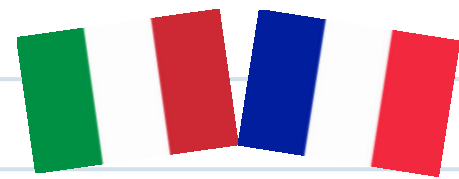


TOP CHEF

NUESTRAS RECETAS



EL PROYECTO



Nuestro proyecto se titula "Top Chefs". Consistió en hacer trabajar juntos a alumnos franceses e italianos en español. La meta era abrirles al mundo a través de la cocina.

La primera gran tarea fue realizar sus propias recetas y compartirlas con los miembros del proyecto.

La segunda fue trabajar en colaboración para realizar el mejor menú gracias a sus recetas.

Este libro propone recoger las recetas y los tres mejores menús del proyecto.

Gracias a todos por vuestra participación y ¡buen provecho!



ÍNDICE:

Nuestros primeros:

- Frescuras de tomates.....	p. 7
- Surtido de brick y su lechuga.....	p. 8
- Arroz cantonés.....	p. 9
- Huevos cocidos.....	p. 10
- Tagliatelle a las Verduras.....	p. 11
- Pequeña entrada fácil.....	p. 12
- Verrinas saladas.....	p. 13
- Ñoquis con salsa de berenjenas.....	p. 14

Nuestros segundos:




- Pollo con curry manzanas.....	p. 16
- Hummus de garbanzos.....	p. 16
- Patatas al horno y escalope de pollo.....	p. 17
- Maki de atún.....	p. 18
- Pollo empanado.....	p. 18
- Asado de cerdo con miel.....	p. 19
- Pollo con almendras.....	p. 20
- Plato irakí.....	p. 20
- Shepherd's pie.....	p. 21
- Kimbap.....	p. 22

Nuestros postres:

- Tarta merengue de limón.....p. 24
- Samosa de chocolate y manzana.....p. 25
- Tarta tenerina.....p. 26
- Panna cotta con frutas de temporada.....p. 27
- Magdalenas.....p. 28
- Cake de manzanas.....p. 29
- Red velvet.....p. 30
- Ciambellone.....p. 31

Menús vencedores:



-  - Primera plaza.....p. 33
-  - Segunda plaza.....p. 34
-  - Tercera plaza.....p. 35

AGRADECIMIENTOS.....p. 36



LOS PRIMEROS



Frescuras de tomates :



Ingredientes para 6 personas:

- 3 tomates
- 200g de queso de cabra fresca
- 4 cucharas de nata espesa
- 3 lonchas de jamón
- 6 hojas de albahaca fresca

Preparación:

Corte los tomates por la mitad y vacíelos.

Corte las lonchas de jamón en cuartos.

Coloque un trozo de jamón en el fondo del tomate.

Mezcle la nata y el queso de cabra en un bol.

Ponga una cucharada en cada mitad de tomate.

Agregue una segunda pieza de jamón encima y luego agregue la hoja de albahaca.

Sazone y luego ¡disfrute!

Surtido de Brick y su lechuga

Preparación

Tome una pasta de brick, córtelo por la mitad.
Doble el extremo de la pasta.
Lleve la punta para hacer un triángulo.
Corte dos lonchas de queso de cabra.
Ponga los lonchas en la pasta.
Doble dos veces.
Ponga la última parte en el interior.
Repita este obra para otros dos bricks.
Lleve la mitad de un jamón.
Ponga en la pasta.
Añada de los lonchas de gruyere.
Doble como lo hicimos antes.
Rehaga el mismo brick.

Para los bricks de atún :

Mezcle el queso fresco y cincuenta gramos de atún.
Ponga la mezcla en la pasta.
Haga dos bricks.

Tome una sartén y ponga un poco de aceite.
Ponga a fuego medio.
Ponga los bricks en la sartén.
Cuando está dorada, voltee.

Una vez que los bricks estén listos, haga la vinagreta.
Ponga sal y pimienta.
Mezcle una cuchara de sopa de agua, de vinagre, de aceite y de aceite de oliva.
Ponga en la ensaladera la lechuga lavada antes.

<i>Ingredientes</i>	-1 jamón
<i>para</i>	2 - lechuga
<i>personas :</i>	- gruyere
	- agua
- 3 pastas brick	- sal
- queso fresco	- aceite
- queso de cabra	- aceite de olivia
- 50 gramos de atún	- vinagre
	- pimienta



Arroz cantonés

Preparación

Corte el jamón en cubos.

