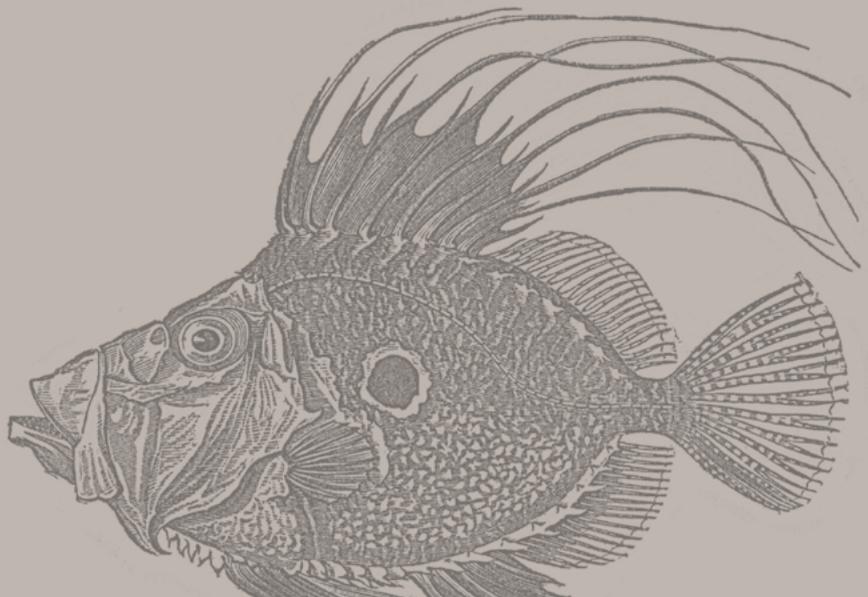


Kitchen
COLLECTION
by PORCELANOSA



Kitchen

COLLECTION

PORCELANOSA



BY APPOINTMENT TO
H.R.H. THE PRINCE OF WALES
MANUFACTURER AND DISTRIBUTOR
OF CERAMIC TILES AND BUILDING PRODUCTS.
PORCELANOSA GROUP LIMITED



Kitchen
COLLECTION
PORCELANOSA



PREMIUM
Menu

1^{nº}

ENTRANTES / STARTERS
CINNAMON / CUMIN / E6.90 / FOREST

2^{nº}

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES
SAFFRON / GINGER / TROTTER

3^{nº}

**SUGERENCIAS DEL CHEF
CHEF'S SUGGESTIONS**
E7.70 / G490 / DACOSTA

4^{nº}

POSTRES / DESSERTS
E6.20 / E4.40 / E5.70 / E7.60

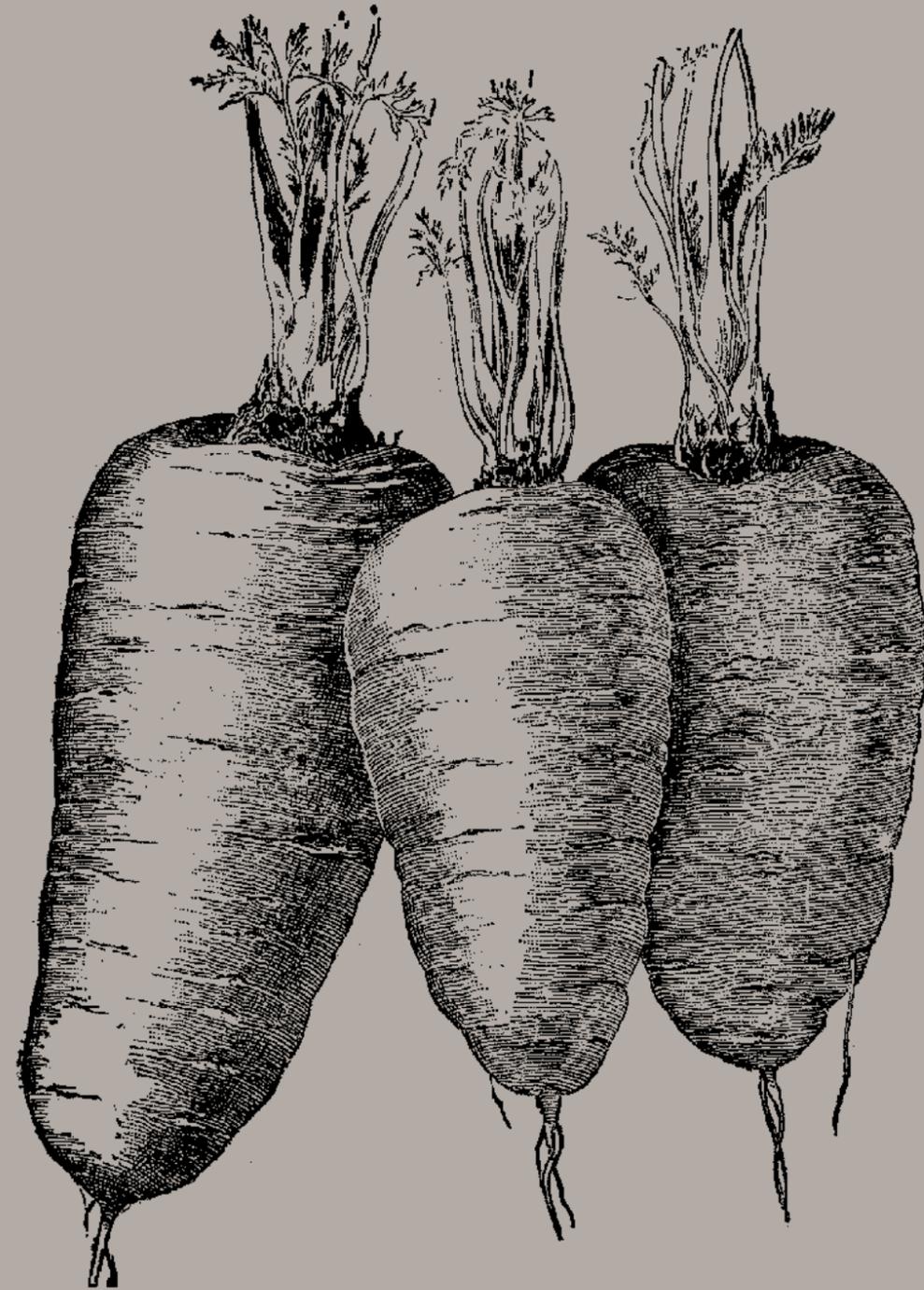
5^{nº}

PETIT FOURS
E7.90 / PEPPER / E7.90



ENTRANTES

Starters



1 ^{nº}

CINNAMON / CUMIN / E6.90 / FOREST



CINNAMON

CINNAMON

COCINA / KITCHEN
GAMADecor **EMOTIONS**® ROBLE TORREFACTO / BRONCE /
AIRSLATE METAL/ KRION® by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA/ BRASSWARE
URBAN STICK PREMIUM COBRE by NOKEN

PAVIMENTO / FLOORING
AUTHENTIC 1L BRONZE by L'ANTIC COLONIAL

CINNAMON



CINNAMON

CINNAMON

COCINA / KITCHEN
GAMADecor **EMOTIONS**® ROBLE TORREFACTO / BRONCE /
AIRSLATE METAL / KRION® by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA/ BRASSWARE
URBAN STICK PREMIUM COBRE by NOKEN

PAREDES / WALL COVERINGS
XLIGHT EMOTION DARK by URBATEK

PAVIMENTO / FLOORING
AUTHENTIC 1L BRONZE by L'ANTIC COLONIAL

CINNAMON



ESCABECHE

6 DIENTES AJO
4 PERDICES
2 CEBOLLAS
2 HOJAS LAUREL
TOMILLO Y PIMIENTA NEGRA
1 ZANAHORIA
4 CLAVOS
100 ML VINO BLANCO
4 CDAS VINAGRE
200 ML CALDO DE CONSOMÉ
2 CDTS HARINA DE TRIGO
1/2 COPA VINO DE JEREZ

Se limpian las perdices y se atan los mus-
 los con las alas para que queden unidas al
 cocinarlas.
 Dorar en aceite y reservar.
 Pochar la cebolla con la zanahoria, los ajos,
 el laurel y los clavos.
 Incorporar la harina y la pimienta y, por
 último añadir los líquidos, el consomé el
 vino y el vinagre.
 Cocer entre hora y media, depende de la
 dureza de las perdices.
 Dejar reposar en la nevera de uno a 2 días.

