Clásico festivo

Guisar los rollitos y la lombarda la víspera deja tiempo para el puré, los volovanes y las manzanas el día de la cena.

Entrante	Volován con ragú cremoso de pollo y champiñones
Plato principal	Rollito de ternera con puré, lombarda y salsa oscura
Postre	Manzana asada con crema de vainilla y almendras

Lista de la compra

Carne y refrigerados
200 g de pechuga de pollo, 4 filetes de ternera para enrollar (160–180 g cada uno), 8 lonchas de beicon, 125 g de mantequilla, 80 ml de nata, 200 ml de leche, 250 ml de crema de vainilla

Fruta y verdura
150 g de champiñones, 1 chalota, 2 cebollas, 1 zanahoria, 750 g de patatas harinosas, 650 g de lombarda, 5 manzanas ácidas (4 grandes para asar y 1 para la lombarda), 1 limón, perejil

Despensa
4 volovanes pequeños, 4 pepinillos en vinagre, 200 ml de caldo de pollo, 500 ml de fondo de ternera, 350 ml de vino tinto seco, 60 g de almendras picadas, 30 g de pasas, mostaza, concentrado de tomate, harina, aceite neutro, vinagre de manzana, azúcar, canela, nuez moscada, 2 hojas de laurel, 2 clavos de olor, sal, pimienta

Plan de cocina

T es la hora a la que sirves el entrante. En este ejemplo, a las 18:00.

La víspera	Guisa los rollitos y la lombarda. Enfría pronto y refrigera por separado y tapados, dejando los rollitos en la salsa.
T-75 min · 16:45	Calienta los rollitos, la salsa y la lombarda en el fogón. Pela las patatas. Prepara las manzanas y refrigéralas.
T-35 min · 17:25	Pon las patatas a cocer. Prepara el ragú y precalienta el horno para los volovanes.
T-8 min · 17:52	Calienta los volovanes. Termina el puré y mantenlo tapado y caliente. Rellena justo antes de servir.
T · 18:00	Sirve el entrante. Ajusta el horno a 180 °C y mete las manzanas.
T+25 min · 18:25	Emplata rollitos, puré y lombarda. Comprueba las manzanas a partir de las 18:30 y mantenlas calientes si hace falta.
T+55 min · 18:55	Sirve las manzanas con crema de vainilla y almendras tostadas.

Enfría pronto los alimentos cocinados, tápalos y refrigéralos. Recalienta por completo antes de servir.
Higiene en la cocina · Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos

ENTRANTE

Volován con ragú cremoso de pollo y champiñones

25 minutos

Ingredientes

- 4 volovanes pequeños de hojaldre
- 200 g de pechuga de pollo
- 150 g de champiñones
- 1 chalota
- 20 g de mantequilla, 15 g de harina
- 200 ml de caldo de pollo, 80 ml de nata
- 1–2 cucharaditas de zumo de limón, 1 cucharada de perejil
- Sal, pimienta



Ejemplo de emplatado generado con IA

Preparación

01 Corta el pollo y los champiñones en dados y pica la chalota.

02 Saltea los champiñones en la mitad de la mantequilla y reserva. Sofríe la chalota en el resto, añade la harina e incorpora el caldo poco a poco. Cuece 3 minutos.

03 Añade nata, pollo y champiñones. Cuece suavemente hasta que el pollo alcance al menos 70 °C en el centro durante 2 minutos. Ajusta con limón, sal y pimienta.

04 Calienta los volovanes según el envase. Rellena con el ragú caliente justo antes de servir y añade perejil.

Emplatado

Coloca el volován ligeramente descentrado y deja a la vista las capas doradas del hojaldre.

PLATO PRINCIPAL

Rollito de ternera con puré, lombarda y salsa oscura

35 minutos de trabajo · 2–2½ horas de cocción

Ingredientes


Ejemplo de emplatado generado con IA

- 4 filetes de ternera (160–180 g cada uno), 8 lonchas de beicon
- 4 pepinillos en vinagre, 2 cebollas, 1 zanahoria
- 4 cucharaditas de mostaza, 1 cucharada de concentrado de tomate
- 250 ml de vino tinto, 500 ml de fondo de ternera
- 750 g de patatas harinosas, 200 ml de leche, 60 g de mantequilla
- 650 g de lombarda, 1 manzana ácida, 25 g de mantequilla
- 100 ml de vino tinto, 2 cucharadas de vinagre de manzana, 1 cucharada de azúcar
- 2 hojas de laurel, 2 clavos, aceite, sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

01 Salpimienta y unta la carne con mostaza. Añade a cada filete dos lonchas de beicon, un pepinillo en bastones y un poco de cebolla picada. Dobla los bordes, enrolla, ata y dora en aceite.

02 Dora el resto de la cebolla y la zanahoria en la cazuela. Añade el tomate, desglasa con 250 ml de vino y reduce a la mitad. Agrega fondo y una hoja de laurel. Tapa y guisa a 150 °C con calor arriba y abajo durante 2–2½ horas, hasta que esté tierno. Cuela, reduce y sazona la salsa.

03 Corta la lombarda fina y la manzana en dados. Sofríe ambas en 25 g de mantequilla. Agrega 100 ml de vino, vinagre, azúcar, el laurel restante y los clavos. Sala y guisa tapado 45–60 minutos. Retira las especias.

04 Cuece las patatas, escurre, deja evaporar el vapor y pásalas por el pasapurés. Incorpora la leche caliente y 60 g de mantequilla. Sazona con sal y nuez moscada.

Emplatado

Forma un óvalo de puré y corta el rollito en diagonal para mostrar la espiral. Agrupa la lombarda y vierte la salsa al lado.

POSTRE

Manzana asada con crema de vainilla y almendras

15 minutos de trabajo · 30–40 minutos en el horno

Ingredientes

- 4 manzanas grandes y ácidas, como Boskoop
- 60 g de almendras picadas, 30 g de pasas
- 20 g de mantequilla, 1 cucharada de azúcar, ½ cucharadita de canela
- 70 ml de agua
- 250 ml de crema de vainilla



Ejemplo de emplatado generado con IA

Preparación

01 Retira el corazón de las manzanas sin atravesar la base. Mezcla 40 g de almendras, las pasas, mantequilla blanda, azúcar y canela y rellena.

02 Coloca en una fuente pequeña con el agua y hornea a 180 °C con calor arriba y abajo durante 30–40 minutos, hasta que se atraviesen fácilmente con un cuchillo.

03 Tuesta las almendras restantes en una sartén seca. Calienta la crema si la prefieres templada.

Emplatado

Sirve la crema al lado de la manzana y reparte las almendras tostadas en el último momento.