



Raciones

Champiñón Laminado Florette 2 bandejas
Espinaca Baby Florette 1 bolsa
Philadelphia Ensaladas 1 caja (2 porciones)
Aceite de Oliva Virgen Extra Regium
Carbonell 200 ml
Vinagre de Jerez Louit 50 ml
Pimientos de piquillo 8 u
Tronquitos de mar 4 u
Mazorquitas de maíz 1 frasco
Huevos de codorniz 8 u
Sal

Ensalada de CHAMPINÓN con huevos de codorniz y mazorquitas de maíz



10 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Poner los huevos de codorniz a cocer en agua hirviendo con sal durante 4 minutos, después refrescar en agua fría y cortar a la mitad en redondo (también se puede hacer en forma de corona).
2. Cortar los pimientos de piquillo en rodajas anchas y poner dentro de cada rodaja medio huevo.

Elaboración de la vinagreta

Poner la sal en un recipiente, añadir el vinagre y el aceite, batir un momento y rociar la ensalada con esta salsa.

Terminación del plato

1. En un plato poner la mitad de una bandeja de champiñón fileteado, colocar alrededor cuatro medios huevos de codorniz con el pimiento.
2. Entre cada huevo colocamos un taco de queso, entre ellos y el huevo mazorquitas de maíz (si son muy grandes se pueden cortar longitudinalmente) y, por encima del champiñón, repartimos los tronquitos de mar cortados en juliana gruesa.
3. Decorar con unas hojitas de espinaca.
4. Rociar con la vinagreta.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Espinaca Baby Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas
2 cajas (4 porciones)
Aceite de Oliva Virgen Extra
Gran Selección Carbonell 200 ml
Vinagre con Ajos Naturales Louit 50 ml
Bacalao desalado 500 g
Tronquitos de mar 6 u
Aceitunas negras 1 envase
Bacon ahumado 150 g
Patatas pequeñas 4 u
Pimiento rojo 2 u
Cebolla 1 u
Sal

Ensalada de ESPINACA BABY

con bacalao, bacon
y asadillo de pimientos



25 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Pelar y cortar en gajos la cebolla, colocar en una placa de horno junto a los pimientos, rociar con un poco de aceite e introducir en el horno para asar. Una vez asadas, pelar el pimiento y cortar en tiras.
2. Pelar las patatas y poner a cocer con el bacalao cubierto de agua a fuego muy lento, cuando vaya a romper a hervir, sacar el bacalao y dejar las patatas hasta que estén cocidas.
3. Cortar el bacon en tiras y calentar durante un minuto en el microondas.
4. Desmenuzar el bacalao sin piel ni espinas y cortar las patatas en rodajas.

Elaboración de la vinagreta

Poner la sal en un recipiente, añadir el vinagre y el aceite, batir un momento y rociar sobre la ensalada.

Terminación del plato

1. En el centro colocar un aro o molde, rellenar con las espinacas cortadas en juliana muy gruesa. Retirar el molde, en los bordes añadir alguna hoja decorativa de espinaca y encima, en el centro, poner el bacalao.
2. Repartir alrededor de las espinacas y el bacalao, en cuatro grupos, las rodajas de patata (y sobre ellas unos trocitos de tronquito de mar), el asadillo de cebolla y pimiento, el bacón y las aceitunas negras.
3. Retirar el aro o molde y rociar la ensalada con la vinagreta preparada.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Ensalada Toque Marinero Florette con La Gula del Norte 2 bolsas

Philadelphia Ensaladas 2 cajas (4 porciones)

Aceite de Oliva Virgen Extra Picual

Carbonell 200 ml

Vinagre al Estragón Louit 50 ml

Nueces 150 g

Salmón ahumado 100 g

Tomatitos cherry 100 g

Ajo 1 diente

Azúcar

Sal

Ensalada TOQUE MARINERO

con gulas,
nueces y salmón



10 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Cortar el queso en rectángulos finos, el salmón en tiras y los tomatitos cherry por la mitad en forma de estrella (utilizar los tomatitos más duros y con una puntilla realizar un corte en zigzag).
2. Poner en un recipiente La Gula del Norte con el ajo picado y saltearlas con un poco de aceite.