COCINA / KITCHEN
GAMADECOR **EMOTIONS® KRION® / TITANIO**
by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA/ BRASSWARE
URBAN STICK PREMIUM TITANIO by NOKEN

PAREDES / WALL COVERINGS
XLIGHT EMOTION BONE by URBATEK

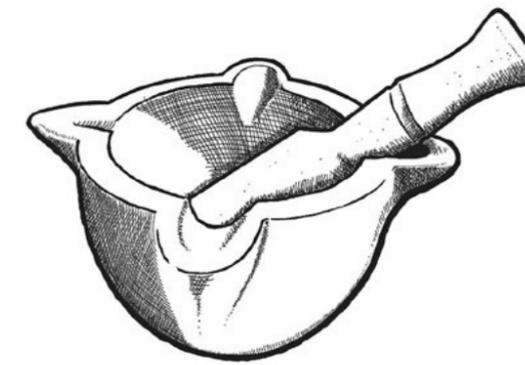
PAVIMENTO / FLOORING
EDEN TEXTURE 1L ALMOND by L'ANTIC COLONIAL

CUMIN



CUMIN

CUMIN



AJOBLANCO

**UN TROZO DE MIGA DE PAN
(250 G. APROX.)**
**100 G DE ALMENDRAS CRUDAS
Y PELADAS**
2 DIENTES DE AJO
MEDIO LITRO DE AGUA FRÍA
1 VASO DE ACEITE DE OLIVA
**1 CHORRO DE VINAGRE DE
VINO**
SAL

En el vaso de la batidora ponemos juntos los ajos, las almendras y un poco de sal. Lo trituramos todo bien con la batidora, ayudándonos de un poco de agua si es necesario. Añadimos entonces la miga de pan que hemos humedecido previamente en agua. Batiremos hasta obtener una pasta.

Después agregamos el aceite poco a poco, también el vinagre y el agua, siempre batiendo con suavidad.



COCINA / KITCHEN
EMOTIONS EVOLUTION® E6.90 NOGAL SEDA /
KRION® SNOW WHITE 1100 by GAMADDECOR

PAREDES / WALL COVERINGS
MICRO-STUK WHITE by BUTECH

PAVIMENTO / FLOORING
CEILÁN MARFIL 59,6X59,6 cm by PORCELANOSA

E6.90



E6.90

E6.90



MIGAS DE PASTOR

MEDIA HOGAZA DE PAN DEL
DÍA ANTERIOR
SAL 150 G PANCETA
3 DIENTES AJO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN
1 CUCHARADITA PIMENTÓN
50 G JAMÓN SERRANO
1 DL AGUA
1 RACIMO DE UVAS

Quitar la corteza al pan y cortar en migas menudas. Espolvorear con agua, salar y tapar con un paño. Dejar reposar toda la noche. Freír la panceta hasta que este doradita, retirar a un plato aparte y cortar en dados pequeños.
Freír los ajos en es misma sartén con un chorrito de aceite. Incorporar el pimentón, la panceta y el jamón serrano.
Mezclar todo el conjunto, añadir el agua e incorporar las migas de pan. Remover fuera del fuego, salar y volver a poner a cocer hasta que estén doraditas. Servir las migas con un racimo de uvas si se desea





COCINA / KITCHEN
FOREST E6.90 ROBLE TORREFACTO E4.90 BORAX MATE
 by GAMADDECOR

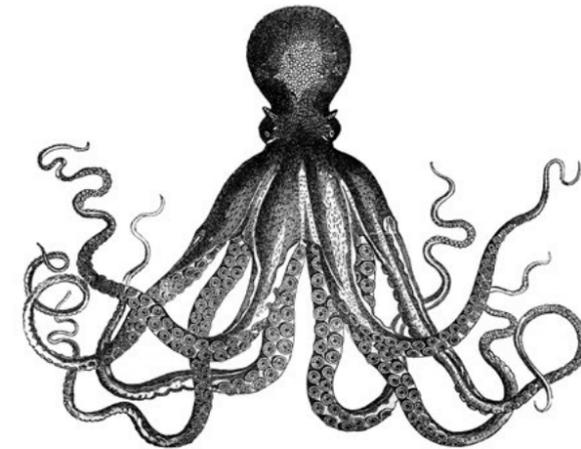
PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
TECHNIC DARK 59,6X59,6 cm COLECCIÓN HIGH-TECH
 by VENIS