Cocine el arroz.

Rompa los huevos y bátalos.

Vierte un poquito de aceite de girasol en una sartén y caliéntelo.

Vierte los huevos en la sartén.

Después también el arroz y mézclelo muy bien.

Añada los guisantes y los cubos de jamón en la sartén y mezcle todo bien.

Añada un poquito de sal y la salsa de soja, mezcle todo bien.

Después de unos minutos, el arroz está listo.

Ingredientes:

- Jamón
- Guisantes
- Arroz
- Huevos
- Aceite de girasol
- Salsa de soja
- Sal



Huevos cocidos

Ingredientes:

- Una loncha de jamón
- una cucharada de nata
- un huevo
- sal y pimienta
- cebolletas

Preparación:

- Coloque la loncha de jamón en la cazuela.
- Ponga una cucharada de nata en el jamón.
- Rompa un huevo y póngalo en la cazuela.
- Agregue sal y pimienta.
- Agregue las cebolletas.
- Ponga la cazuela en el horno a 210 grados durante 10 minutos.



TAGLIATELLE A LAS VERDURAS

Preparación:

Corte las verduras.

Ponga la sartén al fuego.

Añada el aceite.

Agregue la cebolla picada.

Incorpora dos dientes de ajo.

Después, agregue la berenjena en daditos.

Haga lo mismo para los pimientos en cubitos, las zanahorias cortadas en rondajas, el calabacín triturado y una pizca de sal.

Deje el fuego a bajo y ya el condimento está listo.

Sale el agua.

Cuando el agua hierve, eche la pasta.

Vierta la pasta, únala al condimento.

Deje el fuego alto durante 1 minuto.

Ingredientes:

- 800g de tagliatelle
- 2 pimientos
- Sal
- Ajo
- Cebolla
- Aceite
- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 6 zanahorias



Pequeña entrada fácil

Ingredientes :

- 2 pepitos
- 1 kg de tomates cereza
- 2 cucharada sopera de vinegra balsámica
- 1 caja de atún
- hojas de lechuga



Preparación :

- Pele el pepino.
- Córdelo en finas lochas.
- Corte las tomates cereza en dos.
- En un plato hueco, añada las hojas de lechuga.
- Ponga las rondajas del pepino y las tomates cerezas encima.
- Después ponga el atún.
- Y por fin, añada la vinegreta en la ensalada.
- Sirva y disfrute.

Verrinas saladas ¡para un aperitivo fresco!

Ingredientes :

- 2 remolachas
- Queso cottage
- 1 abogado
- Atún
- Perejil y un poco de salmón
- Sal, pimienta y ajo en polvo y un poco de jugo de limón.



Primero corte en cubitos la remolacha y los abogados.

Sazone con sal, pimienta y añada limón para el aguacate.

Mezcle.

Luego sazone el queso blanco a su gusto y añada perejil.

Entonces, una vez que todos los ingredientes estén listos, empiece a armar.

Primero ponga la remolacha, luego el queso blanco. Luego añada el aguacate y el atún y así sucesivamente.

Termine con un poco de salmón si quiere.

Ñoquis con salsa de berenjenas

Ingredientes:

Para los ñoquis:

- 4 patatas
- Harina
- Sal

Para la salsa:

- Berenjenas
- Aceite
- Cebolla
- Ajo
- Salsa de tomates
- Olivas
- Sal, pimiento picante, pimienta

Preparacion de los ñoquis:

Ponga las patatas a hervir en agua.

Cuando hierve añada un poquito de sal.

Pele las patatas y aplástelas

Anade lo necesario de harina y mezcle todo con las manos.

Cuando la mezcla es homogénea, haga tiras de pasta y córtelas en pedacitos. Haga los ñoquis con la ayuda de un tenedor.

Haga cocer los ñoquis en agua hirviente.



Preparación de la salsa:

Ponga en una sartén el aceite, la cebolla y el ajo.

Cuando la mezcla está dorada, quite el ajo y añade la berrejena.

Ponga la salsa de tomate y continúe mezclando.

Añade las olivas, un poco de sal, el pimiento picante y la pimienta.

Ponga los ñoquis en la sartén con la salsa y mézclelos.





Buen provecho!

LOS SEGUINDOS



Pollo con curry, cebollas y manzanas



Ingredientes:

- pollo en tiras
- cebollas
- manzanas
- pasa de uva
- curry
- agua
- pimienta
- aceite
- sal

Preparación:

Cueza el pollo en tiras en una sartén con aceite de oliva.

