



ALAMBIQUE

PRIMEROS PLATOS PARA NOVATOS

6 RECETAS PARA SACAR PARTIDO AL SPIRALFIX



ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON PESTO



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para los espaguetis

- 2 calabacines
- 1 nuez de mantequilla
- Sal
- Pimienta

Para la salsa

- 60g piñones
- 120g queso Parmesano
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 manojo de albahaca

ELABORACIÓN



Se lavan y se cortan en dos los calabacines sobre una tabla. Se colocan en la parte superior del Spiralfix y se gira la manivela para conseguir unos espaguetis. Se puede usar la posición que se desee, en la foto hemos seleccionando la III. Se Reserva.

Para elaborar el pesto se coloca en un vaso de batidora alto los piñones, la albahaca y el queso. Con la batidora se tritura todo y se emulsiona con aceite de oliva virgen extra en hilo fino. Tiene que quedar una crema consistente.



Se saltean los espaguetis de calabacín en una sartén, con un poco de mantequilla.

Pasados 2 minutos, se rectifica de sal y pimienta recién molida. Se Retira.



Sobre un plato hondo, se emplata el calabacín salteado utilizando un aro.

Se retira el aro y se aliña con una o dos una cucharadas de pesto dispuestas por encima.

ENSALADA COLESLAW



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para la ensalada

- 1 zanahoria (tierna y a temperatura ambiente)
- 1 manzana tipo Golden
- 2 ramas de apio
- $\frac{1}{2}$ col o repollo
- $\frac{1}{2}$ cebolla
- Sal
- Pimienta

Para la salsa

- 4 cucharas soperas de mayonesa
- 1 y $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de creme fraiche
- Vinagre de vino
- Mostaza

ELABORACIÓN



Se pelan la zanahoria y el apio con un pelador.
Sobre una tabla, se corta con un cuchillo
cebollero la col y el apio en juliana fina.

A continuación, se corta la cebolla en juliana
fina con la ayuda del Spiralfix, en posición III.
Con la manzana y la zanahoria se hacen
espirales en el Spiralfix en posición III ó IIII.
Se reserva. La zanahoria ha de estar a
temperatura ambiente y ser tierna.



Por otro lado, con la ayuda de una cuchara se mezcla la mayonesa y la mostaza.

Se añade el vinagre, la nata y el azúcar. Se remueve hasta emulsionar.



Se mezclan bien en un cuenco todos los ingredientes con la salsa y se refrigera. Una vez frío se rectifica de sal y pimienta recién molidas.

Se presentar en una ensaladera decorado con perejil u hojas de apio.



EL VÍDEO

Puedes seguir la vídeo receta clicando [aquí](#).



ENSALADA NICOISE



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para la ensalada

- 8 tomates cherry
- 100g de lechugas
mezclum o 1 lechuga
- $\frac{1}{2}$ pimiento verde y $\frac{1}{2}$
pimiento rojo
- 1 pepino
- 1 tronco de atun
- 1 rama de apio
- 2 Huevos duros
- Crutons (costrones de
pan frito)

Para el aliño

- 1 cucharada de mostaza de
Dijon
- 4 cucharadas de aceite de oliva
virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- 4 filetes de anchoa (opcional)

ELABORACIÓN



Se limpian bien las hortalizas.

Se coloca el pepino en el Spiralfix y se pasa a juliana en el grosor mas fino. Se Repite la operación con los pimientos.

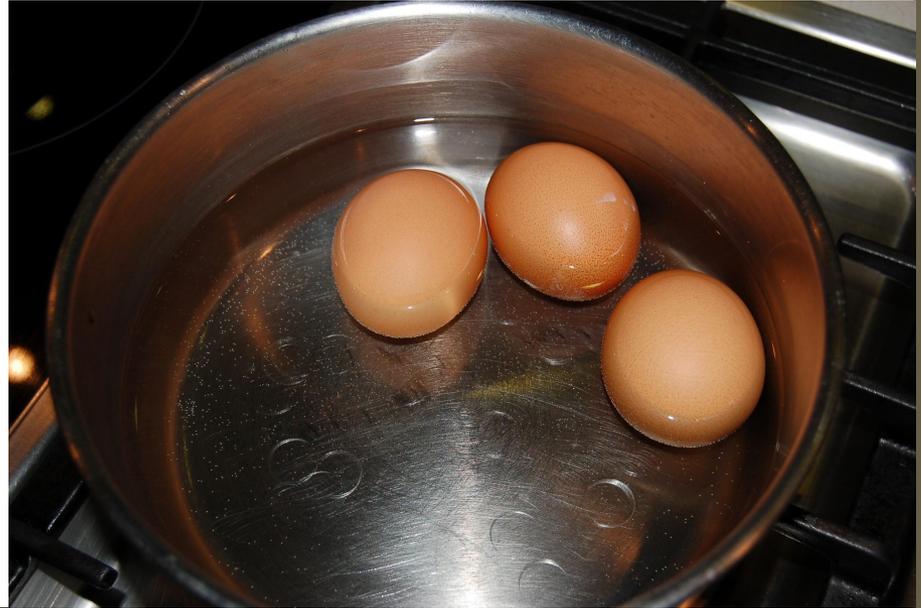
Con un cuchillo afilado y sobre una tabla de corte, se corta el apio en juliana.