FOREST



GRIFERÍA / BRASSWARE
HOTELS by NOKEN

ILUMINACIÓN / LIGHTING
DOMINO by GAMADDECOR



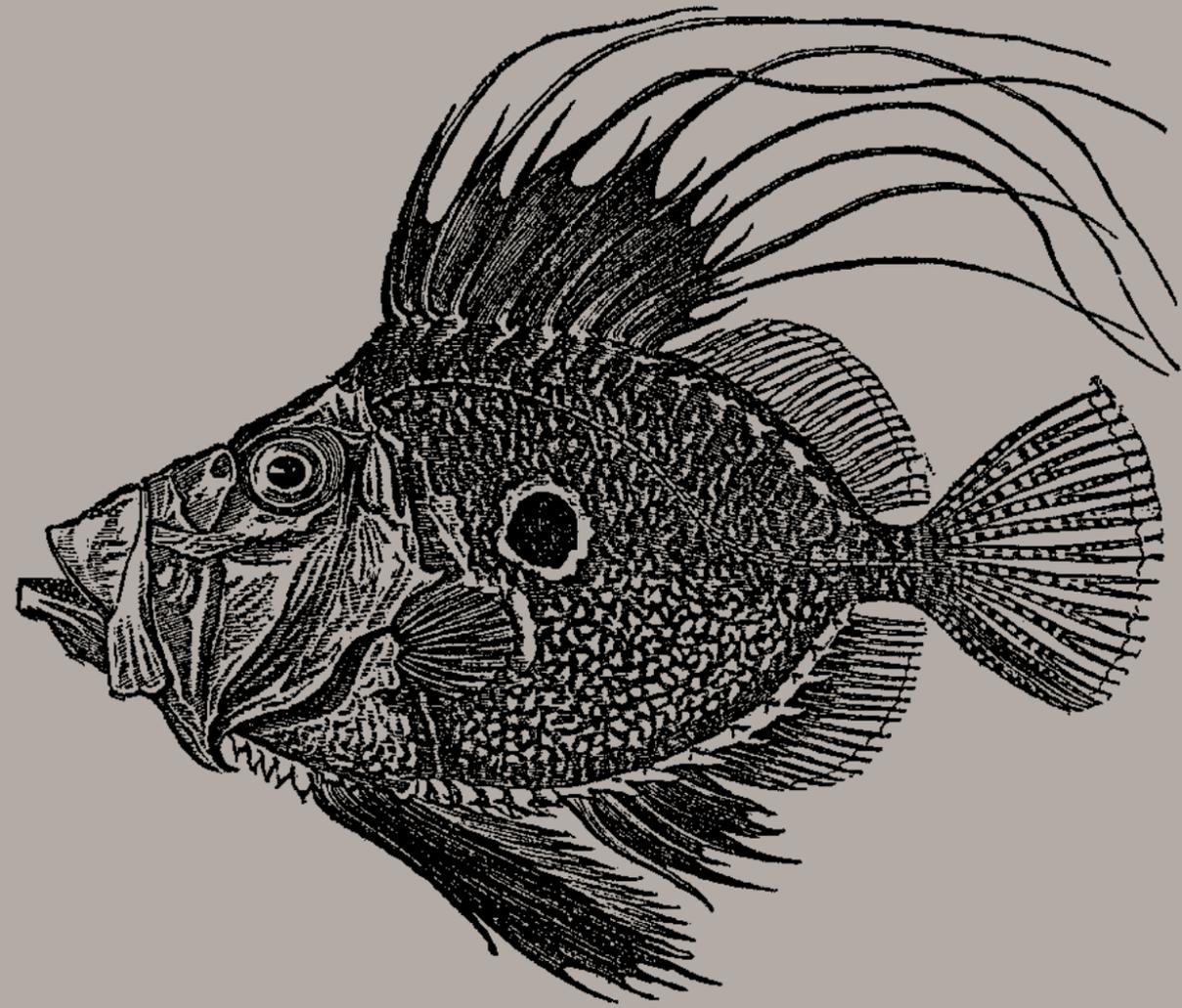
PULPO A FEIRA

**1 PULPO DE 2 A 3 KG.
1 KG DE PATATAS GALLEGAS
SAL GRUESA
PIMENTÓN DULCE O PICANTE
ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA
AGUA**

Mientras está cociendo, pelamos, lavamos y troceamos las patatas a la mitad. Reservamos. Cuando acabemos de cocer el pulpo lo dejamos reposar unos minutos y luego lo sacamos a una fuente. En la misma agua echamos las patatas y cocemos durante 15 minutos. Si no quieres que cojan el color rosado puedes hacerlas en otra cazuela, eso depende de cada uno, a mí me gustan con el sabor al pulpo. Cortamos el pulpo con unas tijeras de cocina, las patas en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños. Salamos con sal gorda, espolvoreamos con el pimentón y rociamos con un poco de aceite.

PLATOS PRINCIPALES

Main Courses



2^{nº}

SAFFRON / GINGER / TROTTER



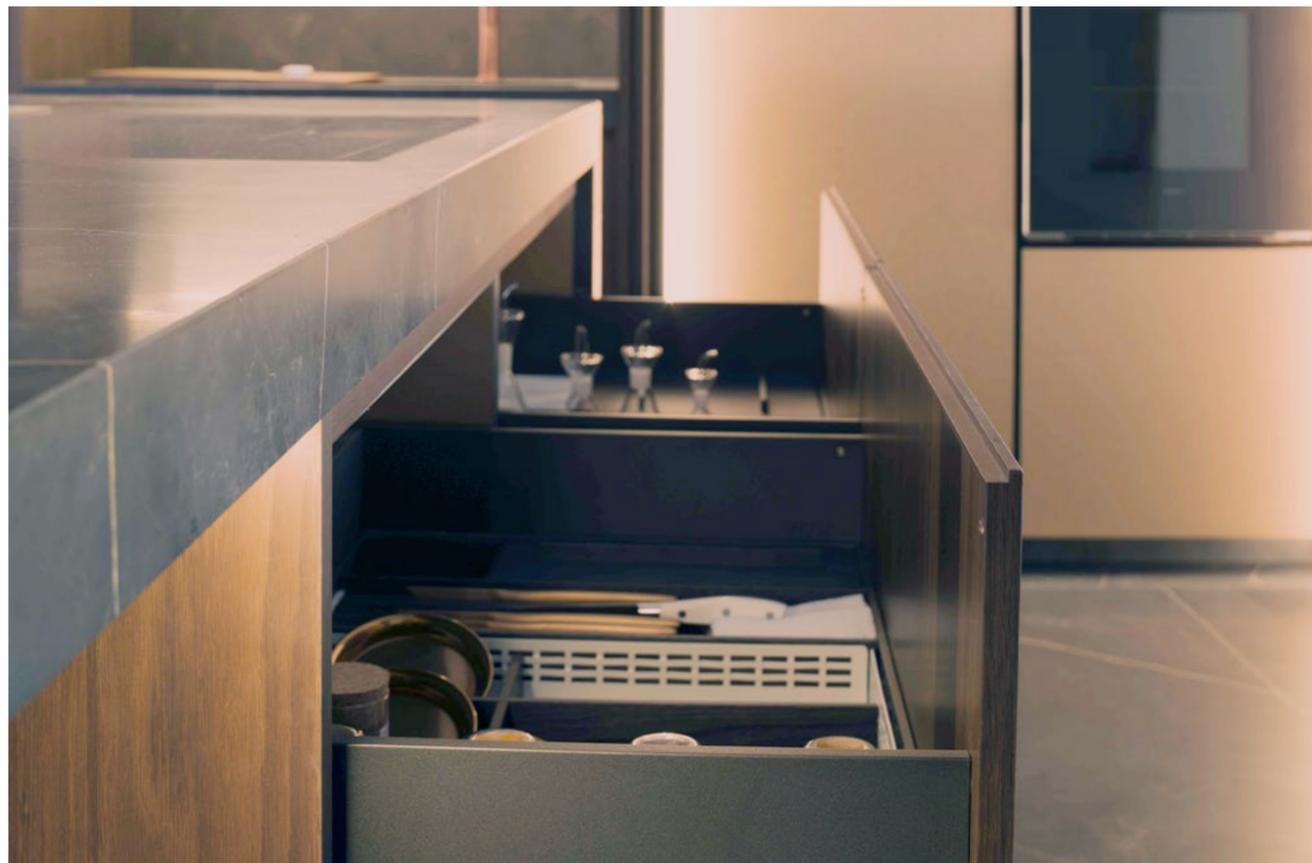
SAFFRON

COCINA / KITCHEN
GAMADecor **EMOTIONS® ROBLE TORREFACTO / COBRE**
by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA / BRASSWARE
NK LOGIC by NOKEN

PAREDES / WALL COVERINGS
AIRSLATE BOMBAY / MOSAICO METAL BRONZE 3D CUBES
AUTHENTIC 1L ANTHRACITE by L'ANTIC COLONIAL

PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
HABANA DARK CLASSICO by L'ANTIC COLONIAL



SOLOMILLO AL BRANDY

- 2 SOLOMILLOS DE CERDO**
- 1 VASO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- 1 CUCHARADA GRANDE DE MANTEQUILLA**
- 1 CABEZA DE AJOS**
- 1 VASO DE COÑAC**
- 1 PASTILLA DE CALDO**
- AGUA**
- SAL**

Limpiamos el solomillo y lo cortamos en medallones.
 En una sartén amplia echamos un poco de aceite, cuando esté caliente incorporamos los medallones y los sellamos ligeramente por ambos lados para que quede jugoso. Retiramos de la sartén y reservamos.
 Machacamos los ajos y sin quitarles la piel los introducimos en la misma sartén, en la cual habremos echado la mantequilla y el resto del aceite. Los doramos, teniendo cuidado que no se quemem.
 Añadimos el coñac, evaporamos.