Añada las manzanas, las cebollas y pasa de uva con un poco de agua.

A continuación, añada también una cucharada de curry.

Rellene una cacerola de agua y espere que hierva.

Añada una pizca de sal y eche el arroz.

Tan pronto como el arroz esté listo, sírvalo junto al pollo.



Hummus de garbanzos



Ingredientes:

- garbanzos
- aceite
- ajo y perejil
- pimienta negra
- sal
- sémola de sésamo
- limón

Preparación:

Pele el ajo, después cortelo en dos trozos.

Ponga la ramita de perejil junto al ajo.

Luego ponga las semillas en la sartén y tuéstelos en fuego suave para dos minutos.

A continuación ponga las semillas en un cuenco, pise las semillas, añade el aceite y la sal fina, mezcle por algunos minutos.

Añade también los garbanzos, después exprima el limón.

Una el limón con los otros ingredientes, añade sal y pimienta negra y mezcle por la última vez.

Finalmente aderece el plato con el perejil.

Patatas al horno y escalope de pollo

PATATAS

Ingredientes:

- 2 patatas
- romero
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Empiece pelando las patatas, luego lávelas y córtelas en dados. Después póngalas en el molde y añada dos cucharadas de aceite, una pizca de sal y un poco de romero. Mezcle todo y hornee las patatas por más o menos una hora 180° grados. Cuando vea que estén doradas saque el molde del horno.

ESCALOPE DE POLLO

Ingredientes:

- pollo
- pan rallado
- 2 huevos
- sal
- pimienta negra
- aceite para freír

Preparación:

Empiece rompiendo los huevos en un bol, añada un poco de pimienta y una pizca de sal y luego bátalos.

Ponga el pan rallado en un plato y pase el pollo por los huevos y por el pan. Después caliente el aceite en una sartén y cuando esté caliente fría los escalopes.

A continuación, cuando estén fritos póngalos en un papel secante.

Al final sirva los escalopes de pollo con las patatas.

¡Buen provecho!



Maki de atún

Ingredientes:

- 1 cucharada de sal
- 4 vasos de arroz
- hojas de nori
- agua
- 200 g de atún
- 1 pepino



Preparación:

Hierva agua y cocine el arroz.

Luego escurra el arroz.

Pele el pepino y cortelo en trozos pequeños a lo largo.

Sale el arroz.

Corte las hojas de nori.

Moje las manos.

Coloque el arroz sobre las hojas de nori, junto el atún y las rodajas de pepino.

Enrolle la preparación.

Adhiera humedeciendo con un poco de agua.

Corte en rodajas gruesas.

Disponga las rodajas en un plato.

Pollo empanado

Ingredientes:

- 600 gr de pollo,
- 2 huevos,
- 4 camotes,
- harina,
- cereales,
- queso fresco,
- mostaza,
- nata fresca,
- curry, sal, pimienta, aceite y pimienta picante.



Preparación:

Para hacer el pollo corte los filetes en pedazos.

Rompa 2 huevos en un bol y bátalos para obtener una mezcla homogénea. Luego machaque los cereales para hacer el pan rallado y añada el curry, la pimienta y la sal.

Tome el pollo, póngalo en la harina, luego en los huevos batidos y al final el pan rallado.

Para realizar las papas fritas de camotes, lave y pele los camotes.

A continuación córtelos y condiméntelos con aceite, paprika, pimienta, curry, sal y pimienta picante.

Después, mezcle y hornéelos junto con el pollo durante 40 minutos.

Si quiere agregar más sabor al plato puede hacer una salsa con queso fresco, 3 cucharillas de nata fresca y mostaza.



Asado de cerdo con miel

Ingredientes:

- 75 g de miel
- 15 g de jengibre fresco
- 50 g de azúcar moreno
- Pimienta negra molida
- 25 g de agua
- 2,5 kg de pierna de jamón, bridada
- 3 zanahorias
- 2 cebollas moradas
- 5 dientes de ajo

Preparación:

Mezcle miel con el jengibre pelado y rallado, azúcar moreno, agua y una pizca de pimienta negra molida. Embadurne la pierna de jamón con el glaseado y macere un mínimo de 8 horas, mejor si es toda la noche. Retire de la nevera y deje atemperar durante 1 hora antes de hornear. Transfiera el jamón a una fuente para horno y coloque alrededor las verduras, peladas y troceadas groseramente.