Elaboración de la vinagreta

En un recipiente poner la sal, el vinagre y el aceite, una pizca de azúcar y batir bien.

Terminación del plato

1. Colocar en el centro del plato media bolsa de ensalada y, encima, La Gula del Norte en un montoncito.
2. Alrededor los tomatitos cherry, las tiras de salmón, los rectángulos de queso y medias nueces.
3. Rociar la ensalada con abundante vinagreta.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Ensalada 4 Estaciones Florette 1 bolsa

Philadelphia Ensaladas 1 caja (2 porciones)

Aceite de Oliva Virgen Extra Picual

Carbonell 100 ml

Codornices escabechadas:

Aceite de Oliva Virgen Extra Picual Carbonell 200 ml

Vinagre a la Frambuesa Louit 100 ml

Cerveza 50 ml

Codornices 4 u

Zanahorias baby 8 u

Puerros 2 u

Tomates cherry 8 u

Cebolla morada 1 u

Pimienta negra 12 bolas

Pimienta blanca

Tomillo

Harina

Sal

Ensalada de CUATRO ESTACIONES

con codornices escabechadas
y verduritas de la huerta



30 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Se separan las pechugas y, con los cuartos traseros de las codornices, se hacen unos jamoncitos. Se salpimentan, se enharinan y se fríen en aceite de oliva. Una vez dorados, se retiran y se colocan sobre papel absorbente.
2. Aparte, con el aceite resultante de freír las codornices, se rehoga la cebolla morada, los puerros, las zanahorias y los tomates cherrys. Se incorporan en este momento las codornices, seguidamente el vinagre, el tomillo, las bolas de pimienta y la cerveza.
3. Se deja cocer todo durante 10-12 minutos y se reserva.

Elaboración de la ensalada

En un bol, mezclar parte del escabeche de codorniz con aceite de oliva.

Terminación del plato

1. Colocar en un molde cilíndrico una capa de ensalada, seguidamente colocar las pechugas de codorniz, luego otra capa de ensalada y encima los jamoncitos de codorniz.
2. Alrededor de la ensalada colocar las verduritas (zanahoria, tomate cherry y el puerro).
3. Por último, decorar con una ramita de tomillo y rociar con la vinagreta de escabeche de frambuesa.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Corazón de Escarola Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas 2 cajas (4 porciones)
Moras 150 g
Frambuesas 100 g
Naranja 1 u
Pomelo rosa 1 u
Manzana Granny Smith 1 u
Limón 1 u
Pan de molde 16 discos
Foie micuit 16 discos
Mermelada de naranja 50 g
Mermelada de frambuesa 50 g
Cilantro 16 hojas

Ingredientes de la vinagreta

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Carbonell 200 ml
Vinagre a la Frambuesa Louit 50 ml
Sal y azúcar
Grosellas 50 g

Ensalada de ESCAROLA

con frutos del bosque
y micuit de pato



20 minutos

Elaboración del plato

1. Cortar pequeñas tostas redonditas de pan y tostar.
2. Cortar con el mismo diámetro el micuit. Montar sobre la tosta. Poner un punto de mermelada de naranja y de frambuesa.
3. Sacar los gajos de naranja y del pomelo sin nada de piel.
4. Hacer las cuñas de manzana y rociar con limón.
5. Cortar el queso en tacos y poner encima una hojita de cilantro.

Elaboración de la vinagreta

1. Diluir la sal y el azúcar con el vinagre.
2. Añadir el aceite sin emulsionar.
3. En el último momento agregar las grosellas.