COCINA / KITCHEN
GAMADecor **EMOTIONS® KRION®**
by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA/ BRASSWARE
URBAN STICK PREMIUM TITANIO by NOKEN

PAREDES / WALL COVERINGS
LINKFLOOR CONTRACT COTTON by L'ANTIC
COLONIAL

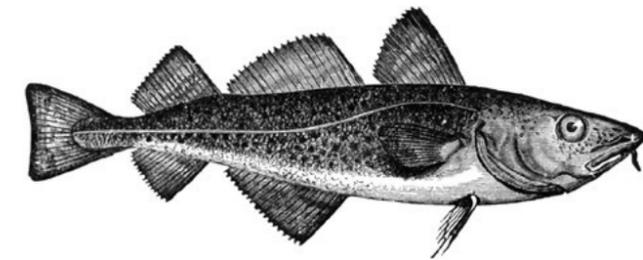
PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
EDEN TEXTURE 1L ALMOND by L'ANTIC
COLONIAL

GINGER



GINGER

GINGER



BACALAO AL PILPIL

**LOMOS BACALAO DESALADO
O UNAS COCOCHAS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN
4 AJOS MEDIANOS
2 GUINDILLAS**

Ponemos entre medio y un centímetro de altura de aceite de oliva en una cazuela de barro. Cuanto más aceite más salsa, pero más difícil de ligar. Añadimos los ajos y las guindillas y calentamos a fuego suave removiendo hasta que se caliente el aceite, cuidando de que no pase de los 60 grados centígrados de temperatura. Una vez los ajos y la guindilla hayan aportado sus aceites y su sabor al aceite de oliva, añadimos el bacalao con la piel hacia arriba. Agitamos todo el tiempo y veremos como la gelatina que empieza a desprenderse

del bacalao se emulsiona con el aceite empezando a formar una salsa espesa que recuerda a la mayonesa. Es muy muy importante que no se pase de esta temperatura o la salsa no cuajará. Para ello iremos retirando y volviendo a poner la cazuela del fuego alternativamente para mantener la temperatura estable entre los 50 y 60 grados centígrados. Cuando la salsa ya está casi cuajada (unos 5 ó 10 minutos), damos la vuelta al bacalao y seguimos agitando manteniendo la temperatura hasta que termine de ligar la salsa.

COCINA / KITCHEN
TROTTER E6.90 NOGAL SEDA E5.90 LIMO BRILLO
by GAMADDECOR

TROTTER

GRIFERÍA/ BRASSWARE
LOOP by NOKEN

PAVIMENTO / FLOORING
MORSE COAL NATURE by URBATEK



ALCACHOFAS CON JAMÓN



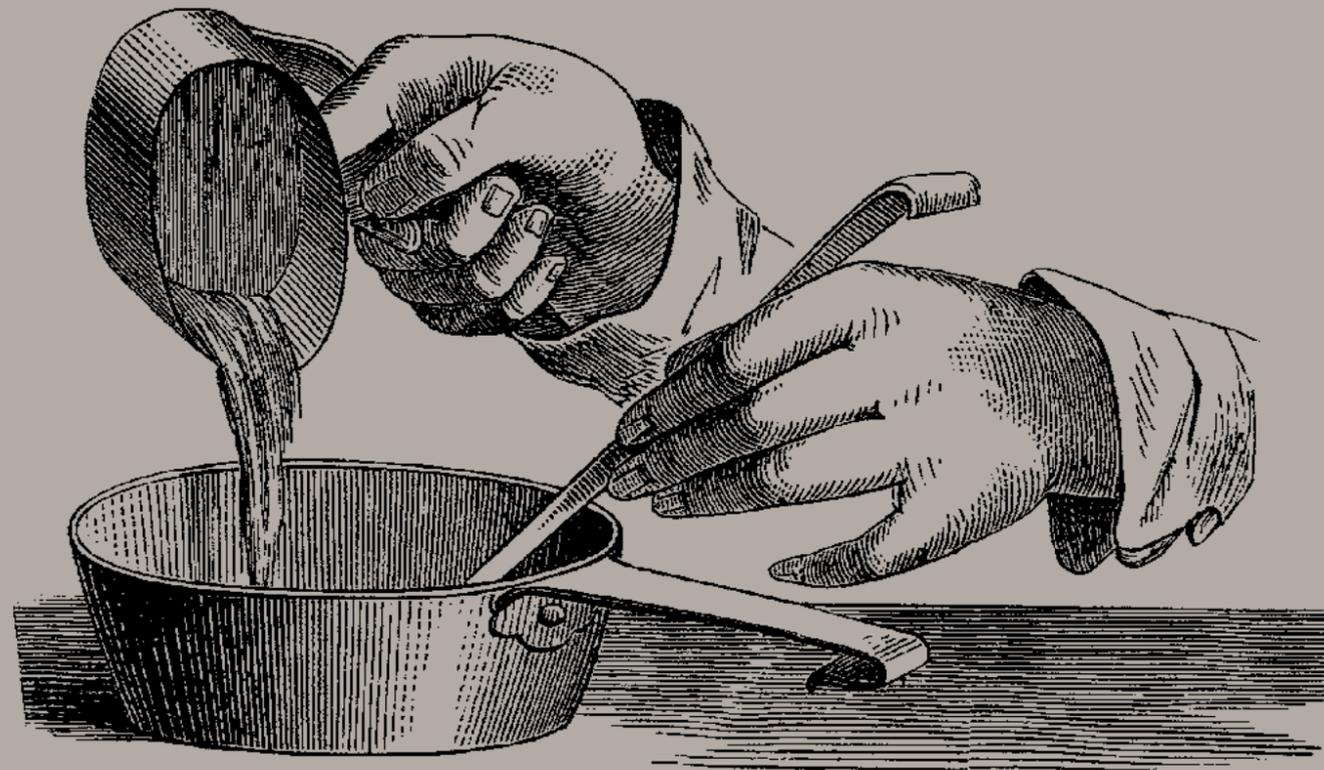
2 ALCACHOFAS
JAMÓN SERRANO EN DADOS
1 CEBOLLETA
LIMÓN
PEREJIL ACEITE Y SAL

Se limpian muy bien las alcachofas dejándolas enteras y haciendo un agujero en el centro para introducir el huevo al final, conviene introducir las alcachofas en un platito con agua y un chorrito de limón o perejil para que no se oxiden. Se sofríe en una cazuela la cebolleta

Y se introducen las alcachofas, se cierra la tapa de la cazuela y esperamos seis minutos aproximadamente hasta que la alcachofa quede tierna. Por último cascamos el huevo de codorniz y lo introducimos dentro del agujero que previamente habíamos hecho en la alcachofa, tapamos la cazuela y dejamos que se haga



SUGERENCIAS DEL CHEF
Chef's Sugestions



3^{nº}

E7.70 / G490 / DACOSTA

COCINA / KITCHEN
E7.70 ROBLE CUERO by GAMADecOR

GRIFERÍA/ BRASSWARE
ARQUITECT by NOKEN

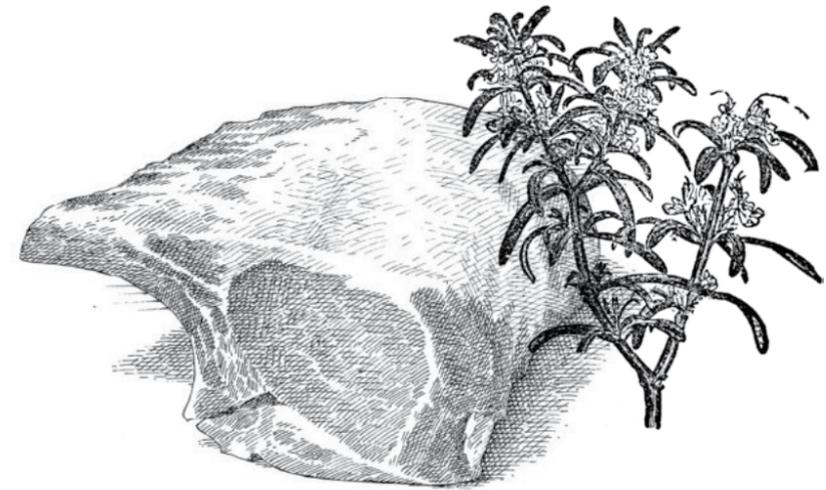
PAVIMENTO / FLOORING
STUC WHITE POLISHED by URBATEK