Vierta un vaso de agua en la base y sazone.

Introduzca la fuente en el horno, precalentado a 180°C.

Ase durante 45-50 minutos, untando de vez en cuando con el glaseado de miel y jengibre.

Retire el jamón del horno y deje enfriar unos minutos antes de retirar la malla y corte en láminas finas.

Retire las verduras y póngalas en una fuente de servir junto con el jamón.

Pase el jugo por un colador y sirva con la carne y las verduras.

Pollo con almendras

Ingredientes:

salsa de soja
sal
aceite
almendras
agua
harina
cebolla
pollo



Preparación:

Para hacer el pollo con almendras primero corte la cebolla y el ajo, póngalos en una sartén, añada el aceite y deje sofreír.

Después corte el pollo en trozos pequeños y enharínelo.

Añade el pollo en la sartén con el ajo y la cebolla y añada también un poco de salsa de soja.

Mezcle todo con una cuchara.

Mientras tanto que el pollo se cocina, tueste las almendras.

Después de unos minutos añada las almendras a la sartén con el pollo.

Deje cocinar.

Ponga todo en un plato y cómalo.



Plato Irakí



Ingredientes:

- Aceite
- Carne picada
- Tomate
- Huevos



Preparación:

Vierta el aceite en la sartén y añada también la carne picada.

Espere tres minutos a que la carne se cocine.

Ponga el tomate cortado en trozos pequeños.

Espere tres minutos y bata los huevos en el bol y ponga la sal.

Luego añada los huevos en la sartén y cierre la sartén.

Después de dos minutos el plato está listo.



Shepherd's pie



Ingredientes:

- Diez patatas
- Cebollas
- Un cubo de caldo de carne
- Carne picada
- Un poco de aceite
- Sal
- Leche y nata
- Zanahorias

Preparación:

Para cocinar un buen Shepherd 's pie pele las patatas y póngalas en una sartén sobre el fuego por treinta minutos para hacer el puré.

Después añade una pequeña cantidad de nata, leche, sal y también pimienta. Luego pele algunas cebollas y córtelas en muchos trozos.

Finalmente póngalos en una cacerola para cocinarlos un poco.

A continuación añade trozos de carne a las cebollas y siga mezclando por algunos minutos.

Finalmente añade también el aceite y un cubo de carne de bacalao vegetal.

Después añade zanahorias y guisantes y, de nuevo, mezcle.

Vierta el compuesto en un plato.

Luego, sobre la carne, extiende delicadamente el puré caliente y hornee a 180 grados por treinta minutos.

¡Por fin el plato está listo!

Kimbab



Ingredientes :

- Sal
- Pimienta
- Cebolla roja
- Vinagre de manzana
- Arroz
- Hoja de nori
- Atún
- Zanahoria
- Pepino
- Jengibre
- Perejil
- Mayonesa
- Ajo en polvo
- Huevos



Preparación:

Cueza el arroz

Cueza los huevos batidos para obtener una tortilla.

Corte el zanahorias, el jengibre y el pepino en laminas finas.

Tome el atún y añada sal, pimienta, perejil, ajo en polvo, cebolla roja, un poco de vinagre de manzana y la mayonesa y mezcle.

*Si dispone de un bazooka ponga el arroz luego el atún, las zanahorias, los pepinos, el jengibre y la tortillas.

Cierre el bazooka y aplaste.

*Si no dispone de un bazooka, prepare un bol de agua para evitar que el arroz se pegue.

Tome una hoja de nori, luego ponga el arroz, aplástelo y deje un espacio sin arroz.

Ponga el atún, las zanahorias, las pepinos, el jengibre y la tortilla.

Ahora, ya sea con o sin bazooka, enrolle la hoja de nori.

Corte en láminas el kimbap y ¡qué disfrute!





LOS POSTRES



Ingredientes para la crema

- 4 limones
- 50 gramos de mantequilla
- 150 gramos de azúcar

Ingredientes para el pare

- 60 gramos de azúcar
- 60 gramos de mantequilla
- 1 yema

Ingredientes para la merengue

- 50 ml de agua
- 2 claras de huevos
- 150 gramos de azúcar

TARTA MERENGUE DE LIMÓN



Preparación:

Ponga la harina, el azúcar y la sal en un tazón y bata.

Añada la mantequilla cortada en cubos y mezcle. Añada una yema de huevo y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.

