

FÒRUM
GASTRONÒMIC
GIRONA'13

DOSSIER DE RECETAS

www.forumgirona.com

ÍNDICE DE COCINEROS

Domingo 24 de febrero 2013

Albert Raurich

Àlex Suñé

Antonio Romero

Artur Martínez

Fundació Alícia

Isma Prados

Joan, Jordi y Josep Roca

Jordi Garrido

Ly Leap

Nandu Jubany

Oriol Castro

Oriol Rovira

Lunes 25 de febrero 2013

Carme Ruscateda, Raül Balam y J. Quilbeuf

Colectivo 21 Brix

Francis Paniego

Gastón Acurio

Joan Roca y Salvador Brugués

Josean Alija

Pascal Barbot

Ricard Camarena

Xano Saguer



FÒRUM
GASTRONÒMIC
GIRONA'13

Martes 26 de febrero 2013

Ángel León

Fina Puigdevall y Pere Planagumà

Javier Olleros

Jordi Cruz

Koldo Roderó

Paco Pérez

Rodrigo de la Calle

Sergio y Javier Torres

Víctor Trochi

Víctor Quintillà

Xosé Cannas y Pepe Solla



Albert Raurich

Dos Palillos (Barcelona)

CHAWANMUSHI DE BONITO CON ERIZOS

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
DE "COCO VERDE"

SASHIMI TEBIO DE GAMBITAS AL VAPOR
DE TÉ VERDE

CHAWANMUSHI DE BONITO CON ERIZOS

Ingredientes para 10 rollitos

Para el dashi de bonito y kombu:

Ingredientes

- 10 g de alga kombu
- 30 g de Katsubushi (bonito seco)
- 1.000 g de agua mineral

Elaboración:

Poner en un cazo el agua mineral con el alga kombu. Dejarla hidratar durante 2 horas. Poner el cazo a fuego medio. Justo antes de que rompa a hervir, bajar el fuego, sacar el alga kombu y añadir el katsubushi. Retirar inmediatamente del fuego, tapar y dejar infusionar durante unos 10 minutos. Pasado ese tiempo colar sin apretar.

Para la mezcla de dashi con huevo:

Ingredientes

- 250 g de huevos de corral
- 30 g de mirin
- 30 g de sake
- 3 g de sal

Elaboración:

Batir los huevos y mezclar con el dashi, el sake y la sal. Repartir 35 g de la mezcla en cada cuenco de cerámica. Tapar y cocer al vapor durante 12 minutos a 92°C. Sacar del vapor y dejar enfriar destapados. Una vez fríos volver a tapar y guardar hasta el acabado y presentación.

Para las yemas de erizos:

Ingredientes

- 10 u de erizos vivos

Elaboración

"Matar" los erizos escaldándolos en agua hirviendo durante 10 segundos. Abrir los erizos por la base con la ayuda de unas tijeras. Sacar las yemas del interior de los erizos e ir guardándolas en el agua del propio erizo pasada por una estameña. Guardar hasta el montaje.

Acabado:

Calentar el chawan mushi a 70 grados durante tres minutos. Disponer las yemas de erizo encima del chawan mushi, tapar, calentar un minuto más y servir.

Temperatura: caliente

Estación: diciembre, enero, febrero, marzo y abril

Cubiertos: con cuchara pequeña

Manera de degustarlo: intentar comer en cada cucharada chawan mushi y erizo



MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR DE "COCO VERDE"

Ingredientes para 10 raciones

Para limpiar los mejillones:

Ingredientes

- 1.200 g de mejillones de roca pequeños

Elaboración:

Limpiar los mejillones con un poco de agua con sal a fin de extraer posibles restos que puedan desprenderse durante la cocción. Sacar los hilos que les unen a la roca, estirando de estos hacia la parte más estrecha del mejillón, es decir hacia la unión de las cáscaras.

Para los elementos aromáticos:

Ingredientes

- 14 g de galanga fresca
- 14 g de jengibre fresco
- 70 g de limoncillo (10 palos)
- 43 g de lima (1/2 u)
- 30 g de menta thai
- 26 g de cilantro
- 35 g de albahaca thai
- 4 g de guindilla thai roja

Elaboración:

Pelar la galanga, cortarla en 10 trozos y machacarla. Pelar el jengibre fresco, cortarlo en 10 trozos y machacarlos. Pelar los palos de limoncillo y cortarlos en juliana gruesa. Limpiar la lima y cortar 10 laminas de 0,3 cm de grosor. Limpiar la menta y obtener 40 mini cogollos. Limpiar el cilantro y obtener 40 ramitas. Limpiar la albahaca y obtener 40 mini cogollos. Cortar la guindilla en 20 láminas de 0,2 cm de grosor.

Otros

- 400 g de agua de coco verde
- 10 u de donabe



SASHIMI TEBIO DE GAMBITAS AL VAPOR DE TÉ VERDE

Ingredientes para 10 raciones

Para las gambitas rojas:

Ingredientes

- 500 g de gambitas rojas

Elaboración:

Con la ayuda de unas tijeras, recortar lo bigotes de las gambas. Pelar las gambitas con cuidado de dejar la cabeza enganchada a la cola.

Para la infusión de té negro:

Ingredientes

- 9 g de té negro
- 300 g de agua

Elaboración:

Disponer el té en una tetera y añadirle el agua caliente, pero no hirviendo. Dejar infundir unos 4 minutos.

Para el aceite de té negro de elBulli:

Ingredientes

- 7 g de té negro
- 75 g de agua
- 35 g de maíz

Elaboración:

Calentar el agua, añadir el té y dejar hidratar durante unos 2 minutos. Escurrir el té y añadirlo al aceite previamente entibado a unos 50°C. Dejar macerando en frío un mínimo de 12h.

Para la base de algas frescas:

Ingredientes

- 50 g de alga codium
- 50 g de alga gigartina
- 50 g de lechuga de mar
- 50 g de musgo de irlanda
- 50 g de mastocarpus

Elaboración:

Limpiar las algas de posibles restos minerales. Cortar pequeños ramilletes y guardar.

Acabado:

Calentar el donabe (cazuela de barro) bien caliente a fuego lento, para evitar que se quiebre. Disponer en la base de una vaporera de bambú las algas frescas. Disponer encima de las algas las gambitas frescas peladas. Disponer el donabe, encima de un salvamanteles, delante del cliente y encima de éste la vaporera. Regar ligeramente con la infusión de té negro por encima de las gambitas. Tapar durante unos segundos y dejar que las gambitas se entibien ligeramente, pero que no se cuezan. Destapar, pintar las gambas con aceite de té negro y disponer unos granitos de sal encima de las gambas.

Temperatura: tibia

Estación: todo el año

Cubiertos: con las manos

Manera de degustarlo: comer la colita y chupar la cabecita.



Àlex Suñé

Mil921 (Barcelona)

MAR Y MONTAÑA: SARDINA Y TRINXAT, TERIYAKI DE PANCETA, CAVIAR DE SARDINA E ITO TOUGARASHI

Ingredientes para 4 personas:

Per les sardines fumades:

4 sardines fresques netes
Encenalls de fusta de faig
Aigua
Sal
10 cl d'oli de carbó
160gr de caviar d'arengada moluga imperial
Ito tougarashi (fils de xili)

Pel trinxat:

4 patates monalisa mitjanes
1 fulla d'alga nori
100gr de panxeta de porc
10cl d'oli verge d'arboquina
Sal marina refinada
Pebre negre de molinet

Per la salsa teriyaki de panxeta:

100cl de salsa de soja salada
50cl de mirim
25cl de sake
50gr de sucre de canya
100gr de panxeta de porc

Elaboració:

Netejarem les sardines en dos lloms sense espines, cap i cua. Les submergirem en una solució d'aigua i sal en una proporció de 125gr de sal per litre d'aigua. Les hi deixarem durant dues hores. Un cop transcorregut el temps, les posarem en un recipient i les taparem amb la campana de vidre. Amb l'ajut d'una pipeta de fum, introduïrem el fum de fusta de faig dins de la campana

i fumarem les sardines. Hi anirem introduint fum de tant en tant durant dues hores. Un cop fumades les sardines, les submergirem en l'oli de carbó i reservarem en fred.

En una olla fonda hi bullirem les patates, juntament amb la panxeta salada, tallada prèviament a dauets petits de 1cm x1cm. Un cop bullides les patates, les escorrerem i guardarem 5cl d'aigua per fer més tard el trinxat. Posarem la fulla d'alga nori a hidratar amb aigua freda, un cop hidratada, la picarem finament i les xafarem amb les patates, l'oli i l'aigua de la cocció. Obtindrem un trinxat amb un to verd fosc. Reservarem en calent.

Tallar daus de panxeta curada, els saltar en un cassó ben calent, fins que estiguin ben torrats. Afegir-hi el sake i deixarem que evapori un part de l'alcohol. Afegir el mirim i la salsa de soja i deixar reduir a una tercera part. Colar per un colador fi i afegirem el sucre. Coure fins a obtenir una salsa espessa. Reservar en calent.

Tallar les sardines en forma de rombe, reservar. En una paella ben calenta, posar una cullerada de trinxat i fer una truita. Reservar en calent.

Acabat:

Amb l'ajut d'un pinzell d'uns 8cm d'ample, pintarem una línia transversal de punta apunta d'un plat rectangular, de salsa teriyaki calenta. Donarem un toc de flama a les sardines amb un soplet culinari i unes gotes d'oli de carbó. Disposarem la truita de trinxat a sobre de la salsa teriyaki ocupant la meitat de la pinzellada. A sobre de la truita de trinxat i disposarem els rombes de sardines, sobre d'aquestes farem una quenelle d'uns 10gr de caviar d'arengada moluga imperial i finalitzarem amb els fils per sobre de ito tougarashi.