Terminación del plato

1. Disponer en el centro del plato la escarola.
2. Colocar armoniosamente las moras, las frambuesas, los gajos de naranja, de pomelo y la manzana.
3. Colocar alrededor y alternando las tostitas de micuit y los tacos de queso.
4. Rociar con la vinagreta en el último momento.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Ensalada Vega Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas 1 caja (2 porciones)
Tomates cherry 8 u
Cebolla morada 1 u
Ventresca de bonito 200 g
Vinagreta de legumbres
Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca
Carbonell 200 ml
Vinagre de Jerez Louit 50 ml
Pimiento rojo pequeño 1 u
Pimiento verde pequeño 1 u
Pimiento amarillo pequeño 1 u
Judías blancas cocidas 150 g
Tomates maduros 2 u
Sal

Ensalada VEGA

con ventresca de bonito
y vinagreta de legumbres



15 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Escurrir bien la ventresca de bonito, mejor de muy buena calidad.
2. Cortar en cuadrados el queso.
3. Cortar la cebolla en rodajitas muy finas (si se dispone de mandolina se pueden cortar aún más finas).
4. Hacer una cruz sin profundizar en los tomatitos e introducir unos segundos en agua hirviendo. Dejar enfriar y tirar de la piel hacia arriba para hacer una especie de flor.