Aplástela y póngala en un molde, después hornee a 200°C.

Corte los limones y exprímalos.

En un tazón, mezcle los huevos con el azúcar y la harina. Añada el zumo de limón a la mezcla.

Para la merengue: mezcle el azúcar con el agua. Bata las claras de los huevos en nieve. Añada la mezcla de azúcar y agua.

Monte todo el pastel y hornee.

SAMOSAS DE CHOCOLATE Y manzana

Ingredientes para 4 personas:

- 85 gramos de azúcar blanco
- 4 cucharadas de harina
- 100 gramos de mantequilla
- 1 manzana
- 1 bolsa de azúcar de vainilla
- 2 huevos
- 50 gramos de chocolate
- 50 gramos de azúcar glas
- 50 gramos de mantequilla derretida

Preparación:

Precalente el horno a 215 grados (termostato 7/8).

Ponga la mantequilla blanda en un recipiente, si está dura, póngala en el microondas por unos segundos.

Aplaste la mantequilla.

Agregue el azúcar y mecele a la mantequilla.

Ponga los 2 huevos y la harina en la mezcla.

Haga derretir el chocolate.

Incorpórele en el recipiente.

Tome la manzana.

Córtela en pequeños cubos.

Hágales calentar en una sartén con la bolsa de azúcar de vainilla.

Tome una hoja de ladrillo y córtela en tiras.

Cepille con mantequilla derretida.

Ponga una buena cucharada de la mezcla en un extremo de la rebanada.

Ponga algunos pedazos de manzana en él.

Plegue la hoja de ladrillo en un triángulo de izquierda a derecha.

Espolvoree las samosas con azúcar glas.

Enhorne durante 10 minutos a 215 grados





TARTA TENERINA

Ingredientes:

- 4 huevos
- 200 gramos de chocolate negro
- 150 gramos de mantequilla
- 200 gramos de azúcar glas
- 4 cucharadas de fécula de patata
- Smarties



Preparación:

- Derrita el chocolate con la mantequilla en baño maría.
- Separe las yemas y las claras de los huevos.
- En un cuenco, ponga el chocolate derritido.
- Añada las yemas, el azúcar glas y la fécula de patata.
- Mezcle y agregue las claras montadas en nieve.
- Mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.
- Ponga la mezcla en un plato para el horno.
- Déjela cocer durante 30 minutos a 180°C.
- Ponga el pastel caliente en la nevera por una hora.
- Decore el pastel con azúcar glas y los smarties.



panna cotta con FRUTAS DE TEMPORADA

Ingredientes para 4 personas:

- 40 cl de nata espesa
- 25 gramos de azúcar
- 1 bolsita gelatina
- Frutas de temporada
- 1 diente de vainilla



Preparación de la receta :

Caliente la nata, el azúcar y las semillas raspadas de la vainilla en un cazo así como la gelatina, sin hacer hervir.

Espere que espese.

Apague y deje enfriar.

Sirva en pequeñas verrinas individuales, cubra con una película y coloque en el congelador durante 35 minutos para que cuaje.

Antes de servir, distribuya las frutas de temporada sobre las verrines.

Astucia :

En invierno, piense en frutas congeladas, que le permiten reemplazar los arándanos frescos.



magdalenas

Ingredientes:

- 2 huevos
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 100 gramos de azúcar en polvo
- 100 gramos de harina
- la mitad de una bolsita de levadura



Preparación:

Precaliente el horno a 180°C.

En un recipiente, con una batidora, mezcle la mantequilla con el azúcar.

Casque los huevos e incorpórelos en la preparación.

Agregue la harina y la levadura y mezcle.

Sirva la mezcla en dos tercios de los moldes de panecillos.

Ponga en el horno durante 10 minutos hasta que las magdalenas doren.

Adorne con chocolate.



CAKE DE MANZANAS

Ingredientes:

- 120 gramos de azúcar
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 3 huevos
- ½ paquete de levadura
- 125 gramos de harina
- ½ vaso de aceite de colza
- 3 manzanas

Preparación:

- Pele las manzanas
- Quite el corazón de la manzana
- Cortelo en pequeños trozos
- Tamice la harina
- Precaliente el horno a 160°C
- Mezcle todos los ingredientes de la masa
- Añada las pequeñas partes de manzana
- Mezcle de nuevo con una espátula
- Ponga la preparación en un molde untado con mantequilla
- Cueza durante 40 hasta 50 minutos
- ¡Saboree !