E7.70



E7.70

E7.70



CORDERO ASADO

- ACEITE** Precalentamos el horno 180. En una fuente.
- SAL GORDA** Agua y hojas de laurel para que haga efecto de vapor . Al horno en la bandeja de abajo.
- PATATAS** de vapor . Al horno en la bandeja de abajo.
- CORDERO** En una fuente. Primero se lava el cordero. A la
- LAUREL** fuente. Se pelan y se cortan las patatas. A la
- AGUA** fuente. Echamos sal gorda y un buen chorrito de aceite de oliva. Al horno. Una hora por una cara y otra hora por la otra. Y luego se baja el fuego a 140 y se da la vuelta por el otro lado para que se tueste. Se saca del horno y a comer. La comida está servida.

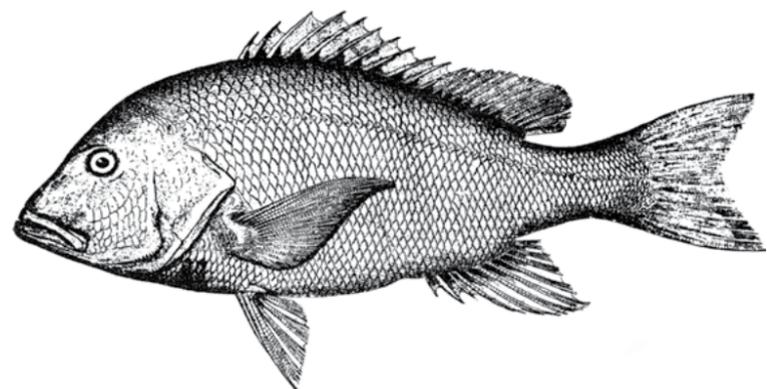
G490



COCINA / KITCHEN
G490 BLANCO MATE / CEMENTO MATE G480 BLANCO MATE
by GAMADDECOR

GRIFERÍA/ BRASSWARE
NK LOGIC by NOKEN

PAREDES / WALL COVERINGS
LISTON OXFORD COGNAC 31,6X90 cm by PORCELANOSA
MICRO-STUK GREY by BUTECH



DORADA A LA SAL

**2 DORADAS
2 KG SAL GORDA
1 LIMÓN
2 HOJAS LAUREL**

Precalentar el horno a 200°C. Poner un papel de aluminio en una bandeja de horno. Colocar sobre el papel de aluminio una capa gruesa de sal (aproximadamente de un dedo). Colocamos debajo de cada dorada una hoja de laurel y una rodaja de limón. Reservar el resto del limón. Tapar las doradas con una capa gruesa de sal, que debe quedar bien prieta. Rociar la sal con un poco de agua y exprimir encima el resto del limón. Poner al horno.

El tiempo depende del horno y del tamaño de las doradas. Normalmente las podemos retirar cuando la sal empiece a adquirir un color marrón. Eso suelen ser unos 25 o 30 minutos. Cuando ya esté, viene la parte más engorrosa: tapa la bandeja con un paño de cocina limpio y da golpes con la maza del mortero o con una cuchara sopera hasta que al costra se rompa. Sacar con cuidado las doradas, quitarles la cabeza y las espinas y emplatar.





Premium
PEOPLE
PORCELANOSA

Quique Dacosta
“Cocina son Raices”

“Quique Dacosta nace en 1972 en Jarandilla de la Vera. De origen extremeño y valenciano de adopción, desarrolla desde 1986 su carrera profesional como cocinero. Con 3 estrellas Michelin, desde sus 4 restaurantes marca las pautas de la vanguardia de la nueva cocina mediterránea”

El moderno equipamiento de cocina diseñado por **PORCELANOSA Grupo** en colaboración con **Quique Dacosta** supone una exquisita reinención de la cocina profesional. La cocina integra, como mobiliario de cocina, una isla con encimera realizada con el compacto mineral KRION® Solid Surface, además de frentes lacados en acabado blanco Snow y tiradores embutidos en negro Cien Sable. La encimera, que ofrece todas las propiedades de la piedra acrílica de PORCELANOSA Grupo entre las que se halla la fácil limpieza, alta resistencia y anti bacterias; consta de 72 mm de espesor, una amplia zona de cocción y campana decorativa elaborada también en KRION®.

Por otra parte, el diseño de cocina posee una zona de columnas, incorporando frentes retráctiles en roble Carbón rusticado. En su interior, se oculta una bancada con zona de lavado, al margen de un sistema de retroilu-

minación led en el entrepaños, y un surtido de electrodomésticos integrados. Asimismo, el equipamiento de cocina dispone de un área de estanterías, cuyo acabado se basa en un rechapado de roble Carbón rusticado, ornamentado y rematado con perfiles decorativos, modelo Cien Sable negro. Todos los costados decorativos de la cocina están fabricados en 50 mm de espesor, incluyendo cantos redondeados que otorgan robustez y continuidad al diseño del conjunto.

El proyecto conjunto entre PORCELANOSA Grupo y Quique Dacosta pone de manifiesto la búsqueda de la excelencia en un espacio profesional, avalando la profesionalidad y años de experiencia de ambas partes en los ámbitos de la restauración y el diseño de interiores. Un binomio de éxito que plantea un diseño lógico, funcional y vanguardista, al tiempo que da paso a la más absoluta creatividad.

COCINA / KITCHEN
GAMADECOR E7 ROBLE CARBON E4 BLANCO SNOW /
KRION® SNOW WHITE 1100 by QUIQUE DACOSTA

DACOSTA

GRIFERÍA/ BRASSWARE
NEXT by NOKEN

PAVIMENTO / FLOORING
BLUESTONE TOPO 59,6X59,6 cm by PORCELANOSA



DACOSTA

Creo en la innovación, en la creatividad, en la investigación. La vanguardia es nuestro destino; el conocimiento, la creatividad, la calidad y la excelencia nuestro camino.

Quique Dacosta



The modern kitchen equipment designed by **PORCELANOSA Grupo** in collaboration with **Quique Dacosta** turns out to be an excellent reinvention of the professional kitchen. The kitchen integrates with the kitchen furniture, an island with a worktop manufactured with the KRION® Solid Surface mineral compact, as well as lacquered fronts in a Snow white finish and handles in black Cien Sable. The worktop, which offers the whole properties of the PORCELANOSA Grupo's acrylic stone highlighting among others the easy-to-clean, high-resistance and anti-bacterial ones; it is 72 mm thick, has a spacious cooking area and a decorative extractor hood, also manufactured with KRION®.