Antonio Romero
Suculent (Barcelona)

ALUBIAS CON PAPADA IBÉRICA, HUEVO Y TRUFA NEGRA

Ingredientes para 10 personas

Para el jugo de pato

4 kg. de pato troceado	12 dientes de ajo
400 g de cebolla de figueras	280 g. de vino rancio
1 hojas de laurel	3 g de tomillo fresco
350 g de tomate rallado	0,4 g canela en rama
2,5 l. de agua mineral	120 g. aceite oliva 0,4º
Sal	

Elaboración:

Eviscerar el pato y cortarlo en trozos pequeños y regulares. Cortar la cebolla en juliana. Rustir en una cazuela con un poco de aceite el pato troceado a fuego medio hasta que esté bien rustido uniformemente. Añadir los ajos machacados enteros y dejar rustir. Agregar la cebolla cortada en juliana y rehogar todo hasta que la cebolla coja color. Adicionar las hierbas aromáticas y el tomate rallado y rehogar hasta que el tomate pierda toda el agua. Agregar el vino rancio y dejar que reduzca hasta su total evaporación. Mojar con el agua y cocer el conjunto a fuego medio durante 40 minutos hasta obtener un jugo consistente y sabroso. Pasar el jugo por un colador fino, poner a punto de sal y dejar reposar para desgrasarlo. Retirar el exceso de grasa del jugo, pero sin quitar la totalidad de la grasa.

NOTA. Con los recortes de pato obtenidos al colar el jugo, podemos elaborar un repaso para utilizar la siguiente vez que preparemos jugo, sustituyendo el agua por repaso de pato.

Para el jugo de pato ligado

1,5 l de jugo de pato (elaboración anterior)
3 g. de xantana

Elaboración:

Triturar el jugo de pato con la xantana hasta que no queden grumos. Pasar por un colador fino y guardar.

Para la papada ibérica confitada

1,2 kg. de papada ibérica
Sal y pimienta recién molida

Elaboración:

Limpiar la papada quitandole los pelos adheridos a la piel. Salpimentar la papada y envasarla al vacío. Cocer a 70º C durante 17 horas. Enfriar en agua y hielo. Racionar cortando escalopes de 2 cm. de ancho.

Para las alubias cocidas

500 g. de alubias	2 l. de agua mineral
Sal	30 g. de aceite de oliva virgen

Elaboración:

Lavar las alubias. Poner en remojo las alubias en agua mineral, durante 12 horas. En una olla con agua mineral poner a cocer las judías, desespumando y a fuego muy lento, hasta que estén cocidas. Sazonar al final de la cocción y reposar 10 minutos para que absorba la sal. Agregar el aceite de oliva virgen.

Para el huevo a baja temperatura:

10 huevos de gallina de corral

Elaboración:

Cocer los huevos en el rooner a 63º C durante 40 minutos. Enfriar en agua y hielo. Guardar.

Altres:

50 g. de trufa negra *Tuber melanosporum*
Sal en escamas Pimienta recién molida
Rallador microplane

Acabado:

Calentar las alubias con el jugo de pato ligado. Entibiar el huevo en agua a 51º C. Dorar la papada a la plancha, hasta que quede dorada y crujiente, por las dos caras. Escurrir la papada con papel absorbente, para retirar el exceso de grasa y cortarla en tiras. Disponer las alubias en el centro del plato con el jugo de pato. Encima repartir tiras de papada ibérica (90 g. por persona). Colocar el huevo en el centro y aderezarlo con sal en escamas y pimienta recién molida. Rallar encima del huevo trufa negra con la ayuda de un microplane. Servir.



Artur Martínez
Capritx (Terrassa)

CALAMAR AL PIL-PIL

Ingredientes:

- 120 g de tallarines de calamar
- 25 g de aceite de oliva virgen extra
- 6 láminas de ajo muy finas
- 1 cayena
- agua mineral
- perejil liofilizado
- pimienta negra fresca
- sal fina

Elaboración:

Esta es una receta que, aunque aparentemente sencilla, precisa de varias consideraciones para alcanzar un resultado sorprendente. En primer lugar, debemos contar con calamares de extrema frescura de un kilo de peso. Los limpiaremos y abriremos sus vainas, colocándolas una sobre otra hasta formar 7 u 8 capas. Filmamos y congelamos. Cuadraremos para obtener un ancho de 12 a 15 cm. Pasaremos por la cortafiambrea para conseguir unas tiras finas.

En un cazo pequeño colocar el aceite con las láminas de ajo y la cayena. En otro, disponer los 120 g de calamar cortado (a temperatura ambiente) con unas gotas de agua mineral y sal fina. Poner el aceite al fuego y cuando empiecen los ajos a bailar, retirar la cayena. Tirar rápidamente el aceite con los ajos sobre el calamar sin dejar de remover con unas pinzas. A fuego muy lento ir emulsionando sin dejar de remover a fin que el calor penetre homogéneamente por todo el calamar y que el aceite consiga separar las tiras. Incorporar agua y aceite gota a gota a medida que la emulsión lo pida.

El punto lo conseguimos cuando se produce un rizo en el calamar y un efecto cremoso parecido al típico pil-pil. Ni crudo ni cocido. Rectificar de sal y pasar a un bol alto para comer con pinzas. Condimentar con perejil liofilizado y una pizca de pimienta recién molida.



Isma Prados

No,No,No, Barcelona

LACÓN DE TERNERA
BRUNETA LACADO "A LA MODA"

LACÓN DE TERNERA BRUNETA LACADO "A LA MODA"

Ingredientes para 6-7 personas

Según la normativa de cebadura biológica no se pueden sacrificar los becerros sin que hayan pastado libres por lo menos tres meses. Esto provoca que el clásico osobuco de ternera de leche de 6 meses que se utilizaba en el Drolma para elaborar este plato ahora no se pueda conseguir. Los nuestros provienen del matadero de la Seu d'Urgell (Mafriseu) con los cuales trabajamos muy estrechamente en el proceso de selección, corte de la canal i maduración de las carnes. El ciclo es de unas tres semanas. En lugar de racionarlo individualmente i guisarlo, los cocinamos medios (1,4-2 kg) y enteros con hueso (2,3-2,5 kg) aplicando técnicas de cocción al vacío para hidrolizar las proteínas de la carne de manera correcta obteniendo resultados óptimos en textura y en baja oxidación.

Se termina al horno bañado con su propio jugo de cocción reducido y aportando a la pieza toda el brillo de las gelatinas de esta pieza que al mercado, curiosamente, de denomina ley carne de 1ª B.

Ingredientes:

- 1 lacón de ternera de leche entero sin el hueso de la caña descabezado por la parte de arriba y de abajo para poder acceder al tuétano
- 1 l de caldo oscuro de ternera (demi-glace) rico en colágeno de pata de ternera
- 50 g de manteca de buena calidad
- Hilo de ligar
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva para marcar
- Bolsa de cocción al vacío de 60 x 40 cm

Elaboración:

Atamos el lacón con una brida circular a su entorno con una separación de 2 cm para fijar la carne al hueso.



Esto hará que la carne no se encoge del hueso y mejorará su presencia.

Calentamos una sartén ancha y llana con una base de $\frac{1}{2}$ cm de aceite de oliva hasta que esté bien caliente. Salpimentamos la pieza generosamente y la sellamos (marcar-reacción de Maillard) durante 1 minuto en cada lado para que quede bien dorado. Es básico que este proceso sea rápido para que las fibras musculares interiores no tengan tiempo de encogerse.

Lo dejamos enfriar y lo envasamos al vacío con caldo oscuro de ternera pasteurizado y frío (sellamos a 100/100 de vacío).

Cocemos al vapor: 85°C 10 horas. Aunque a veces se proponen cocciones mucho más largas a más baja temperatura, según Mcgee (*'La ciencia de los alimentos'*, Ed. Destino) la temperatura óptima para la hidrolización correcta del colágeno de la ternera empieza a partir de los 70°C, temperatura límite, ya que por debajo de ésta no podemos garantizar la pasterización de bacterias como la listéria o la triquinosis. A esta temperatura empieza también la desnaturalización de la mioglobina, por eso las carnes de ternera cocidas por encima de esta temperatura pierden el tono grana vivo y pasan a convertirse en rosadas.

Esterilizamos: una vez finalizada la fase de cocción es importante abatir la temperatura rápidamente. Enfriamos a 4°C en menos de 10 minutos, ya sea con maquinaria específica o con un baño maría con abundantes cubitos.

Acabado:

Regeneramos la pieza al vacío al baño maría o en un horno de vapor (70°C) entre 6 y 8 minutos para garantizar que de dentro esté caliente. Abrimos la bolsa, sacamos el jugo y el lacón y retiramos la brida que lo envuelve.

Calentamos el horno en posición convicción a 180°C. Separamos el jugo de cocción de la pieza y lo reducimos un poco hasta que tome textura, más o menos a la mitad. Lo montamos con manteca. Lo

pasamos en una bandeja y presentamos el lacón derecho dentro. Introducimos al horno y bañamos la pieza cada 3 minutos con el jugo de la bandeja con un pincel para fijar los hielos lucientes a la superficie de la pieza hasta que la textura del caldo reducido de la bandeja tenga consistencia de salsa.

Presentamos el lacón de pie en una bandeja y ponemos el jugo de cocción en una jara para que cada comensal se lo sirva a su gusto encima de la carne.