♥ RED VELVET ♥

Ingredientes:

Para el biscocho:

- 130 gramos de mantequilla
- 270 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 300 gramos de harina
- 1 cucharada de cacao puro en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 230 gramos de leche entera
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de colorante rojo
- 1 cucharadita de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

Para la cobertura de queso:

- 150 gramos de mantequilla
- 200 gramos de azúcar glas
- 600 gramos de queso crema



Preparación:

Para el biscocho:

Ponga la leche en un recipiente (1), añada el zumo de limón. Deje que la leche repose unos 10 minutos.

Mientras tanto, ponga en un bol (2) la harina, el bicarbonato y el cacao puro en polvo. Mezcle con una cuchara.

En un bol muy amplio (3), ponga la mantequilla con el azúcar. Bata hasta conseguir una mezcla homogénea esponjosa.

Casque los huevos en un bol (4) y bátalos.

En el recipiente 1, ponga el resto de líquidos (colorante, vinagre, vainilla). Mezcle con una cuchara.

Eche en el bol 3 la mitad del bol 2 y la totalidad del recipiente 1. Mezcle bien pero sin batir para conservar la esponjosidad de la mezcla. Finalmente, añada el resto de los ingredientes secos (bol 2). Mezcle hasta conseguir una mezcla homogénea.

Precaliente el horno a 170°C con calor arriba y abajo, sin aire, ni ventilador.

Ponga en los moldes el papel de horno. Reparta la masa en dos moldes y póngalos en el horno. Deje cocer unos 25 a 30 minutos. Luego, deje enfriarlos antes de desmoldarlos y ponerlos en la nevera donde tendrán que reposar un mínimo de 4 horas.

Para la cobertura:

Ponga la mantequilla y el azúcar glas en un bol. Mezcle bien.

Incorpore el queso crema. Mezcle hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa.

Saque los biscochos de la nevera, corelos por la mitad, unte de cobertura antes de poner la otra parte de biscocho. Repita la operacion 2 veces. Cubra el dulce con el resto de crema.

CIAMBELLONE

Ingredientes:

- 240 gramos de harina
- 60 gramos de cacao en polvo
- 165 gramos de mantequilla
- 250 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 100ml de leche
- 1 sobre de vainillina
- 1 sobre de levadura para postres
- 100 gramos de gotas de chocolate

Preparación:

Unda la mantequilla.

Bata los huevos con el azúcar y la vainillina hasta obtener una mezcla homogénea.

Añada la mantequilla y bata.

Añada la harina y la levadura. Añada lentamente la leche mientras bata.

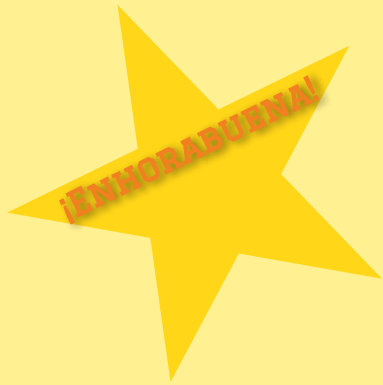
Añada el cacao y mezcle todo junto.

Añada las gotas de chocolate y ponga la preparación en un molde.

Hornee.

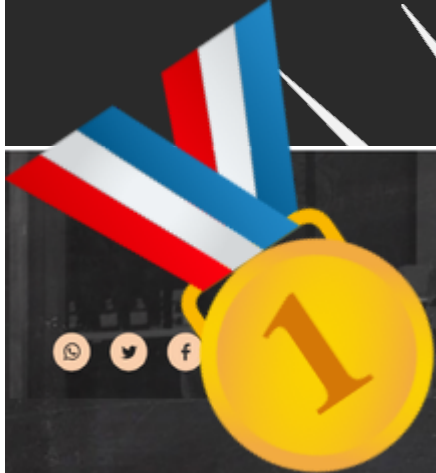
Al final, decore el pastel con azúcar glas y gotas de chocolate





LOS MENÚS





Nuestro menú de Top Chef

\$35

PRESENTADO POR CHOROUK, EMMA, ALESSIA

La entrada



VERRINES SALADOS

No hay nada como empezar con un aperitivo helado para despertar las papilas gustativas. La casa presenta nuestras verrines saladas, perfectas para el comienzo. La mezcla de aguacate y remolacha orgánica acompañada de la dulzura del queso fresco ligeramente sazonado y una loncha de salmón para terminar contrastará con el profundo calor del sol de verano.