On the other hand, the kitchen design has a column area, integrating retractable fronts in a coal oak finish with a rusty look. Inside, one can find a bench with a washing area, and in the background, a led-backlighting system for

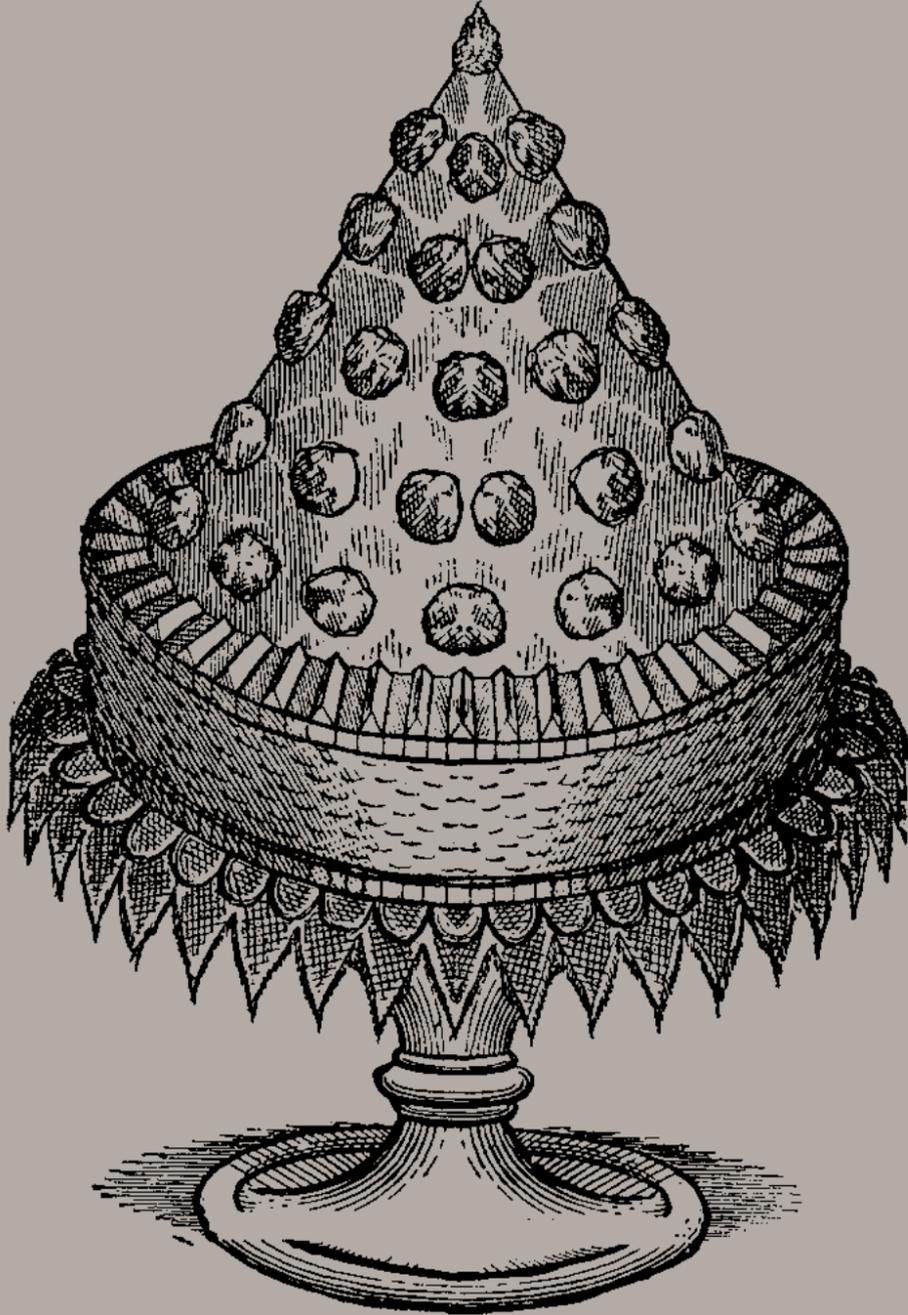
the shelves, and assorted built-in electrical appliances. Likewise, the kitchen equipment has an area of shelves, whose finish is in coal oak, which has a rusty look, decorated and finished off with decorative profiles, the black Cien Sable model. All the decorative sides in the kitchen are 50 mm thick, including round edges which provide the set design with solidity and continuity.

The joint project between PORCELANOSA Grupo and Quique Dacosta reveals the quest for excellence in a professional space, proving the professional skills and years of experience of both parties in the field of restoration and interior design. A successful pairing which shows a logical functional and avant-garde design, whilst offering the most absolute creativity.



LOS POSTRES

Desserts



4 ^{nº}

E6.20 / E4.40 / E5.70 / E7.60

COCINA / KITCHEN
E6.20 ROBLE NOCHE E5.30 PLOMO BRILLO
by GAMADDECOR

GRIFERÍA/ BRASSWARE
SPRING by NOKEN

PAVIMENTO / FLOORING
AUSTIN GRIS 29,4X120 cm / 19,3X120 cm by PORCELANOSA

E6.20



E6.20

E6.20



NATILLAS

**1 LITRO DE LECHE
VAINILLA NATURAL
5 YEMAS DE HUEVO
100 G DE AZÚCAR
CÁSCARA DE LIMÓN
1 RAMA DE CANELA
40 G DE MAIZENA**

Reserva un vaso de leche fría y calienta el resto con la rama de canela y la piel de limón. Cuando la leche empiece a hervir baja el fuego para que no se derrame y deja que hierva durante cinco minutos a fuego muy lento. Mientras, añade la maizena al vaso de leche que has reservado y remueve hasta que se disuelva por completo. Aunque te pueda parecer que se queda como el cemento, remueve, que se va a mezclar por completo y verás que todos los grumos desaparecen en un momento.

Casca los huevos separando las yemas de las claras. En esta receta sólo vas a usar las yemas. Coloca las yemas en un bol bastante amplio y añade el azúcar y la leche con la maizena. Bate bien con las varillas. Después de haber hervido la leche durante cinco minutos, pásala por un colador para retirar todos los tropezones que pueda tener. Ahora es el momento de incorporarla a las yemas. Es muy importante que lo hagas poco a poco.

COCINA / KITCHEN
E4.40 PORCELANA MATE / ROBLE PURO / ROBLE CUERO
by GAMADecOR

GRIFERÍA/ BRASSWARE
URBAN STICK by NOKEN

ILUMINACIÓN / LIGHTING
CHARLES by GAMADecOR

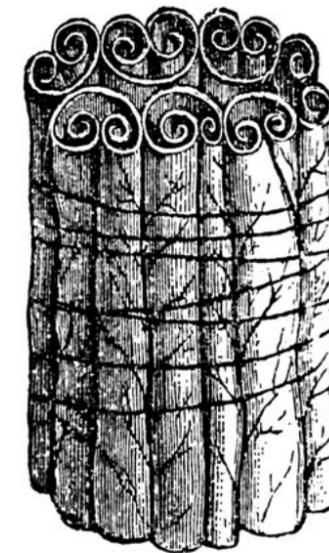
PAVIMENTO / FLOORING
DECO BLUESTONE 59,6X59,6 cm by PORCELANOSA

E4.40



E4.40

E4.40



ARROZ CON LECHE

1 LITRO DE LECHE
120 GR. DE AZÚCAR
210 GR. DE ARROZ
30 GR. DE MANTEQUILLA
2 RAMAS DE CANELA
PIEL DE LIMÓN
2 CUCHARADAS DE CANELA

En una cacerola echamos la leche y la ponemos a calentar a fuego suave. Cuando la leche se haya calentado un poco añadiremos el azúcar y lo removeremos todo bien.