Guarnición:

Cebollón salteado con reducción de vinagre balsámico: Las mejores cebollas del mes de enero son, sin duda, los *calçots*. Una vez limpios los cortamos en secciones de 2 o 3 cm y los doramos en una sartén con fuego vivo. Al cabo de un minuto bajamos el fuego y añadimos un vinagre balsámico de cava. Lo dejamos reducir un poco hasta que la baba de la cebolla lo monte todo y lo servimos en una plata.

Salteado de verduras de temporada: Nabos, eneldo, alcachofas, aguaturma, apio... Simplemente, todo cocido al vapor por separado y salteado a la sartén con un poco de aceite de oliva virgen.

Ganxets saliendo de la olla: Bien cocidas, manteca en boca. Servidas en una cazuela caliente con su propio caldo de cocción con un cucharada de picada de nueces, pipares y corazones de alcachofa cruda.



Joan, Josep y Jordi Roca
El Celler de Can Roca (Girona)

HELADO DE PAN CON ACEITE, SARDINAS Y UVA

CORDERO A LA BRASA

HELADO DE PAN CON ACEITE, SARDINAS Y UVA

Ingredientes para 8 personas

COMPOSICIÓN:

- Helado de pan de campo
- Sardinas
- Gel de Uvas
- Uva Blanca
- Aire de levadura

Helado de pan rústico

- 1140 g de Leche
- 200 g de Nata
- 130 g de Azúcar
- 260 g de Dextrosa
- 10 g de Neutro para Helados
- 40 g de Leche en Polvo
- 200 g de Pan
- C/s de Aceite de Oliva Virgen Extra
- C/s de Sal

Elaboración:

Tostar el pan en la brasa con aceite de oliva virgen extra y sal. Poner la leche, la nata, el azúcar y la leche en polvo en un cazo a fuego medio hasta alcanzar 85 °C sin dejar de remover con una lengua. Bajar la temperatura a 40 °C y añadir el neutro para helados. Finalmente incorporar el pan tostado y dejar infusionar durante 5 minutos. Triturar, colar y dejar reposar durante 6 horas en nevera. Pasar por la máquina de helados. Reservar a -18°C.

Salmuera (se obtiene 950 g)

- 1000 g de Agua
- 100 g de Sal

Elaboración:

Poner el agua y la sal en un cazo, llevar a ebullición. Dejar enfriar, colar y reservar en un recipiente tapado dentro de la cámara.



Sardinas (se obtienen 2 filetes)

2 unidades de sardinas de 60 g cada una aprox.
100 g Salmuera (Elaboración Anterior)
Pipa para ahumar

Elaboración:

Escamar las sardinas, filetearlas y retirarles todas las espinas posibles. Sumergir durante 3 minutos en la salmuera fría. Retirarlas y secarlas con papel absorbente. En un recipiente hermético colocar las sardinas, de ser posible sobre una reja, para introducir el humo de la pipa. Tapar herméticamente y dejar ahumar durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar las sardinas y cortarlas en rectángulos de 0.5cm x 2cm. Reservar.

Gel de uvas (se obtienen 100 gr)

250 g de Uvas rojas
1,5 g de Agar-agar

Elaboración:

Licuar la uva roja y colar. Colocar el licuado en un cazo y añadir el agar-agar. Mezclar bien, llevar a hervor y dejar cuajar en nevera. Una vez cuajado triturar en thermomix y reservar.

Uvas (se obtienen 32 cuartos)

8 uvas blancas

Elaboración:

Con la ayuda de una puntilla, pelar las uvas procurando no seccionar la pulpa.
Cortarlas a cuartos retirar las pepitas. Reservarlas.

Aire de levadura (se obtienen 300 g)

200 g de leche
50 g de levadura fresca
1,3 g de azúcar
50 g de agua
2,5 g de Lecite Texturas
1,5 g de Sucro Texturas
1 g de sal

Elaboración:

Entibiar la leche y mezclar con el azúcar y la levadura fresca desmenuzándola con las manos. Dejar reposar durante 2 minutos.
Agregar los demás ingredientes, triturar y dejar reposar otros 2 minutos. Reservar.

Licuado de maíz tierno (se obtienen 350 gr)

500 g de Judía tierna
500 g de Germinado Maíz tierno
0,4 gr xantana
150 gr aceite oliva virgen
Sal

Elaboración:

En un cazo colocar agua con sal y llevar a hervor para blanquear las judías tiernas. Enfriar en abundante agua con hielo. Por la green-star licuar la judía tierna i los brotes de maíz tierno. Rectificar de sal, texturizar con la xantana, colar y emulsionar con el aceite oliva.

Acabado:

Aceite oliva

En un plato hondo colocar el licuado de maíz tierno, poner 4 trozos de sardina en los bordes acompañados de 4 puntos de gel de uva, y 4 láminas de uva blanca. En el centro hacer una quenelle de helado de pan y encima poner el aire de levadura.



CORDERO A LA BRASA

Ingredientes para 8 personas

COMPOSICIÓN:

- Ventresca de Cordero
- Berenjenas asadas
- Café
- Mollejas con Regaliz

Salmuera

- 1000 g de Agua
- 80 g de Sal Gruesa

Elaboración:

Poner el agua y la sal en un cazo, llevar a ebullición. Dejar enfriar, colar y reservar en un recipiente tapado dentro de la cámara.

Ventresca de Cordero

- 1 costillar de cordero lechal
- Aceite de oliva virgen extra
- Salmuera (elaboración anterior)

Elaboración:

Poner el costillar durante 1 h en la salmuera. Envasarlo con un 100% de vacío junto con el aceite y cocer 12 h a 72 oC en el Roner. Aún caliente, deshuesar, retirar la grasa exterior y la carne. Marcar la piel del costillar en la plancha con un peso encima para que quede plana y crujiente. Cortar cuadrados de ventresca de 2 cm. x 2 cm. de lado. Reservar.

Jugo de cordero

- 2.000 g de huesos de cordero
- 100 g de bresa (Cebolla, Zanahoria y Puerros)
- 2.500 g de agua

Elaboración:

Colocar los huesos en una bandeja de horno y dorarlos a alta temperatura. Una vez tostados, retirar el excedente de grasa y colocarlos en una olla junto con la bresa. Desglasar las

bandejas con agua fría y agregar los jugos a la olla de cocción. Cubrir todo con el agua fría y cocer durante 3 h. Pasado este tiempo, colar y dejar reducir hasta obtener 250 g. Colar y reservar.

Mollejas de Cordero

- 100 g de Mollejas de Cordero
- 30 g de Jugo de Cordero (elaboración Anterior)
- 3 g de Raíz de Regaliz

Elaboración:

Dejar en agua con hielo durante 24 hs. las mollejas para desangrarlas, cambiando el agua cada 6 horas. Transcurrido este tiempo, retirar y limpiarlas procurando retirar la telilla que las cubre. Envasar al 100% de vacío junto con el jugo de cordero y la raíz de regaliz. Cocer en Roner a 63 durante 1 hora y quince minutos. Enfriar y reservar.

Berenjenas Asadas

- 1 Berenjena
- Sal
- C/s Aceite de Oliva virgen Extra

Elaboración:

Pelar la berenjena y cortar dados de 1 cm. x 1cm por lado. Poner a punto de sal y asar a la brasa con un poco de aceite de oliva virgen extra. Reservar.

Acabado:

- Concentrado de Café - Raíz de Regaliz -
- Brasa de Encina

Disponer en el fondo del plato parrilla unas ramitas de regaliz. Sobre la reja de la parrilla colocaremos la 2 dados de ventresca de cordero e intercalaremos con 2 dados de Berenjena asada a la brasa. Sobre las berenjenas colocamos un punto de concretado de café y dos laminas de mollejas al regaliz glaseados en jugo de cordero. Finalmente colocar dos brasas incandescentes sobre las ramas de regaliz que teníamos en el fondo del plato parrilla y colocamos la reja para que se vaya aromatizando delante del comensal.



Jordi Garrido
Mas d'en Torrent (Torrent)



BUTIFARRA DE COL CON ESCUDELLA DE GARBANZOS

Ingredientes para la butifarra:

Panceta de cerdo
Papada de cerdo
col confitada
Cebolla de Figueres caramelizada
Sangre de cerdo
Pimienta negra
sal

Ingredientes para escudella:

30 l agua	1 col
2 nabo blanco	2 nabo negro
2 chirivía	2 puerros
1 manojo apio	2 cebollas
2 zanahoria	2 Patatas
2 Manzanas	300 g garbanzos
1 kg Jarrete de ternera	0,5 kg Panceta
1 gallina	1 pollo
1,5 kg Pie de cerdo	1 kg Careta de cerdo
1 kg Butifarra negra	1 kg Butifarra blanca
Grasa salteado de cerdo	

Ingredientes para la guarnición:

Garbanzos
Ajo tierno de Banyoles
Lima
Limón
Naranja
Col rizada

Elaboración de la morcilla:

Cortar la col en juliana muy fina y confitarla con dientes de ajo, jengibre y mantequilla unas 4 horas aprox. hasta que caramelice y quede oscura.

Confitamos la cebolla con aceite durante 8 horas aprox. hasta que quede oscura, sin humedad y le sacamos todo el aceite sobrante.

Una vez la cebolla y la col están bien confitadas, mezclar con el resto de ingredientes y rellenar las tripas, después hervirlas durante unos 30 min aprox. y dejar secarlas colgadas en la cámara.

Elaboración del cocido:

Poner todos los ingredientes a hervir hasta que tengan el punto de cocción deseado y el caldo esté en su punto.

Elaboración del cremoso de garbanzos:

Una vez los garbanzos cocidos al punto, hacer un cremoso y añadir piel de cítricos, zumo de cítricos y comino.