El plato principal



POLLO EMPANADO

Ahora vamos al plato principal. Se encuentra entre lo gourmet y lo delicioso, su pollo es suntuosamente tierno por dentro y muy crujiente por fuera, se acompaña de la suavidad de los boniatos recién llegados de América, que se combina con su salsa de queso fresco y mostaza: estamos hablando del pollo empanado.

Este plato le deleitará con su evidente calidez, satisfará sus deseos y su barriga se lo agradecerá.

El Postre



TARTA DE MERENGUE Y LIMÓN

Finalmente, aquí estamos ya disfrutando del postre.

Su aroma de limón animará la dulce temporada del verano. Una vez más, para servirle, la frescura está ahí. ¡Nada mejor que un equilibrio armonioso entre acidez y dulzura para terminar!

Las recetas de este menú se encuentran páginas 13 para el primero, 18 para el segundo y 24 para el postre.

Nuestro Menú



Surtido de brick y su lechuga
es una entrada simple y rápida



Pollo empanado



Tarta de merengue de limón

Nuestro menú es para las personas que trabajan todo el día y solo pueden salir a almorzar. Hemos decidido servirlo en un campo de comida para que se sirva más rápido que en un restaurante y su precio es de 15€

Las recetas de este menú se encuentran páginas 8 para el primero, 18 para el segundo y 24 para el postre.



Un domingo en familia



Tarta de merengas de limón

Surtido de brick y su lechuga



Pollo con curry, cebollas y manzanas



- Ingredientes**
- 1kg de filete de pollo
 - 4 manzanas
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1kg de caldo de pollo
 - Sal de pacas
 - Pimienta
 - Arroz



Las recetas de estos menús se encuentran páginas 7, 8, 9, 13 y 14 para los primeros, 11, 18 y 20 para los segundos y 24, 25, 29 y 30 para los postres.



PRESENTACIÓN

NUESTRA CARTA

EL RESTAURANTE

LOS NIÑOS PERDIDOS DE PETER PAN

DONDE LA COMIDA ES UN SUEÑO

Las bebidas están incluídas con los platos, solo debes especificar que quieres beber: desde agua, jugo de frutas, bebidas carbonatadas hasta los vinos más sabrosos.