Se cortan los tomates cherry a la mitad. Se reservan.



En un cazo con agua fría se introducen los huevos y se dejan cocer 15 minutos.

Si los introducimos en agua hirviendo debemos contar 10 minutos para que los huevos queden duros.



Se enfrían dentro del cazo y bajo el grifo de agua fría. Se pelan y se cortan los huevos con un cortador.



En un cuenco se mezcla la mostaza con el aceite de oliva virgen extra y el vinagre. Se remueve bien con un batidor mágico hasta emulsionar. Se añaden las anchoas troceadas si se desea.

Se disponen en una fuelle o ensaladera todas las hortalizas cortadas por colores. Se aliña la ensalada o si se prefiere se sirve la vinagreta aparte en un salsera.



NIDOS DE PATATA Y HUEVO



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

- 4 patatas medianas
- 1 cebolla grande
- 3 huevos
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de vino blanco o sidra

ELABORACIÓN



Se pela la cebolla y se corta en juliana fina en posición IV del Spiralfix. En una sartén a fuego medio, se calientan 3 cucharadas de aceite.

Cuando el aceite tome unos 100-110°C de temperatura se baja el fuego y se añade la cebolla. Se rehoga la cebolla hasta que quede transparente y tierna, removiendo con una cuchara. Se añade una cucharadita de azúcar al final y se disuelve bien.



Se pelan las patatas con la ayuda de un pelador, se cortan los dos extremos y se coloca la patata en el Spiralfix, con la cuchilla en posición IV. Se hace girar para conseguir espirales finas.



Colocar las tiras finas de patata en un molde para hacer nidos de patata.

En una sartén honda o freidora se agrega abundante aceite y se calienta a 160°C. Se puede comprobar la temperatura con la ayuda de un termómetro.

No conviene dejar que el aceite empiece a humear ya que entonces estaríamos quemando el aceite.

Se sumerge el molde para nidos con la patata dentro y se fríe hasta que quede un nido de patata dorado. Se retira del aceite y se deja atemperar.



Se abre el molde y se coloca el nido de patata a escurrir sobre papel absorbente. Se repite la operación con el resto de la patata. Se reservan los nidos al calor, tapados con papel siliconado en un horno a 60-70°C.

Por otro lado, en un cazo u olla grande se calienta agua, sin que llegue a hervir a borbotón. Se agregan dos cucharadas de vinagre de vino blanco o sidra.

Se parte el huevo en una taza y se deja caer suavemente en el agua caliente desde la superficie para que no se rompa.



Se deja en el agua caliente escalfando entre 2 y 3 minutos. Se retira el huevo del agua con la ayuda de una araña y se introduce en un cuenco de agua templada, teniendo cuidado de no romperlo. Se repite la operación de escalfar con el resto de los huevos.

Seguidamente, retirar del horno los nidos de patata y rellenarlos a la mitad con la cebolla caramelizada.



Una vez rellenos, se dispone encima de cada uno un huevo escalfado. Se salpimenta y se emplata decorado con germinados o microbrotes.

SALMÓN CON GALLETAS DE PATATA



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para la galleta de patata

- 2 patatas grandes
- 100g de salmón ahumado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para la salsa

- 50g de queso crema
- Zumo de medio limón
- 4 cucharadas de nata
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Cebollino y perejil picado

ELABORACIÓN



Se pica el cebollino y el perejil con un cuchillo o con un molinillo para picar hierbas.