Acabado:

Disponer el cremoso de garbanzos, unos garbanzos cocidos, unas hojas de oxalato, ajo tierno crudo en láminas, col salteada y la morcilla encima. Servir la sopa caliente por encima de la morcilla.



Mandu Gimeno
Bohèmic (Barcelona)

**OSTRA DE GILLARDEAU A LA BRASA, HINOJO,
MATICES CÍTRICOS Y CONSOMÉ AHUMADO**

Ingredientes:

- 2 ostras de Gillardeau
- Carbón

Cre moso de Hinojo:

- 1 Bulbo de hinojo
- C / s Eneldo
- 275 gr Agua mineral

Citronelle:

- 1/2 vaina de citronelle
- 200 gr Agua Mineral
- 1,2 gr Agar
- 0,4 gr Gellan

Consomé ahumado:

- 250 gr Agua mineral
- 2,5 gr Alga Kombu
- 7,5 gr Katsobushi (Copos de atún seca)
- 5 gr Salsa de Soja

Otros:

- Piel de limón
- Jengibre cristalizado
- Hoja de ostra
- Ciboulette
- Tobiko (huevos de Pez volador)

Elaboración del cremoso de hinojo:

- Cocer al ocho el hinojo durante 30 '85 °.
- Mixar en Thermomix y con el calor residual añadir el eneldo y finalmente el agua.
- Reservar.

Elaboración del tel de citronelle:

- Hacer un té con el agua y la citronelle de 5 'de infu- sion.
- Colar y añadir el agar y el gellan.
- Poner al fuego y calentar hasta que empiece a hervir y tirar rapidamente en una placa, consiguiendo un teléfo- no de 2mm.
- Reservar en frío

Elaboración del consomé ahumado:

- Poner el agua con el alga al fuego hasta que hierva.
- Retirar del fuego y Asuntos lo katsobushi dejando infusonar por 30 '
- Sazonar con la salsa de soja.
- Reservar

Otros:

- Rallar la piel de limón
- Cortar en brunoise el jengibre
- Picar el cebollino

Acabado:

- Abrir las ostras y cocerlas a la brasa.
- En el fondo del plato colocar el fonillo y el velo de citronelle encima.
- Añadir las ostras y las aromas.
- Poner la salsa delante del cliente.



Ly Leap

Indochine (Barcelona)

TERNERA MACERADA CON CITRONELLA

CHUPA-CHUPS DE LANGOSTINOS

TERNERA MACERADA CON CITRONELLA

Ingredientes para 4 personas

Ingredientes:

- 500 g de bistec de ternera de 2 cm de grosor (tajo de entraña)
- 30 ml de soja
- 30 ml de salta de ostras
- 30 ml de salsa de pescado
- 20 g de azúcar de palma
- 1 guindilla thai
- 100 ml de zumo de lima
- 10 g de sal

Elaboración:

La carne

Cortamos los bistecs a tiras de 1,5 cm i los ponemos en un cuenco con la citronela cortada y picada en un mortero, la salsa de soja, la salsa de ostras y la salsa de pescado. Lo dejamos macerar de 4 a 6 horas.

Condimento:

Picar la guindilla, desvenada y sin semillas, ponerla con el zumo de lima y la sal y mezclar.

Hacer la carne:

En una plancha bien caliente cocemos la carne al punto y una vez retirada la untamos con el condimento. La servimos acompañada de arroz blanco.



CHUPA-CHUPS DE LANGOSTINOS

Ingredientes para 4 personas

Ingredientes:

- 8 langostinos enteros
- 8 brochetas
- 25 ml salsa de pescado
- 4 g azúcar

Para el relleno:

- 4 langostinos pelados y picados
- 150 g de carne picada de cerdo
- 1/2 cebolleta
- 4 ramas de cilantro
- 8-10 hojas de albahaca thai
- 30 ml salsa de ostras

Para la salsa:

- 150 ml de zumo de limón
- 50 g de azúcar
- 1/2 diente de ajo
- 1/2 guindilla thai
- 40 ml de salsa de pescado
- 125 ml de agua mineral
- 15 g de maizena

Elaboración:

Los langostinos

Separamos la cabeza, la piel y el intestino negro de los langostinos y los dejamos con la cola. Los ponemos a macerar con el azúcar y la salsa de pescado durante 1 hora. Después, los pinchamos en una brocheta por la cola. Tienen que quedar rectos.



Carne picada de cerdo y langostinos

Mezclamos la carne picada de cerdo y de los langostinos, añadimos la cebolleta, limpia y picada, las hojas de albahaca y el cilantro picado y el ajo picado y bien tostado en la sartén con un poco de aceite. Lo dejamos todo junto durante una hora.

La salsa:

Mezclamos bien todos los ingredientes, el zumo de limón con el azúcar, con el diente de ajo pelado y picado. La guindilla thai, limpia, desvenada y sin semillas, bien picada. Por último, la salsa de pescado. Lo ponemos todo en un cazo con un 1/4 de litro de agua y lo hervimos. Una vez cocido añadimos la maizena disuelta con un poco de agua y lo dejamos espesar.

Cocción de los langostinos:

Envolvemos cada langostino pinchado en la brocheta con una capa de mezcla de carne picada bien prensada. Tiene que hacer 1/2 cm de espesor. Freír y dorar las brochetas con aceite bien caliente.

Acabado

Al momento de montar el plato, untar los langostinos cocidos con la salsa preparada. Quedaran relucientes y muy gustosos.



Nandu Jubany
Can Jubany (Calldetenes)

TRUFA EN PAPILOTE

TRUFA EN PAPILOTE

Ingredientes para una ración

Ingredientes:

- 30 g de trufa negra
- 50 g de panceta de cuello confitada
- 10 g de panceta ibérica
- 30 g de foie gras
- Aceite de trufa
- Sal Maldon

Elaboración:

En primer lugar repelamos la panceta para que no quede nada de concha ni de trozos feos. Cortamos dos trozos de papel de aluminio cuadrados, de unos 50 cm aproximadamente. Seguidamente, cortamos la panceta bastante gruesa y la ponemos encima del papel de plata. Después, envolvemos la trufa (que previamente habremos limpiado muy bien) con la panceta ibérica, cortada muy fina. La pondremos encima de la panceta confitada juntamente con un taco de foie gras.

Para finalizar, salamos con la sal Maldon y ponemos un par de cucharadas de aceite de trufa. Para terminar, lo cubrimos con el otro trozo de papel y lo cerramos bien sin que nos quede ningún agujero. Lo ponemos en una bandeja de horno y lo cocemos al horno a 230°C de temperatura durante 10 minutos aproximadamente, hasta que el papillote esté bien hinchado.

Acabado:

Ponemos la panceta confitada en un plato, acompañada por una quenelle de puré cremoso de patata y otra de picadillo de col y patata. Encima de la panceta pondremos la trufa, sin la panceta ibérica, que habremos laminado con el mandolín bien fina. Pondremos al punto de sal Maldon. Cortamos la panceta ibérica en juliana y la ponemos encima de la trufa laminada.



Oriol Castro

Compartir (Cadaqués)

ANCHOAS TRUFADAS

SARDINAS MARINADAS, ACEITUNA Y NARANJA

ANCHOAS TRUFADAS

Para las anchoas limpias en aceite:

Ingredientes

- 12 anchoas en salazón
- 250 g de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Hidratar las anchoas durante 1 hora en agua fría. Una vez hidratadas, separar los lomos procurando no romperlos, y con la ayuda de un cuchillo quitar las espinas de la parte de la ventresca. Cubrir los filetes de anchoa limpios con el aceite de oliva y guardar en la nevera.

NOTA: el tiempo de hidratación de las anchoas dependerá del grado de salazón de éstas.

Para el aceite de trufa negra:

Ingredientes

- 15 g de trufa negra melanosporum
- 50 g de aceite de maíz
- 0,3 g de sal

Elaboración:

Triturar la trufa con el aceite en el vaso americano. Introducir en una bolsa de vacío apta para cocción y cocer en el roner a 55°C durante 2 horas. Guardar en la nevera durante 24 horas e introducir en un dosificador de salsas. Guardar en la nevera.

Para la crema de maíz:

Ingredientes

- 1 lata de 60 g de maíz cocido
- 0,1 g de Xantana

Elaboración:

Triturar el maíz con el agua de la lata en el vaso americano hasta obtener una crema fina. Colar y ligar 50 g de la crema de maíz obtenida con la xantana indicada. Introducir en un dosificador de salsas y guardar en la nevera.

Para las tostadas de pan:

Ingredientes

- pan de coca de 200 g

Elaboración:

Cortar el pan en rebanadas finas de 0,2 cm de grosor. Necesitamos 6 rebanadas por ración. Colocar en una bandeja apta para horno y cocer durante 15 minutos a 160°C. Una vez tostado, dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Otros:

- 20 g de caviar de aceite de oliva virgen
- 8 ramas de perifollo fresco

Acabado:

Ecurrir las anchoas del aceite de oliva y disponer 6 filetes en una bandeja rectangular y en ligera diagonal. Salsear los filetes de anchoa con 15 g de aceite de trufa negra. Entre los filetes de anchoa, disponer 8 g de crema de maíz. Terminar repartiendo el caviar de aceite de oliva virgen por encima de los filetes de anchoa y dos ramilletes de perifollo en cada lado del plato. Servir acompañado de las tostadas de pan.



SARDINAS MARINADAS, ACEITUNA Y NARANJA

Ingredientes para 4 personas

Para las sardinas marinadas:

Ingredientes

- 12 sardinas medianas
- 150 g de vinagre de vino blanco
- 20 g de sal
- 375 g de agua
- 300 g de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Escamar y filetear las sardinas. Juntar en un recipiente el vinagre con la sal y el agua indicada. Marinar los filetes de sardina en la mezcla anterior durante 1 hora en la nevera. Escurrir los filetes de sardina de la marinada y secar sobre papel absorbente. Guardar las sardinas marinadas cubiertas con el aceite de oliva en la nevera.