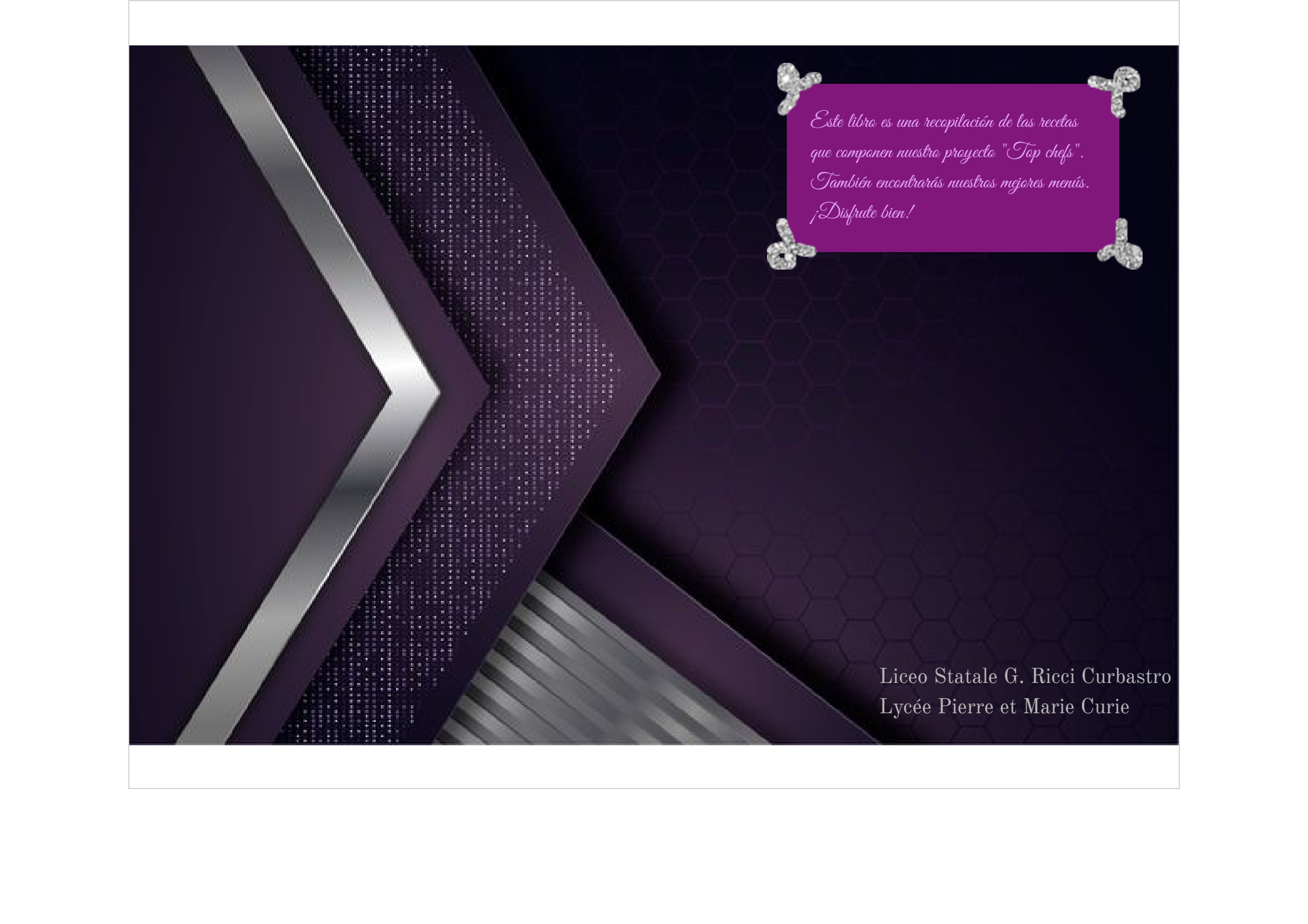
PRIMEROS	SEGUNDOS	POSTRES
ROSTOS CON SALSAS DE ESCALONIA	POMMO CON ALMENDROS	TARTA DE ALMENDRAS DE LECHE
BRINCE CANTONÉS	MARZO DE ATÚN	REP. MEXIC. E
BICHNAS FRANCESA RECIBIDA EN	TACHUADA A LAS ESPINACAS MARINADA	STRAPUSSA DE MANDARINA Y CHOCOLATE
FRIJOLITOS DE TOMATE	PURÉ EMPAREADO CON PASTA DE CARAMEL	CHAMPOLLONE

AGRADECIMIENTOS

Ada Tamburini, Agathe Bardet, Agathe Lojon, Alessia Massa, Alfredo Graziani, Amin Benamar, Anaïs Letteron, Ange Davailon, Arianna Muresan, Axelle Beune, Bryan Frottier, Charlotte Delys, Chorouk Chaabt, Clément Chambaret, Clément De La Fuente, Cléo Mateille, Daniel Bakala, Diletta Fanelli, Eleonora Mastrolia, Elina Coquel-Doucet, Eliza Dumant, Emma Flaiani, Emma Garcia, Emma Gony, Faïna Kassimo, Florine Desnoue, Francesco Iacobono, Gabriel Marteau, Giulia Cantini, Giulia Fabbri, Hanabel Dousset, Hanane Fadili, Ichrak Chaabt, Inés Daste, Jade Foucher, Jade Moulin, Julien Bernazeau, Lailly Delos, Lisa Duguey, Lola Chaillou, Lu Xia Jia, Lya Bouaazaoui, Léo Morel, Margherita Farini, Marion Depond, Mary-Lou Veronneau, Mathéo Roux, Maëline Ferrandière, Mediha Sakiri, Miette Mateille, Milan Turnbull, Nadjwa Chamoueni, Nicola Guidi, Oda Lacotte, Romane Depont, Sarah Lamoureux, Sete Liverani, Sofia Cantarello, Swen Mathieu, Tiphaine Lojon, Tommaso Lanconelli, Vitoria Montaleone, Yona Berthelot, Youssef Al-Hamadani.

Bajo la supervisión de Nora Rassini y Sophie Barrio



The background features a dark purple color palette with various geometric patterns. On the left, there are overlapping shapes with metallic silver and dark purple borders. The right side has a subtle hexagonal grid pattern. A central purple rectangular box contains white text, held in place by four decorative silver butterfly-like ornaments.

*Este libro es una recopilación de las recetas
que componen nuestro proyecto "Top chefs".
También encontrarás nuestros mejores menús.
¡Disfrute bien!*

Liceo Statale G. Ricci Curbastro
Lycée Pierre et Marie Curie