea Perrins.
- Mezclar bien todo.
- Presentar en el plato.
- Separar la yema del huevo de la clara, colocar sobre el tartar y dar un golpe de calor con un soplete.

08

PLANCHADITO DE MORTADELA TRUFADA

Ingredientes.

- Trozo de pan de cristal
- Mortadela italiana
- Pasta trufada
- Micromezclum

Preparación.

- Hornear la barra de pan de cristal 8 minutos a 180º con calor seco.
- Presentar la mortadera sobre la tosta.
- Dejar caer unas gotas de pasta trufada, solo queremos perfumar y aromatizar.
- Colocar unos brotes sobre la mortadela para decorar.

09

CRUJIENTE DE PULPO

Ingredientes.

- Flauta de pan de cristal
- Puré de patata trufado
- Patas de pulpo cocido
- Pimenton
- AOVE
- Micromezclum

Preparación.

- Hornear la flauta de pan de cristal 8 minutos a 180º con calor seco.
- Saltear el pulpo en una sartén con aceite de oliva hasta que adquiera un bonito color dorado.
- Disponer el puré de patata sobre la flauta.
- Cortar la pata de pulpo y presentar sobre el puré de patata.
- Aliñar con un AOVE de pimentón y terminar con unas escamas de sal Maldon y unos brotes de micromezclum.

10

TOSTA DE FOIE CON CONFITURA DE HIGO ROJO CON NUECES

Ingredientes.

- Flauta de pan diamante
- Tarrina de foie gras mi cuit
- Confitura de higo rojo con nueces

Preparación.

- Hornear una flauta de pan diamante 8 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir la flauta horneada y cortar cada lado a la mitad para conseguir cuatro tostas.
- Untar las tostas con confitura de higo rojo con nueces.
- Cortar la terrina de foie en finas láminas y presentarlas en el plato.

11

TOSTA DE ANGUILA AHUMADA CON AJO NEGRO Y AGUACATE

Ingredientes.

- Flauta de pan diamante
- Anguila ahumada en filetes
- Ajo negro
- Aguacate

Preparación.

- Hornear una flauta de pan diamante 8 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir la flauta horneada y cortar cada lado a lo largo para hacer dos tiras.
- Coger dos dientes de ajo negro y machacarlos hasta hacer una pasta.
- Untar la pasta en la tira de pan diamante.
- Cortar la anguila en trozos y presentar encima del ajo untado.
- Cortar el aguacate en taquitos y colocar uno sobre cada trozo de anguila.
- Decorar con unas escamas de sal Maldon.

12

TOSTA DE REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes.

- Pulga de pan diamante 30gr
- Setas a elegir
- Micromezclum
- Huevo

Preparación.

- Hornear la pulga de pan diamante y abrir a la mitad.
- Setas a elegir.
- Hacer el revuelto de huevo al baño maría.
- Mezclar el revuelto con las setas y presentar en la pulga.
- Decorar con unos brotes.

13

BOCATÍN DE COSTILLAR DE COCHINILLO

Ingredientes.

- Flauta de pan diamante
- Costillar de cochinillo confitado Carolea
- Salsa

Preparación.

- Hornear una flauta de pan diamante 8 minutos a 180º con calor seco.
- Abrir la flauta horneada y cortar cada lado a la mitad para conseguir cuatro tostas.
- Hornear el costillar de cochinillo 20-25 minutos controlando visualmente la piel a 180º con calor seco.
- Separar la piel del cochinillo de la carne.
- Desmenuzar la carne y presentar en la tosta
- Añadir unas gotas de jugo de cochinillo por encima.
- Cortar la piel crujiente en trozos y colocar encima de la carne desmenuzada.