Para el jugo de aceituna verde:

Ingredientes

- 200 g de aceitunas manzanilla
- 0,2 g de xantana

Elaboración:

Deshuesar las aceitunas y triturar la pulpa en el vaso americano hasta obtener un puré. Pasar este puré por una estameña, consiguiendo así el jugo de aceituna verde. Ligar 100 g del jugo de aceituna obtenido con la Xantana indicada. Para ello, trituraremos el conjunto hasta que no haya grumos. Guardar en la nevera.

Para los gajos de naranja:

Ingredientes

- 2 naranjas

Elaboración:

Pelar la naranja con la ayuda de un cuchillo manteniendo la forma del cítrico y procurando que no queden partes blancas. Cortar los gajos al vivo. Necesitamos 3 gajos de naranja por persona. Guardar en la nevera.

Para la vinagreta de aceituna negra:

Ingredientes

- 25 g de puré de aceitunas negra
- 50 g de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Mezclar el puré de aceitunas con el aceite de oliva y guardar en la nevera.

Otros:

- 5 g de especias Ras el Hanout
- 12 hojas de menta fresca
- 5 g de agua de azahar

Acabado:

Escurrir los filetes de sardina del aceite y disponer 6 de ellos en cada plato. Aliñar los filetes de sardina con una pizca de especias Ras el Hanout y un poco de vinagreta de aceitunas negras. Disponer 3 gajos de naranja al lado de los filetes de sardina formando una línea recta. En la parte libre del plato salsear con 25 g de jugo de aceitunas verdes ligado. Terminar disponiendo encima de cada gajo de naranja una gota de agua de azahar y una hoja de menta fresca.



Oriol Rovira
Els Casals (Sagàs)

LOMO DE OVEJA "XISQUETA" DE JORDI PUJOL
ASADO CON TUBÉRCULOS, CARACOLES
DE PINCHO Y TRUFA

TOMATE EN CONSERVA COMO UNA ENSALADA DE
ENCURTIDOS DE INVIERNO

**LOMO DE OVEJA "XISQUETA" DE JORDI PUJOL
ASADO CON TUBÉRCULOS, CARACOLES DE PIN-
CUO Y TRUFA**

Ingredientes para 4 personas

Ingredientes:

- 1 lomo de oveja limpio
- 1 nabo negro
- 1 nabo blanco
- Apio
- Salsifíes
- Chirivía
- 16 cañaïllas
- Sal gorda
- Pimienta negra de molino
- Manteca
- Aceite de oliva
- 1 patata ratte
- 1 dl de fondo oscuro de oveja
- 50 g de tuber melanosporum

Elaboración:

Limpiamos los lomos de oveja y los reservamos. Hervimos las cañaïllas con un cado corto durante 25 minutos, los sacamos de la cáscara y los confitamos con un aceite de ajos durante 20 minutos más.

Limpiamos todos los tubérculos y los escaldamos por separado. Los enfriamos con agua y hielo y también lo reservamos. En una paella, asamos los lomos de oveja procurando que queden sangrados. En una sartén con un poco de manteca y aceite, asamos los tubérculos poniéndolos al punto de sal y pimienta.

Una vez asados y fuera del fuego, añadimos los caracoles de pincho, el fondo oscuro y la trufa negra picada. Ya estará listo para colocar al plato.



TOMATE EN CONSERVA COMO UNA ENSALADA DE ENCURTIDOS DE INVIERNO

Ingredientes para 4 personas

Ingredientes:

- 8 tomates pera en conserva
- Tapares sicilianas
- Hojas de salvia
- Hojas de albahaca
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 mini cebolleta juliana
- 150 g de coliflor hervida
- Piel de limón confitado
- 4 brotes de coliflor crudo

Elaboración:

En primer lugar, elaboramos un puré de coliflor y lo ponemos al fondo del plato. A continuación, colocamos todos los ingredientes aliñados correctamente, de forma bonita y armoniosa.

Es vital para esta preparación el origen y las cualidades de los tomates en conserva. En este caso, se trata de tomates hechos en casa de la variedad pera de Girona del verano del 2012.



Fundació Alícia

CREMA DE TRONCOS DE VERDURAS
DE TEMPORADA

TORTILLA DE ESCAROLA Y AJOS TIERNOS

TORTILLA DE PATATAS SIN HUEVO NI PATATAS

CREMA DE TRONCOS DE VERDURAS DE TEMPORADA

Muchas veces cuando cocinamos verdura, quedan partes menos tiernas que no sabemos aprovechar. ¿Qué hacer de los troncos interiores del bróquil o la coliflor, de la parte más verde del porro o de los tronchos de alcachofa? Os presentamos una propuesta fácil para preparar una crema que puede arreglar un divertido aperitivo al mismo tiempo que permite aprovechar partes de la verdura que seguramente terminaban en la basura.

Ingredientes:

- Troncos interiores de bróquil o coliflor
- Tronchos de alcachofa
- 1 tajo de panceta (opcional)
- Caldo vegetal (opcional)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:

Limpiamos la parte verde del porro, se corta pequeña y se pone a ahogar con un poco de aceite y sal en la cazuela donde se elaborará la crema. Mientras, se limpian los troncos de bróquil y coliflor y se repelan los tronchos de alcachofa. De éstos, es necesario reservar dos o tres y hacer trozos cuadrados de 1x1 cm aproximadamente.

En una sartén pequeña con aceite caliente (o grasa de panceta si os gusta), tostamos los cuadrados de alcachofa hasta que cojan color y estén crujientes. Los reservamos sobre papel absorbente.

Añadimos los troncos de bróquil y coliflor y los tronchos de alcachofa sobrantes a la cazuela con el porro. Se cubre el contenido con agua (o caldo vegetal si se tiene en la nevera). Se deja hervir el conjunto durante unos 15 minutos o hasta que las verduras estén cocidas. Se retira del fuego, se elimina una parte de agua si hay demasiada. Se añade un poco de aceite de oliva y se tritura hasta conseguir una crema bien fina. Se rectifica de sal y pimienta. Ponemos la crema en un cuenco pequeño y añadimos encima los crujientes de tronco de alcachofa, unos copos de sal y un aceite de oliva.



TORTILLA DE ESCAROLA Y AJOS TIERNOS

Una versión de esta receta aparece en el libro de Ignasi Domènech, *Cocina de Recursos* (Deseo mi comida) del año 1941.

Ahora es temporada de escarola y es habitual que usemos las hojas interiores, más tiernas, para la ensalada. Lo que no es tan habitual es tratar las hojas más duras y verdes del exterior como verdura para cocinar. El maestro cocinero así lo hacía para cocinar una tortilla de escarola.

Nosotros hemos añadido los ajos tiernos, también de temporada, para dar más fuerza y redondear el gusto final de la elaboración. Una opción barata y sorprendentemente deliciosa que compite con cualquier otra tortilla de espinacas.

Ingredientes:

- 1 manojo de hojas verdes de escarola
- 2 ajos tiernos
- 2 huevos felices
- Sal i pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:

Se limpian las hojas de escarola, se escurren y se cortan en pedacitos pequeños. Se pelan los ajos tiernos y se cortan en lonchas. En una sartén con un poco de aceite sofreímos levemente los ajos tiernos, añadimos la escarola cortada y salteamos el conjunto durante unos minutos sin que la escarola pierda color pero reduzca de forma notable su volumen. Añadimos sal y pimienta al conjunto. A parte, habremos batido los dos huevos con un poco de sal y pimienta. Mezclaremos los ingredientes anteriores y haremos una tortilla llana y delgada. Es importante que haya una gran proporción de verdura en contraste con el huevo para que la tortilla sea muy verde y sabrosa.

TORTILLA DE PATATAS SIN HUEVO NI PATATAS

Receta extraída del libro *Cocina de Recursos* (Deseo mi comida) de Ignasi Domènech, publicado en 1941, pasada la Guerra Civil.

Este libro, escrito en época de posguerra y pensado para aprovechar la poca comida disponible, es uno de los primeros ejemplos que muestra la importancia de no malbaratar los alimentos, tanto cuando hay escasez como abundancia.

Ingredientes:

- 3 naranjas
- Unes gotas de aceite
- 4 cucharadas de harina
- 10 cucharadas de agua
- 1 cucharada de bicarbonato
- 1 pizca de pimienta negra molida
- Sal al gusto
- 1 gota de colorante artificial

Elaboración:

Las patatas se sustituyen por trozos de la parte blanca y esponjosa que tienen (o tenían) las naranjas entre la piel y los gajos. Se quita esta capa con cuidado y cuando se obtiene un plato lleno de esta parte se pone en remojo durante unas horas.

El sucedáneo de huevos se consigue con unas gotas de aceite, cuatro cucharadas de harina, diez de agua, una de bicarbonato, una pizca de pimienta negra molida, sal al gusto y una gota de colorante artificial que aporta el color de la yema.

Se bate todo conjuntamente hasta convertirlo en una crema bastante líquida, similar a los huevos revueltos. Se añaden los trozos de naranja, convenientemente escurridos y sofritos, se mezcla y se cocina en una sartén como si fuese una tortilla de patatas.



Carme Rusalleda, Raül Balam y Jêrôme Quilbeuf

Sant Pau / Moments (Sant Pol, Tòquio / Barcelona)

BONIATO

COCA EN HOMENAJE A "ANY ESPRIU"

RAPE Y BERENJENA TIZNADOS

BONIATO (OTOÑO- INVERNO 2013)

La Arena

Ingredientes:

130 g de azúcar moreno
80 g de harina de trigo
50 g de almendras en polvo
80 g de mantequilla
1'6 g de sal

Elaboración:

Mezclar el azúcar moreno con la mantequilla y trabajarla con el accesorio "K".