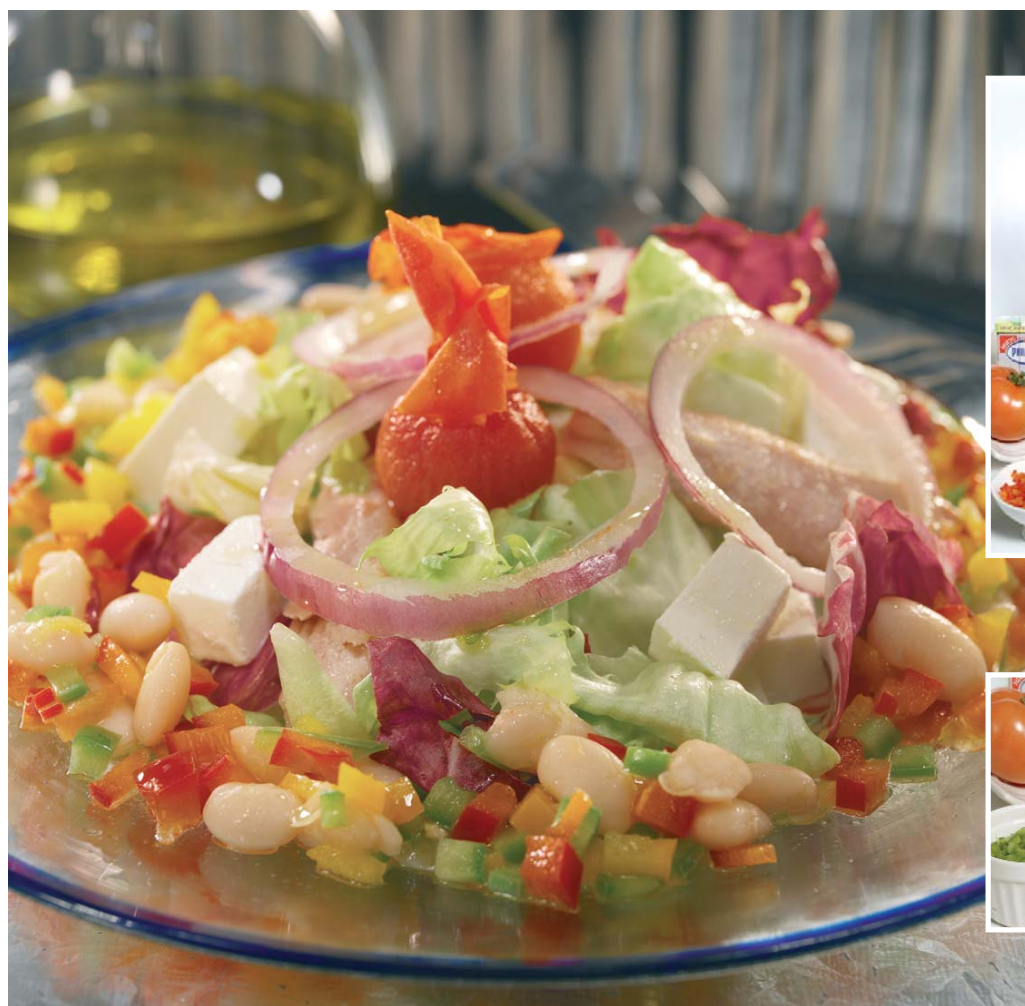
Elaboración de la vinagreta

1. Cortar todas las verduras en *brunoise*.
2. Pasar por agua las judías y escurrir bien.
3. Diluir la sal con el vinagre y añadir el aceite emulsionando.
4. Agregar los pimientos, el tomate y las judías y remover con cuidado.

Terminación del plato

1. Colocar en el centro del plato la ensalada con volumen.
2. Disponer la ventresca armoniosamente sobre ella.
3. Colocar los cuadrados de queso.
4. Rodear con la vinagreta de legumbres.
5. Terminar poniendo en la cúspide dos flores de tomatito cherry, los aros de cebolla morada y rociar con aceite

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Ensalada Gourmet Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas 1 caja (2 porciones)
Calamares terciados 2 piezas
Langostillos 20 u
Fresones 2 u
Sal

Vinagreta

Aceite de Oliva Virgen
Extra Ecológico Carbonell 200 ml
Vinagre de Manzana Louit 50 ml
Cebollino 1/4 de manojo
Ajetes tiernos 1/4 de manojo
Sal

Ensalada GOURMET

con calamar, langostillos
y vinagreta de ajetes tiernos



30 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Limpiar los calamares y rajarlos por un costado para obtener una plancha. Por la parte interior del calamar, cogiendo una punta de la parte abierta, darle cortes sesgados sin llegar a cortarlo del todo y hacer la misma operación dando cortes en sentido contrario por la otra punta.
2. Hacer a la plancha con un poco de aceite colocando la parte marcada en contacto con la plancha y luego dándole la vuelta.
3. Cortar los calamares en cuatro trozos y de cada trozo cortar la mitad en rodajas.
4. Cortar el queso en rectángulos y el fresón en cuartos.

Elaboración de la vinagreta

Limpiar y cortar el cebollino y los ajetes en trocitos pequeños. Añadir el vinagre y el aceite, mezclando todos los ingredientes.

Terminación del plato

1. Colocar en el centro del plato la ensalada, partiendo de ésta un trozo de calamar entero y el resto en rodajas.
2. Poner cuatro langostillos alrededor de la ensalada en forma de patas y uno en el centro.
3. Adornar con el queso y el fresón en cuartos encima y rociar con la vinagreta.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Canónigos Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas 2 cajas (4 porciones)
Aceite de Oliva Virgen Extra Picual
Carbonell 100 ml
Vinagre con Especies Louit 25 ml
Jamón de pato 100 g
Tomates bola 4 u
Pasta brick 4 obleas
Remolacha cocida 2 u
Sal

Ensalada de CANÓNICOS con jamón de pato y remolacha sobre cesto de masa brick



20 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Cortar el queso en tacos. Lavar los tomates y partir en cuartos.
2. Cortar la pasta brick en círculos e introducir en un utensilio de cocina, como el de la imagen, consistente en dos espumaderas con forma de unidas mediante un sistema de bisagra, que permite freír alimentos en su interior y darles forma de nido o cestito. Freír con aceite de oliva virgen extra hasta que se doren ligeramente.
3. Cocer la remolacha en agua con un chorrito de vinagre (también se puede comprar cocida) y cortarla en rodajas.

Elaboración de la vinagreta

En un recipiente poner la sal, el aceite, el vinagre, una pizca de azúcar y emulsionar todo.