Se pela la patata y se sumerge en un bol con agua unos minutos. Se saca del agua y se seca. Se introduce en el Spiralfix para hacer unas tiras finas en posición III.

Se colocan en un bol con agua para que suelten el almidón, unos 3 minutos.

A continuación, se escurre el agua, se seca bien, se adereza con sal y aceite de oliva a gusto.



Se engrasa una sartén con aceite de oliva y una vez caliente, se disponen montoncitos de patata qué con la ayuda de una espumadera se presionan hasta obtener una gallette u oblea.



Una vez dorados se dan la vuelta con una pala y se cocinan por el lado inverso. Se retiran de la sartén y se escurren en papel de cocina.

Para la salsa: con una lengua se mezcla el queso crema con el limón exprimido y la nata. Se monta con la ayuda de unas varillas o batidor mágico.



Por último, agregar el aceite en fino hilo y el cebolino y perejil picados.

Se disponen las tortitas de patata sobre un plato de pizarra y se sirven acompañadas del salmón y la salsa.

WOK DE VERDURAS Y POLLO



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

- 120g de calabacín
- 120g de zanahoria
- 1 cebolla
- 300g de dados de pechuga de pollo (de 1,5cm por 1,5cm aproximadamente)
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 4 cucharadas de aceite de cacahuete
- 3 cucharadas soperas de salsa de ostras
- 4 cucharadas soperas de soja
- 1 vasito de sake
- 4 cucharadas de salsa teriyaki
- 2 cucharadas de aceite de sésamo

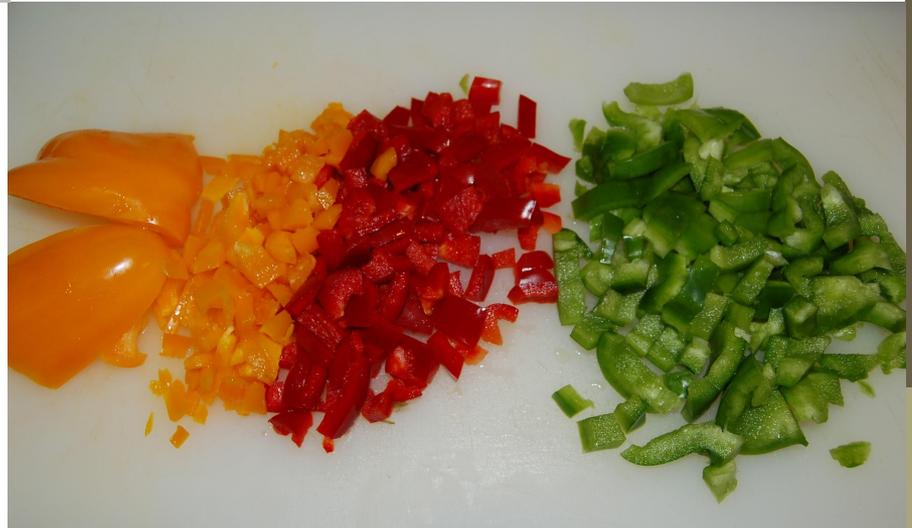
ELABORACIÓN



Con la ayuda de una puntilla se pela la cebolla. Se coloca en el Spiralfix posición IV y se gira la manivela para hacer espirales finas.

Se lava el calabacín y se corta en 2. Se repite la misma operación en el Spiralfix en la posición I (saldrán espirales más anchas).

Se corta el pimiento en brunoise (dados pequeños) con la ayuda de un cuchillo afilado y sobre una tabla de corte.



Se calienta el aceite en un wok y cuando tome una temperatura de 100-110°C se añade la cebolla y se sofríe.

Se agregan los pimientos y por último el calabacín.



Se saltean en el wok las verduras, sacudiendo enérgicamente por el mango para que no se quemem y se cocinen por igual.

Con las verduras aún tersas se añade el pollo salpimentado y en dados.

Se continúa moviendo el wok con el golpe de muñeca seco, para que los ingredientes vayan de arriba a abajo y se mezclen.



Una vez haya tomado color el pollo, se van añadiendo las salsas una a una.

Se remueve el salteado con una cuchara hasta que todo se haya integrado.

Se prueba y se rectifican de sazón. Se sirve en un bol o plato y se come, si se quiere, con palillos.

Plaza de Encarnación, 2

28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858

tienda@alambique.com