Añadir la harina y el polvo de almendra y mezclar sin trabajar en exceso hasta que se haya transformado en una pasta suelta y arenosa.

Hornear a 150° durante 12 minutos, enfriar y reservar.

La crema espumada de boniato

Ingredientes:

500 g de nata
120 g de yema de huevo past.
75 g de azúcar
1 hoja de gelatina (de 2 g.)
200 g de pulpa de moniato asado 1 hora al horno 210°
(recién horneado)

Elaboración:

Cocer como una crema inglesa la nata, la yema y el azúcar hasta alcanzar los 84 °

Añadir la gelatina hidratada, triturar con un Túrmix y disponer de la crema a la avanzada para unir a ella la pulpa de boniato recién horneada triturar de nuevo y colar. La mezcla se reserva en sifón añadiendo 2 cargas de gas. Reservar en frío.

Helado de moniato

Ingredientes:

600 g de leche
150 g de nata
50 g de azúcar
250 g de pulpa de moniato recién asado (idem téc. anterior)
100 g de Procrema sosa

Elaboración:

Arrancar hervor a la leche, la nata, el azúcar y el Procrema. Añadir a la mezcla la pulpa de boniato recién asado, triturar por el túrmix y colar. Dejar reposar 8 horas. Congelar. Al momento del pase turbinar por pacojet. Bombón líquido de vino de Mataró

Ingredientes:

500 g de vino dulce Mataró
40 g de agua mineral
10 g de goma xantana

Elaboración:

Triturar el agua con la goma xantana. Añadir el vino y triturar de nuevo. Con la solución rellenar pequeños moldes esféricos y ultracongelar. Desmoldar y pinchar con un palillo. Reservar las pequeñas piezas congeladas para crear los bombones líquidos.

La solución neutra (la piel de los bombones)

Ingredientes:

250 g de agua
13 g de gelatina vegetal en polvo

Arrancar a hervor y reservar.

Elaboración:

Al pase: bañar las piezas de vino congeladas en la



solución neutra a 60° (aplicar dos baños) y reservar a temperatura ambiente para recuperar la textura líquida del vino.

La pasta filo

Elaboración:

Cortar pasta filo a piezas ovaladas de 14,5 cm de largo.

Trabajar con solo una pieza ovalada, pintarla con aceite y una mezcla de colorantes de pastelería (azul+rojo+cobre) para recrear el color del boniato tostado. Espolvorear sutilmente por encima con azúcar moscobado.

Con papel de plata formar pieza alargadas recreando un pequeño boniato, (como un molde) para poder reposar encima la lámina de filo pintada, para conseguir una costra fina lo mas parecido a un boniato.

Hornear a 190° durante 5 mn. retirar los fillos horneados de los moldes de papel de plata y hornear de nuevo a 190° durante unos 4 minutos mas. Reservar en armario caliente.

Acabado:

En un plato de cristal colocar por debajo una recreación de una hoja de periódico con el nombre del boniato en varios idiomas. Espolvorear el plato con la arena

Disponer en el centro un bombón de vino y una pequeña quenelle de helado de boniato. Tomar un filo crujiente y rellenarlo con la crema espumada de boniato del sifón, colocar sobre el bombón y el helado para esconderlos totalmente para que el cliente perciba la sorpresa de las texturas y sabores.



COCA EN HOMENAJE A L'ANY ESPRIU

Base de la coca (para 50 bases)

Ingredientes:

200 gr. aceite de oliva virgen extra
80 gr. azúcar glass
130 gr. harina de almendra
400 gr. harina de trigo (semi-fuerza)
50 gr. huevo
0,5 gr. de anís matalauva molido
Sal y pimienta blanca

Elaboración:

(yema de huevo disuelta en agua para pintar las bases al hornearlas)

Mezclar el aceite con el azúcar

Añadir el resto ingredientes y mezclar muy homogéneo.

Estirar la masa obtenida sobre y entre "papel guitarra" hasta obtener un grosor de 3ml.

Marcar las bases de coca a la forma deseada, rectángulos de 12,5 x, 7 cm. hornear planas sobre papel sulfurizado, a 180º, pintadas con yema de huevo disuelta en una poco de agua, hornear durante 7 minutos aprox. (deben quedar doradas)---Dejar enfriar y reservar en caja hermética.

La Crema verde

Ingredientes:

20 g de perejil
40 g de huevo past.
100 g de aceite de oliva v.e.
Sal y pimienta blanca

Elaboración:

Escaldar el perejil, refrescar, tritura y colar

Con el huevo y el aceite verde montar con la ayuda de un túrmix una mayonesa al punto de sal y pimienta blanca

Productos integrales a caballo de la coca

Ingredientes:

Pasas Málaga (sin semilla ni rabillo)
Barritas de dulce de membrillo
Piñones tostados
Hojitas de menta fresca "minis

Los Salmonetes "en salazón"

Ingredientes:

Filetes de salmonete muy frescos

Guardar en frío cubiertos de sal, durante 36 h

Sacar de la sal, secar y reservar en frío en aceite de oliva v.e.

Concentrado de Becada (sofrito para 2 becasas)

Ingredientes:

200 g de cebolla pre-sofrita

200 g de tomate maduro rallado

Un atillo con ½ hoja de laurel + una ramita de tomillo + una ramita de perejil

2 bolas de ginebró

Elaboración:

Cocinar el sofrito muy confitado

Las dos becasas "maduras al punto" plumadas. Enfajar con lámina de tocino salado y bridar.

Marcar en aceite de oliva, rociar con brandy y reducir, añadir el sofrito anterior y cubrir con AGUA MINERAL, estofar durante 2 horas, REPOSAR, deshuesar y triturar con todo los jugos del sofrito, (solo añadir ¼ de los interiores) colar, añadir el caldo necesario para la textura ideal cremosa, salpimentar al punto y reservar

Acabado:

Extender la crema verde sobre las bases crujientes de las cocas

Repartir por encima bellamente 2 barritas de membrillo, 3 pasas, 4 piñones, 3 láminas finas de salmonete, 2 puntos de concentrado de becada y 4 mini-hojitas de menta.



RAPE Y BERENJENA TIZNADOS

El Tizne

Ingredientes:

3 kg de berenjenas

Elaboración:

Asar las berenjenas directamente sobre la llama de la cocina hasta que estén cocidas y triturar todo el producto muy fino por la termomix.

Extender la masa muy fina negra sobre un stilpad y secar en el horno seco a 60° C durante 5 horas.

Una vez seco, volver a triturar en la termomix para conseguir un polvo fino y añadir el mismo peso de fécula de patata.

El Rape

Elaboración:

Reservar la piel gruesa del rape

Reservar los lomos de rape sin la piel fina

Reservar el hígado

El hígado

Elaboración:

El hígado muy fresco, dividirlo en 6 cortes y en agua de mar desangralo.

Secar con papel absorbente y aliñar con sake, sazonar con sal y lima rallada con micro-plane (muy poca) enrollar con papel film.

Pinchar la superficie de film, proteger con papel de plata y cocer durante 12 minutos en el horno a vapor.

Enfriar en agua con hielo. Seguidamente reservar en la nevera.

Porcionar a rebanadas de aprox. 1 cm. y después esta rebanada se corta por la mitad (servir un trozo por menú)

La piel

Elaboración:

Ponerla a cocer en un cazo con agua mineral y un bouquet garni.

Cuando empieza a hervir, espumar, salar y cocer durante 30- 40 minutos.

Dejar enfriar dentro del agua de cocción.

Cortar a dados aproximadamente de 0'5cm. x 0'5cm. y reservar (servir 3 dados por menú)

La cebolla (de platillo "grandes")

Elaboración:

Cortar las cebollas a cuartos según el tamaño y pocionar "a pétalos".

Escaldar en agua mineral con sal durante 1 minuto y refrescar con hielo.

El encurtido para los pétalos de cebolla

Ingredientes:

250 g de frambuesa fresca triturada

30 g de vinagre de jerez

Sal y pimienta

Elaboración:

Pasar las frambuesas por un colador fino y añadir el vinagre de jerez, sal y pimienta.

Dejar marinar los pétalos de cebolla en la marinada.

La berenjena

Elaboración:

Cortar la berenjena en un rectángulo de 6 x 4cm y 1,5 de grosor, y rebozar con el tizne. Freír en una "sartén parisien" con aceite abundante, salar y reservar en la salamandra.

Salsa de azafrán

Ingredientes:

100 g escaluña grande, picada muy fina

50 g de mantequilla

50 g de Noilly prat

50 g de arroz bomba

0,3 g pistilos de azafrán "tostado"

700 g de agua mineral

sal y pimienta, aceite de oliva v.e.

Elaboración:

Sofreír la escaluña con la mantequilla, a fuego lento y bien cocida.

Cuando empiece a coger color, añadir 50 el arroz, el



azafrán y el Noilly prat. Dejar reducir y añadir el agua muy caliente, sal i pimienta Cocer 20 min.

Dejar enfriar (Atención! si la salsa se turbina en caliente crea una piel) y pasar por Termomix, afinar de sal i pimienta. Colar i reservar.

Tapioca en aliño picante

Ingredientes:

Tapioca (perlas del Japón)

Aceite de oliva v.e.

Pimentón picante

Elaboración:

Cocer la tapioca. Colar, refrescar y escurrir.

Aliñar la tapioca con aceite y pimentón picante.