Terminación del plato

1. En el centro del plato poner el cestillo de pasta brick, colocar dentro media bolsa de canónigos, alrededor colocar cuatro trozos de tomate, entre estos cuatro rodajas de remolacha y sobre ellas los trozos de queso.
2. Alrededor de los canónigos colocar el jamón de pato y, encima, algún trocito más de queso.
3. Rociar la ensalada, los tomates y el queso con abundante vinagreta.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Rúcula Florette 2 bolsas
Philadelphia Ensaladas 2 cajas (4 porciones)
Chuletas de sajonia 2 u
Orejones de albaricoque 4 u
Dátiles sin hueso 4 u
Ciruelas deshuesadas 4 u
Pipas de girasol 10 g
Costrones de pan 20 g
Vino de Jerez seco 200 ml

Vinagreta:

Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina
Carbonell 100 ml
Vinagre Balsámico de Módena Louit 25 ml
Pipas de girasol peladas 15 g

Ensalada de RUCULA

con frutas secas, chuleta de sajonia
y vinagreta de pipas



20 minutos

Elaboración del plato

1. Cortar en tiras las frutas secas y ponerlas a macerar con el vino de Jerez seco al menos 12 h.
2. Marcar la chuleta de sajonia con un poco de aceite en la sartén, cortar en tiras grandes y reservar.
3. Cortar el queso en dados y pasar por las pipas de girasol peladas, hasta cubrirlo prácticamente todo.

Elaboración de la vinagreta

En un bol añadir aceite, vinagre y las pipas de girasol. Emulsionar todo hasta la hora de servir (no echar sal, ya que las pipas son muy saladas).

Terminación del plato

1. Colocar en el centro del plato la rúcula.
2. Distribuir por el plato el queso en dados con pipas, las frutas secas cortadas en juliana y escurridas del vino de Jerez y, por último, la chuleta de sajonia en tiras grandes.
3. Añadir la vinagreta de pipas emulsionada por toda la ensalada.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid





Raciones

Ensalada Toque Mediterráneo Florette 2 bolsas

Philadelphia Ensaladas 2 caja (4 porciones)

Pollo 2 pechugas

Pimiento amarillo 1 u

Tomatito cherry rojo 16 u

Tomillo fresco 1 ramita

Setas 100 g

Ajo 1 diente

Perejil 1 manojo

Brotes de alfalfa 10 g

Sal

Ingredientes vinagreta:

Aceite de Oliva Virgen Extra Gran Selección

Carbonell 100 ml

Vinagre de Manzana Louit 25 ml

Tabasco 3 gotas

Sal

Ensalada de TOQUE MEDITERRÁNEO

con brocheta de pollo, salteado de setas y vinagreta picante



20 minutos

Elaboración de la ensalada

1. Cortar el queso en triángulos, la pechuga de pollo en dados y el pimiento en cuadrados del mismo tamaño que el pollo.
2. Lavar el tomate y las setas.
3. Picar el ajo y el perejil.
4. Insertar en la brocheta el tomate, el pollo y el pimiento amarillo, sazonar y hacer a la parrilla. Espolvorear con tomillo fresco.
5. Con unas gotas de aceite saltear las setas con el ajo y el perejil.

Elaboración de la vinagreta

Poner en un bol la sal, el tabasco, disolver con el vinagre y emulsionar con el aceite.

Terminación del plato

1. Colocar la ensalada con ayuda de un molde en el centro del plato.
2. Colocar a los lados los cuatro triángulos de queso.
3. Disponer entre los triángulos de queso las setitas salteadas.
4. Colocar las dos brochetas de pollo cruzadas sobre la ensalada.
5. Espolvorear con los brotes de alfalfa.
6. Rociar con la vinagreta.

Receta Exclusiva creada por Los Maestros
Cocineros de la Escuela de Hostelería de Madrid

