

Cocina Técnica

100 Recetas INTERNACIONALES CON FOTOS

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

Contiene 108 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LAS PREPARACIONES BÁSICAS Y LA ELABORACIÓN PASO A PASO DE LAS MÁS CONOCIDAS RECETAS INTERNACIONALES.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA INCORPORAR EN LA CARTA DE CUALQUIER RESTAURANTE LOS MEJORES PLATOS INTERNACIONALES.**
3. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA DESARROLLAR LAS RECETAS Y MONTAR LOS PLATOS SEGÚN LAS FOTOS.**
4. **IDENTIFICAR LOS DISTINTOS PRODUCTOS UTILIZADOS Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNO DE ELLOS.**
5. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES Y DESTREZAS QUE DETERMINAN EL ÉXITO DE LAS RECETAS INTERNACIONALES.**

Índice

- 1. RECETA: Anchos con salsa de perejil**
- 2. RECETA: Arroz con bogavante**
- 3. RECETA: Arroz de sepia y gambas con salsa de azafrán**
- 4. RECETA: Arroz negro**
- 5. RECETA: Bavarois de aguacate, aceite de pistacho**
- 6. RECETA: Becada en cazuela sobre canapé de foie**
- 7. RECETA: Bizcocho de beicon, uvas y nuez**
- 8. RECETA: Blanqueta de cordero**
- 9. RECETA: Blanqueta de ternera al eneldo**
- 10. RECETA: Bocaditos de patatas y pulpo al horno**
- 11. RECETA: Brioche de foie gras**
- 12. RECETA: Brioche parisiense con mantequilla**
- 13. RECETA: Brocheta de langostinos, rape y champiñones**
- 14. RECETA: Calamares salteados a la vasca**
- 15. RECETA: Calamares con picatostes**
- 16. RECETA: Calamares en su tinta**

- 17. RECETA: Carpaccio de cigalas y caviar**
- 18. RECETA: Carpaccio de lubina, caviar y mousse al limón**
- 19. RECETA: Carpaccio de ternera con aceite de trufa**
- 20. RECETA: Cazuela de carne al horno**
- 21. RECETA: Ceviche de lubina con lima**
- 22. RECETA: Charlota de espárragos blancos y verdes**
- 23. RECETA: Envuelto de jabalí con setas**
- 24. RECETA: Chupa chup de foie con trufa**
- 25. RECETA: Ciervo con puré de membrillos**
- 26. RECETA: Cigalas a la parrilla**
- 27. RECETA: Cigalas a la vainilla**
- 28. RECETA: Conejo a la mostaza**
- 29. RECETA: Crema al limón**
- 30. RECETA: Dorada a la sal**
- 31. RECETA: Dúo de magrets y calabaza con melón**
- 32. RECETA: Ensalada de bacalao, naranja y cebolla**
- 33. RECETA: Ensalada de espinacas con anchoas**

- 34. RECETA: Ensalada de raya, salmonetes y caviar**
- 35. RECETA: Ensalada de tomate asado con setas**
- 36. RECETA: Ensalada de verduras asadas**
- 37. RECETA: Escamas de bacalao con puerros y brandada**
- 38. RECETA: Espaguetis a la carbonara**
- 39. RECETA: Espinacas a la catalana**
- 40. RECETA: Estofado de ternera a la borgoña**
- 41. RECETA: Fabada asturiana**
- 42. RECETA: Fideuá de pescado y marisco**
- 43. RECETA: Flor de calabacín rellena**
- 44. RECETA: Foie gras caliente endibias confitadas**
- 45. RECETA: Foie gras de pato cocido en caldo**
- 46. RECETA: Foie gras de pato confitado**
- 47. RECETA: Foie gras de pato con lentejas, pan de frutos**
- 48. RECETA: Foie gras con manitas y verduras**
- 49. RECETA: Foie gras al natural**
- 50. RECETA: Gallina de mar con chorizo y queso de cabra**

- 51. RECETA: Gambas al ajillo**
- 52. RECETA: Gelatina de caviar al jerez**
- 53. RECETA: Langosta a la parrilla**
- 54. RECETA: Lenguado al parmesano y cebolla a la sal**
- 55. RECETA: Lenguado relleno de setas y cigalas**
- 56. RECETA: Lomo de corzo a la parrilla con puré de peras**
- 57. RECETA: Magdalenas de tomates y aceitunas negras**
- 58. RECETA: Magret a la sal y ensalada de naranja**
- 59. RECETA: Marmitako de bonito**
- 60. RECETA: Medallones de rape al vino y compota de cebolla**
- 61. RECETA: Mejillones en escabeche**
- 62. RECETA: Merluza con kokotxas en salsa verde**
- 63. RECETA: Mero al vino**
- 64. RECETA: Mil hojas de foie gras de oca**
- 65. RECETA: Pastel de zanahorias y queso**
- 66. RECETA: Ñoquis de patata y espinaca**
- 67. RECETA: Ostras templadas**

- 68. RECETA: Paella de verduras**
- 69. RECETA: Paella mixta**
- 70. RECETA: Parmigiana de berenjena**
- 71. RECETA: Pastel de carne y patatas**
- 72. RECETA: Pastel de conejo y tomate**
- 73. RECETA: Patatas a la importancia**
- 74. RECETA: Patatas a la riojana**
- 75. RECETA: Pissaladière**
- 76. RECETA: Pizza napolitana**
- 77. RECETA: Puerros con vinagreta**
- 78. RECETA: Pulpo a la gallega**
- 79. RECETA: Rape adobado con vinagreta de fruta tropical**
- 80. RECETA: Rape con pasas y piñones**
- 81. RECETA: Raviolis de acelgas y foie**
- 82. RECETA: Raviolis de ricota con salvia**
- 83. RECETA: Rodaballo asado con mermelada**
- 84. RECETA: Popieta de lenguado con emulsión de azafrán**

- 85. RECETA: Salmís de faisán**
- 86. RECETA: Salmón marinado**
- 87. RECETA: Salmón con tres mostazas**
- 88. RECETA: Soufflé de salmón**
- 89. RECETA: Salteado de foie con verduras y caramelo**
- 90. RECETA: Sardina en escabeche**
- 91. RECETA: Solomillo de ibérico con frutas asadas**
- 92. RECETA: Suflé de queso**
- 93. RECETA: Tarta flambée**
- 94. RECETA: Trataletas del panadero**
- 95. RECETA: Tartar de lubina y salmón ahumado**
- 96. RECETA: Tartar de atún con tomate y pepino**
- 97. RECETA: Terrina de centollo y salsa de azafrán**
- 98. RECETA: Tortellinis con espinacas y requesón**
- 99. Tournedos de bogavante y crujiente de jamón**
- 100. Tournedos de ciervo con frutas y especias**