Ciboulette Rizado

Cortar a trozos de 7 cm. (abrir el fino tallo para dividirlo en 6 o 8 finos tallos)

Reservar en agua fría para que quede rizado.

Reservar en frío en papel húmedo.

Acabado (para un plato de menú degustación)

Rebozar por el polvo de tizne los tacos de rape "salados" y los tacos de berenjena.

Freír ambos, "al punto" y por separado" en "sartén parisien" en aceite abundante.

Cortar la berenjena en diagonal y salar, cortar el rape y reservar bajo salamandra

Extender en el plato la salsa de azafrán

Colocar 3 pétalos de cebolla + 2 rizos de ciboulette + 2 montoncitos de tapioca en aliño picante + 1 trozo de hígado + 3 tacos de piel calentada en su caldo de cocción.

Colocar 2 tacos de rape + un trozo de berenjena.



Colectivo 21 Brix

FLOR ALBARICOQUE - LIMA- SAÜCO

PLÁTANO MIMÉTICO, MANGO, NUEZ MOSCADA

FLOR ALBARICOQUE, LIMA, SAÜCO

Pasta de cacao

Ingredientes:

200 g agua
30 g azúcar
15 g azúcar moreno
40 g cacao
1,7 g gellan
1,5 g gelatina hoja

Elaboración:

Juntar todos los ingredientes (menos la gelatina). Cocer todo junto hasta que hierva. Añadir la gelatina. Colar por un colador fino. Extender sobre una placa de inoxidable previamente calentada. Dejar gelificar en nevera. Cortar en círculos de 6cm de diámetro.

Relleno ravioli

Ingredientes:

650g pulpa de mango
165g agua
5g citras
162g azúcar
162g isomalt
13g algin
5g gluco
5g acido cítrico
c.s. Haba tonka rallada
2 gotas esencia de jazmín

Elaboración:

Calentamos la pulpa de mango, el agua, el haba tonka y el citras a 40°C. Añadimos el azúcar y el

citras. Trituramos y llevamos de nuevo al fuego hasta alcanzar los 85°C. Mantenemos unos segundos y añadimos el gluco y el ácido cítrico.

Trituramos unos minutos hasta que homogenice la mezcla. Añadimos la esencia. Dejamos enfriar film a piel.

Crumbel

Ingredientes:

115 gr mantequilla	100 gr azúcar
225 g harina floja	1 g sal ahumada
2 g Piel de limón rallada	Liofilizado albaricoque

Elaboración:

Cortar la mantequilla a dados de 1 cm y ponerla en el congelador. Poner en un bol de una montadora el resto de ingredientes. Añadir al bol la mantequilla y trabajar a media velocidad con las varillas. Dejar hasta que forme una arena fina y uniforme, graduamos el calibre. Extendemos sobre una placa de horno con papel y congelamos rápidamente. Desmenuzamos la masa y la dejamos de una forma regular sobre la bandeja (aun congelado para que no pierda la forma esférica) cocemos a 160°C 25-30 min según el calibre. Una vez frío añadir el liofilizado de albaricoque y reservar en un sitio hermetico con gel de sílice.

Breadpudding

Ingredientes:

500g leche	250g brioche
100g azúcar	225g huevos
c.s. sal	50g amaretto

Elaboración:

Hervir la leche con el azúcar. Escaldar los huevos batidos con la sal y el amaretto. Colar. Añadir la mezcla al brioche, verter la mezcla en un molde de plum-cake con el fondo untado en caramelo. Cocer al baño maría a 150° C. Enfriar.

Con un sacabocados hacer bolas.



Puré de piel de lima

Ingredientes:

180g piel de lima	180g azúcar
75g agua	150g zumo lima
45g mantequilla	0,6g ácido cítrico

Elaboración:

Blanquear 3 veces la piel. La última blanqueda dejar cocer 15 min.

Triturar todo junto en un mixer menos la mantequilla.

Colar por una estameña y ligar con la mantequilla.

Refrigerar.

Algodón moreno

Ingredientes:

Azúcar moreno

Elaboración:

Calentar el azúcar en la máquina de algodón y formar pequeñas bolas.

Sorbete de albaricoque y citronella

Ingredientes:

386 gr agua
40 gr dextrosa
170 gr sacarosa
4 gr neutro para sorbete
400 gr puré albaricoque
1 baston citronella

Elaboración:

En un cazo ponemos el agua y la dextrosa. Llevamos a 40°C y añadimos el neutro disuelto con la sacarosa y la citronella machacada. Llevamos a 85°C. Retiramos del fuego y cuando la mezcla haya llegado a los 4°C añadimos el puré. Refrigeramos 24h. Colamos. Turbinamos.

Untuoso de Saúco

Ingredientes:

Jarabe de saúco
Agua
Xantana
Polvo oro

Elaboración:

Titular todo adquiriendo una densidad untuosa.

Otros:

Apple blossom

Germinado de sisho verde

Acabado:

En el centro del plato disponemos una bola de bread-pudding. Desde la mitad del plato trazamos una pincelada de puré de lima. Sobre ésta ponemos el crumbel. Ahuecamos el algodón sobre el breadpudding. Ponemos dos raviolis y acabamos con un poco más de algodón. Disponemos las flores de apple blossom y el sisho suspendidas sobre el algodón. Servimos el untuoso de saúco en jarra.



PLÁTANO MIMÉTICO, MANGO, NUEZ MOSCADA

Moldeado:

Moldear los moldes de silicona con forma de plátano pelado con una fina capa de chocolate blanco rebajado con un 13% de aceite de girasol sin atemperar a 30°C.

Crema de plátano

Ingredientes

150	g nata
17	g leche
43	g glucosa
35	g dextrosa
25	g azúcar
2,2	g neutro para cremas
3	g hojas de gelatina
20	g zumo de limón natural
300	g plátano maduro

Elaboración:

Calentar la leche y la nata a 40°C y verter todos los secos bien mezclados.

Llevar a 95°C y cortar la cocción, agregar y mezclar las hojas de gelatina previamente hidratadas, dejar cuajar la mezcla.

Congelar los plátanos pelados en una bolsa al vacío. Poner la mezcla en la termomix, agregar el zumo de limón y los plátanos congelados y mixarlos hasta que quede homogéneo.

Colar la mezcla y disponer en una manga, rellenar los moldes de plátano previamente encamisados dejando un par de milímetros sin rellenar.

Gelé de plátano, mango y maracuya

Ingredientes

40	g pulpa de maracuya
40	g pulpa de mango
1,2	g hojas de gelatina

Elaboración:

Calentar la pulpa de maracuya a 60°C, fundir la gelatina previamente hidratada en la pulpa y la mezcla la juntamos con las 2 otras pulpas fundidas.

Crumble nuez moscada

Ingredientes:

96	g mantequilla
6	g sal
58	g azúcar
30	g azúcar moreno
124	g polvo almendra
72	g harina brisa
8	g nuez moscada en polvo
0,2	g bicarbonato

Elaboración:

Mezclar todos los secos.

Cortar la mantequilla a daditos de 0,5 aprox.

Disponer en una amasadora los secos y la mantequilla a dados fría, con la pala semi amasar asta que quede desmigado.

Extender en una lata de horno y hornear a 160°C durante 13 minutos.

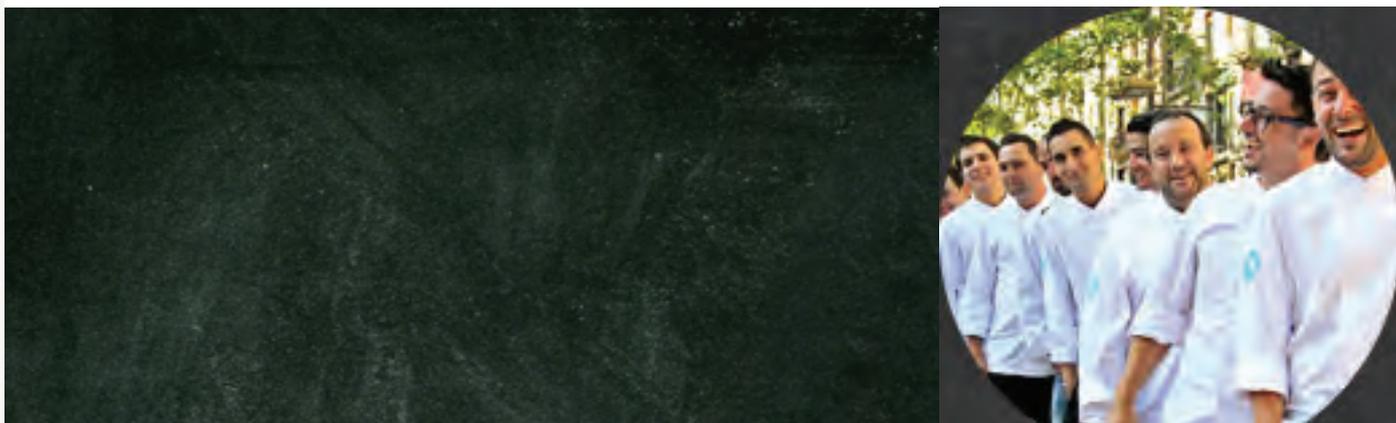
Brunoise de mango vainilla:

Cortar un mango en brunoise, dejar secar un poco encima de un papel absorbente, triturar una mínima parte de mango con pulpa una vaina de una vainilla y agregar un cuarto de piel de lima.

Bizcocho coco

Ingredientes

50	g harina almendra
62	g coco seco
15	g azúcar lustre
50	g harina floja
164	g claras
75	g azúcar

**Elaboración:**

Montar las claras a temperatura ambiente, agregar el azúcar en tres partes.