En un colador echamos 210 gr. de arroz y lo lavamos bien con agua. Tras haberlo escurrido, y que no quede nada de agua, lo echamos a la cacerola de la leche. Lo dejaremos cocer alrededor de 50 minutos o 1 hora a fuego suave. Acordaos de removerlo de vez en cuando para que el arroz no se pegue ni se queme la leche. Si veis que la leche se consume muy rápido no dudéis por ningún momento de añadir más.

Cuando veáis que el arroz ya está hecho y queda poca leche, apagamos el fuego y lo dejamos reposar para que el arroz consuma toda la leche que quede.

Mientras reposa el arroz rallamos un poco la piel de un limón. Y cuando el arroz ya esté listo la echamos junto con la mantequilla y las ramas de canela. Lo removeremos todo muy bien para que se mezclen los ingredientes y el arroz quede impregnado con su sabor.

COCINA / KITCHEN
E5.70 GRAFITO BRILLO / ROBLE CARBÓN
by GAMADDECOR

GRIFERÍA/ BRASSWARE
NK by NOKEN

ILUMINACIÓN / LIGHTING
LIO by GAMADDECOR

PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
CHELSEA ARCE by PORCELANOSA

E5.70



E5.70

E5.70



QUESO CON MEMBRILLO

1/2 KG TETILLA
1/2 KG MEMBRILLO
2 HUEVOS BATIDOS
50 GR LECHE EN POLVO
50 GR AZÚCAR
PAN RALLADO
ACEITE ABUNDANTE PARA
FREÍR DE OLIVA
CANELA EN POLVO

Cortar lonchas finas de un centímetro de membrillo.
Cortar lonchas de un centímetro de tetilla.
Poner una loncha de membrillo encima una de queso y tapar con otra de membrillo.
En una sartén poner abundante aceite dejar que se caliente, rebozar en leche en polvo, huevo y pan rallado y freír a fuego medio.
Según se va friendo poner en una bandeja con papel absorbente.
Pasar a la fuente de servir, espolvorear con azúcar y canela.



COCINA / KITCHEN
E7.60 ROBLE POLVO E3.60 GREY GLASS /
KRION® SNOW WHITE 1100 by GAMADDECOR

GRIFERÍA / BRASSWARE
URBAN by NOKEN

ILUMINACIÓN / LIGHTING
DADO by GAMADDECOR

PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
CONCEPT NATURAL 59,6X59,6 cm
COLECCIÓN HIGH-TECH by VENIS

E7.60





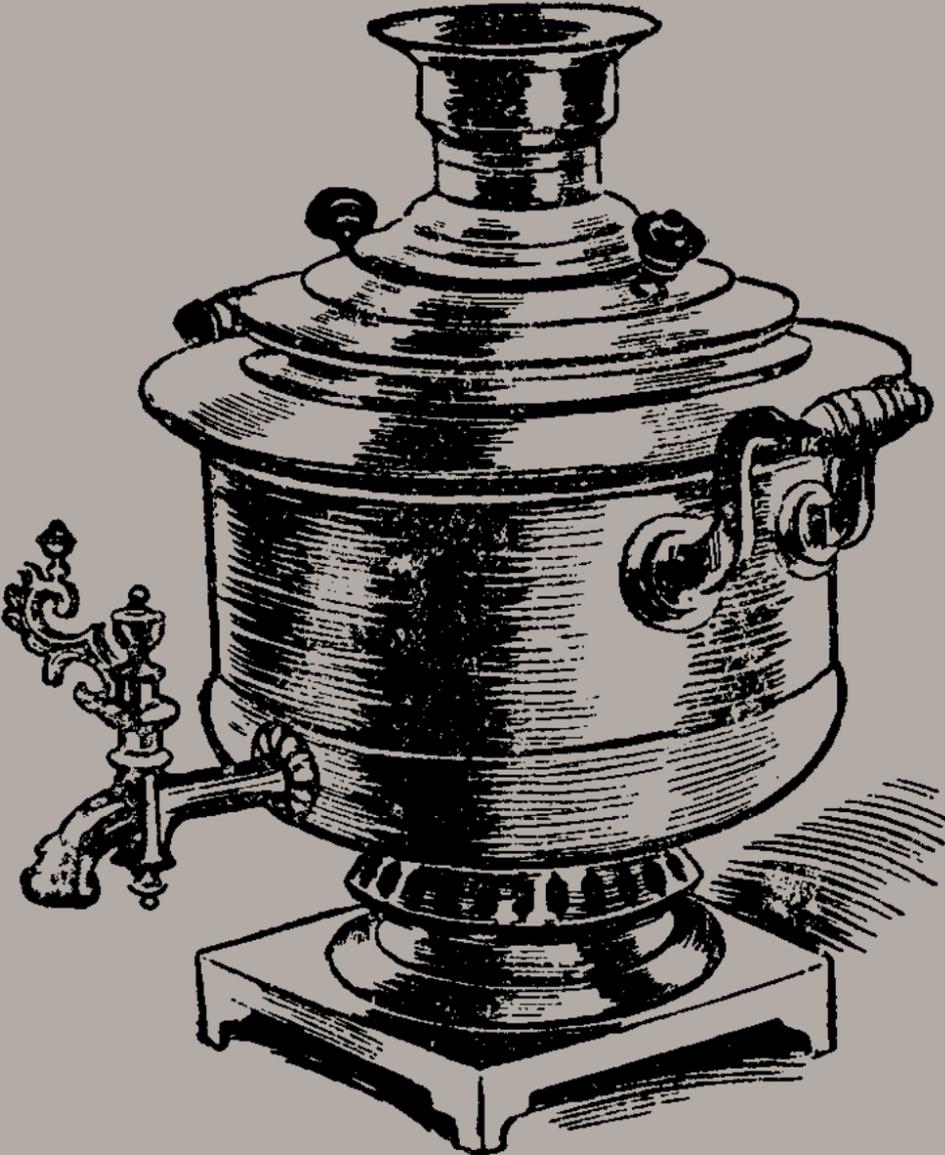
PERAS AL CHOCOLATE

10 PERAS PEQUEÑAS
2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
VASO DE VINO TINTO
1/2 RAMITA DE CANELA
100 G DE CHOCOLATE FONDANT
2 CUCHARADAS DE NATA
PIEL DE LIMÓN

Pela las peras pero déjales el rabito. Con la ayuda de un descorazonador, les quitas el corazón y nivelas la parte inferior de la perita para que se mantenga de pie. Vierte el vino en un cazo y añade la canela, la piel de limón y el azúcar y lo pones a calentar, eso sí, a fuego lento. Cuando empiece a hervir, añade las peras manteniéndolas de pie. Tapa el cazo y déjalas unos 25 minutos. Cuando creas que están listas, píñchalas con un palillo para saber si están tiernas. Escúrrelas y colócalas en una fuente dejándolas enfriar. Reduce el líquido de cocción que ha quedado en el cazo a fuego vivo, hasta que sólo queden cuatro cucharadas. Trocea el chocolate y lo introduces en un cazo junto a la nata líquida y derrítelo al baño maría. Añádele también el jarabe de la cocción reducido y lo mezclas, deja que se enfríe y riega las peras.

PETIT FOURS

Delicatessen



5^{n°}

E7.90 / PEPPER / E7.90



E7.90

E7.90

COCINA / KITCHEN
EVOLUTION E7.90 ROBLE PURO by GAMADecOR

PAVIMENTO / FLOORING
CEILÁN MARFIL 59,6X59,6 cm by PORCELANOSA

E7.90

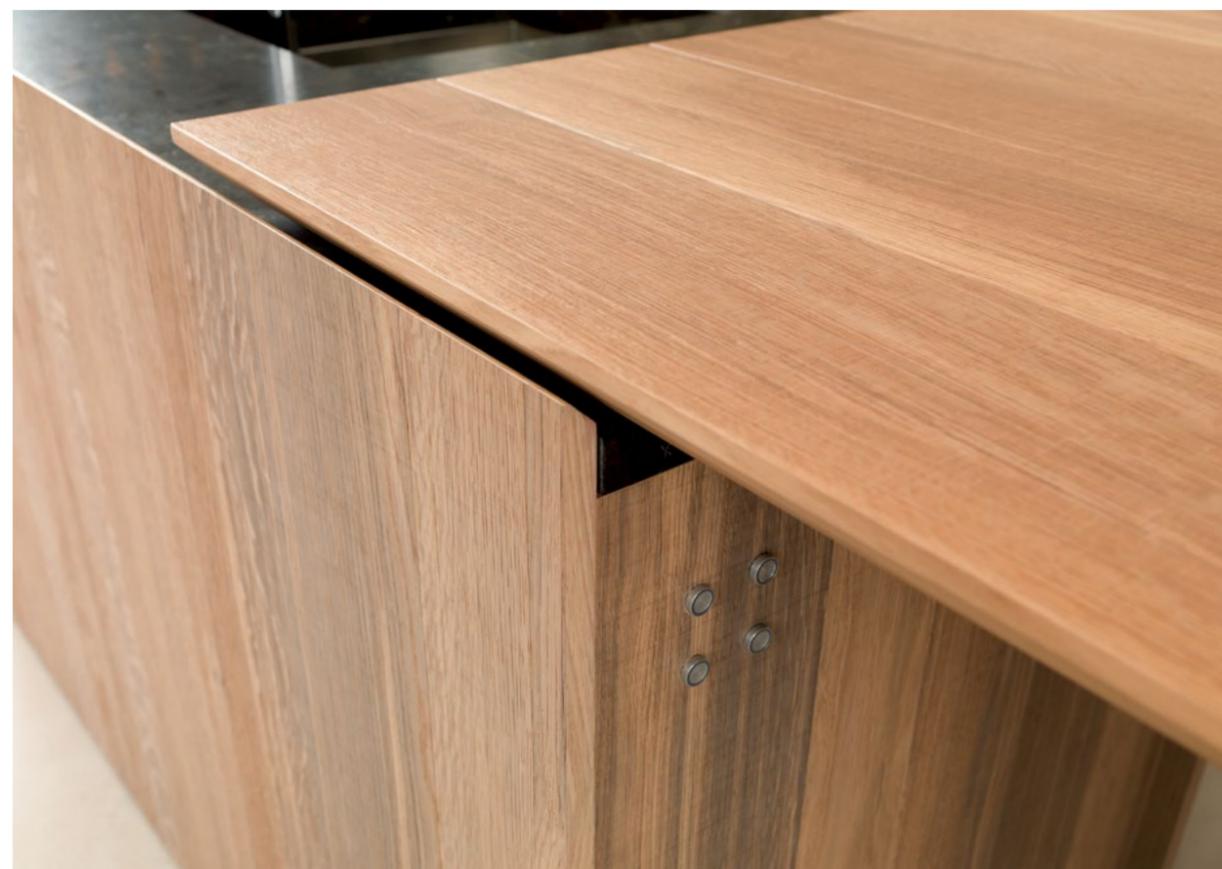




MOUSSE DE TURRON

50 GR. DE NATA
2 YEMAS DE HUEVO
250 GR. DE TURRÓN BLANDO
1 HOJA DE GELATINA
2 CLARAS
150 GR. DE NATA MONTADA

Calienta la nata y viértela sobre las dos yemas. Incorpora la hoja de gelatina previamente hidratada y mezcla bien. Tritura la mezcla junto con el turrón y deja reposar en el frigorífico hasta obtener la textura adecuada. Monta las claras con el azúcar e incorpóralas con cuidado a la mezcla de turrón. Realiza el mismo movimiento con la nata. Mezcla el conjunto y deja reposar sobre unos cuencos o tazas.



PEPPER



COCINA / KITCHEN
GAMADecor **EMOTIONS® AUTHENTIC CHROME /**
TITANIO /KRION® SNOW WHITE 1100 by RAMÓN ESTEVE

GRIFERÍA / BRASSWARE
URBAN STICK
by NOKEN

PAVIMENTO / FLOORING
CREMA GRECIA CLASSICO
by L'ANTIC COLONIAL

PAREDES / WALL COVERINGS
CREMA GRECIA CLASSICO
by L'ANTIC COLONIAL

TECHO / CEILING
AUTHENTIC 1L CHROME
by L'ANTIC COLONIAL



TARTA DE MOKA

3 PAQUETES DE GALLETAS
CAFÉ RECIÉN HECHO
3 CUCHARADITAS DE RON
3 CUCHARADAS DE AZÚCAR
PARA LA MOKA
400 G DE MARGARINA
250 G DE AZÚCAR
1 SOBRE DE CAFÉ SOLUBLE
100 ML DE AGUA
PARA LA COBERTURA
UNA TABLETA DE CHOCOLATE
FONDANT
150 ML DE NATA

Primero, hacemos la moka, para ello, disolver el café soluble en el agua. En un bol metemos la margarina y añadimos el azúcar, y lo batimos con la batidora de varilla, añadir el café soluble y batimos bien todo.

Hacemos la tarta, poner el café en un bol pequeño y añadir el azúcar y el ron.

En una fuente o plato, se pone una capa de galleta mojada con el café, y a continuación se pone la moka, otra de galleta y otra de moka, así toda la que te llegue las galletas.

En un cazo se pone el chocolate y la nata, llevarlo al fuego para que se disuelva bien el chocolate. Cubrir toda la tarta de chocolate. Adornarla a vuestro gusto



E7.90

E7.90

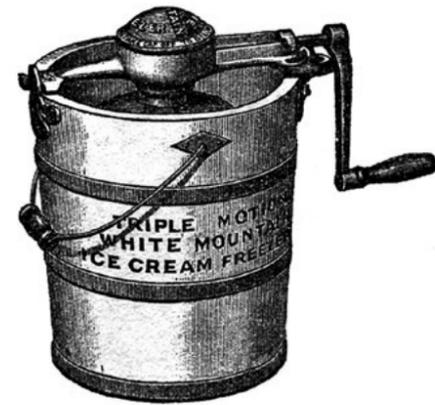
COCINA / KITCHEN
EMOTIONS® ACERO E7.90 ROBLE CUERO
by GAMADecOR

GRIFERÍA / BRASSWARE
URBAN STICK by NOKEN

ILUMINACIÓN / LIGHTING
GEO

PAVIMENTO / FLOOR COVERINGS
CONCEPT GRIS 59,6X59,6 cm COLECCIÓN HIGH-TECH by VENIS

E7.90



HELADO DE REGALIZ

1L DE LECHE ENTERA
200 G DE NATA 35% MG
150 G DE AZÚCAR
50 G DE PASTA DE REGALIZ
70 G DE DEXTROSA
100 G DE PROCREMA SOSA
20 G DE GLICERINA
1G DE SAL

Se elabora una crema inglesa vertiendo sobre la leche hirviendo una mezcla hecha con el resto de ingredientes indicados. Se deja cocer el conjunto a una temperatura que no supere los 85°C y se remueve de vez en cuando. Cuando la crema se adhiera al utensilio utilizado para remover, se retira del fuego y se guarda en la cámara frigorífica unas 8 horas. Transcurrido este tiempo se pasa por la sorbetera y se guarda en la cámara frigorífica a unos -18°C.



PORCELANOSA Grupo