Mixar la harina de almendra con el coco rallado, la harina y el azúcar lustre para obtener una harina fina.

Mezclar el merengue con los secos.

Disponer en una gastronom, con papel sulfurizado.

Cocer en un horno de mixto vapor a 100c° durante 49 minutos.

Sorbete de mango

Ingredientes:

10 g glucosa

100 g agua

48 g azúcar

3 g ácido cítrico

1,2 g neutro para sorbetes

200 g pulpa de mango natural maduro

Elaboración:

Calentar el agua con el ácido a 40c° agregar la glucosa y el azúcar mezclado con el neutro, llevar a ebullición.

Dejar enfriar y envasar al vacío la mezcla con el mango natural y dejar madurar 8 horas.

Mixar y congelar el mix en recipientes de pacoget.

Caramelo crujiente de plátano

Ingredientes:

60 g fondant

30 g glucosa

36 g azúcar isomal

36 g plátano lio

Elaboración:

Hacer un jarabe con los azúcares a 160c° retirar del fuego y mezclar con el plátano lio.

Con el caramelo frío, mixar el mismo hasta que quede polvo. Con un colador extender una fina capa de polvo sobre una plantilla. Hornear a 140°C durante 4 minutos.



Francis Paniego

El Portal de Echaurren (Ezcaray)

HIERBA FRESCA O COMERSE UNA PRADERA DE ALTA MONTAÑA

HERBA FRESCA O COMERSE UNA PRADERA DE ALTA MONTAÑA

Crema de queso de Cameros

Ingredientes

- 0,15 kg queso de Cameros
- 0,05 kg queso Philadelphia
- 0,25 l nata
- 1 rama romero fresco
- 0,1 g ralladura de lima
- 0,1 g curry en polvo

Elaboración:

Laminamos el queso y lo infusioamos junto con la nata, la ralladura de lima, el romero y el curry. Lo dejamos reducir un poco, hasta que el queso se diluya bien y no quede un solo grumo. Lo tamizamos por un chino fino y lo rectificamos de sal levemente. Reservamos hasta que se enfríe y adquiera la textura de una crema densa y cremosa.

Steak t rtar en Paco Jet

Ingredientes

- 0,5 kg carne magra de ternera
- 0,03 kg pepinillos en vinagre
- 0,03 cebolletas blancas en vinagre
- 0,025 l salsa de soja (Kikoman)
- 0,03 l salsa Perrins
- 0,025 g mostaza en grano
- 0,015 l aceite de Sésamo
- 0,5 g pimienta negra molida
- 2,5 g tabasco
- 0,002 kg sal fina

Elaboración:

Par esta receta necesitamos 500 g de carne magra de ternera (babilla) bien limpia de grasa y nervios. Cortamos la carne en dados y la aliñamos con el resto de ingredientes. Lo metemos en un molde de Paco-Jet y lo congelamos hasta -20 C. Lo turbinamos en la paco-jet y lo colocamos sobre la crema de queso.



Leche ahumada

Ingredientes

- 0,2 l leche de oveja
- 0,01 kg lecitina de soja en polvo
- 0,002 kg polvo ahumado sosa

Elaboración:

Hervir la leche con el polvo ahumado o el unto gallego ahumado y dejar infusionar unos minutos, triturar y colar la mezcla. Cuando la leche está templada, y para terminar el aire, añadir la lecitina de soja y triturar. Por efecto de la lecitina, la leche quedará aireada. Cortamos la manzana en bastones.

Polvo helado de hierba fresca

Ingredientes

- 0,15 kg acelgas
- 0,5 u lechuga Romana
- 100 g cebollino
- 100 g albahaca
- 100 g perifollo
- 10 g eneldo
- 5 g estragón
- 400 g queso en polvo
- 0,02 l aceite de sésamo
- 5 g goma Xantana (gelespessa, Sosa)
- 1 l agua

Elaboración:

Hervir el agua y cuando lo haga añadir el queso rallado, dejar que hierva unos minutos y colar y reservar. Limpiar y lavar bien las hierbas y las hojas verdes. Licuar y colar por el superbag.

Mezclar el licuado de hierbas con el resto de ingredientes, el agua con el queso disuelto, el aceite de sésamo, y rectificar de sal. Agregamos al final la goma Xantana con ayuda del brazo eléctrico, envasamos al vacío la mezcla para quitarle la burbujas de aire que se forma al batir con el brazo eléctrico, volver a colar todo, congelar a -20° C durante 24 horas.

En el momento del servicio, turbinar la mezcla en la Paco-Jet. Al carecer la mezcla de excesiva grasa, su textura quedará como la de un polvo helado.

Acabado:

Colocamos la crema de queso en fondo del plato y el stek tartar (Paco-jet) encima. Cubrir ésta última con el polvo helado de hierbas y alrededor un poco de leche de oveja ahumada. Y unas hierbas y flores para adornar.



Gastón Acurio

Astrid & Gastón (Perú)

CEREALES ANDINOS A LA CUBANA

Ingredientes para 4 personas

Para el caldo de pollo y alitas:

Ingredientes

- 1 kg de alitas de pollo
- 1 pechuga de polo sin hueso
- 100 g de champiñones
- 20 ml de aceite vestal
- 4 l de agua fría

Elaboración:

Trocear las alitas de pollo en pedazos de 2 cm de lado. Saltearlas en el aceite caliente, tratando de que se dore parejamente por todos lados, escurrir en una espumadera para quitarle el exceso de aceite. Moler la pechuga de pollo en la procesadora. Trocear el tomate en 16 pedazos pequeños. En una cacerola, poner los hongos, tomate, pechuga de pollo y alitas salteadas. Levantar a ebullición espumar y bajar la temperatura para cocer el caldo a 88°C por 1 hora, probar que este sabroso. Reposar, decantar y colar.

Para el porridge. Ingredientes:

- 10 g de arroz NIR 18 meses
- 120 g de caldo de pollo y alitas
- 1g ajo entero chancado
- 1g jengibre en láminas
- 1 cebolla china parte blanca
- 1g aceite Sésamo Tostado

Elaboración:

Partir la cebolla china en la mitad. En una cacerola, saltear el ajo jengibre y cebolla china, hasta que estén dorados, agregar el arroz y el caldo de pollo y alitas. Cocer lento hasta que casi todo el líquido se haya absorbido y haya reventado el arroz. Poner el punto de sal.

Para los cereales:

Ingredientes

- 20 g quinua roja
- 20 g kiwicha pop
- 20 g kañihua
- 60 g caldo verduras
- 20 ml aceite de oliva
- Perejil picado

Elaboración:

Cocer la quinua roja en 400 g de agua hirviendo con 4 g de sal, cocer por 10 minutos, luego escurrir y enfriar. Para la kañihua cocerla de igual forma. Al momento del pase, saltear los cereales cocidos en el aceite de oliva y desglasar con el caldote verduras, terminar con el perejil picado, poner al punto de sal.

Para la quinua Blanca Crocante:

Ingredientes

- 20g quinua blanca lavada
- 400 g agua
- 4 g sal
- 10 ml aceite de Oliva

Elaboración:

Conocer la quinua lavada en la mezcla de agua y sal por 10 minutos, escurrir, refrescar y secar. Saltear la quinua en el aceite caliente y secarla en papel secante. Deshidratarla por 12 horas a 55°C. Reservar en seco.

Para la kañihua crocante:

Ingredientes

- 20g de kañihua lavada
- 400 g de agua
- 4 g sal
- 10 ml aceite de Oliva

Elaboración:

Cocer la kañihua lavada en la mezcla de agua y sal por 10 minutos, escurrir, refrescar y secar. Saltear la kañihua en el aceite caliente y secarla en papel



secante. Deshidrarla por 12 horas a 55°C. Reservar en seco.

Para el polvo de arroz Sal y Pimienta:

Ingredientes

- 100 g polvete arroz NIR
- 10 g de sal de maras
- 3 g de pimienta negra

Elaboración:

En un horno a 150°C tostar la mezcla de arroz, sal y pimienta. Triturar todo en la Thermomix para tener un polvo fino. Reservar en seco.

Para los Calamares fritos:

Ingredientes

- 8 tentáculos de calamar de 3 cm
- 12 tiras de calamar de 5 mm de grosor y 3 cm de largo
- 100 g de polvo arroz sal
- Pimienta
- Aceite para freír

Elaboración:

Calentar el aceite a 190°C. Empanizar los calamares con el polvo y freír rápidamente. Escurrir y secar en papel toalla.

Para el plátano en la cal:

Ingredientes

- ½ u de plátano isla
- ½ u de plátano seda
- 20 g Cal
- 1 l Agua
- Aceite vegetal

Elaboración:

Pelar el plátano y cortar con el descorazonador. Preparar la mezcla de la cal con el agua y sumergir los plátanos por 45 minutos. Escurrir y freír a 140°C hasta que estén dorados. Reservar.

Para el huevo a baja temperatura:

Ingredientes

- 4 u huevos de 50 g c/u
- 100 g Aceite de oliva extra virgen
- 0,5 g sal

Elaboración:

Separar la yema del huevo y colocar en un recipiente y cubrir con el aceite de oliva. Poner film y cocer a 60°C al baño maría. Reservar.

Para la piel de pollo:

Ingredientes

- 100 g de piel de pollo limpia
- Aceite Vegetal

Elaboración:

Cocer la piel a 80°C en aceite por 8 horas. Escurrir. Secar a 150°C entre dos placas.

Para la salsa de jugo de pollo- alitas y kañihua:

Ingredientes

- 100 g de caldo de alitas
- 15 g de kañihua cocida
- Perejil picado

Elaboración:

Poner a punto el caldo y agregar la kañihua y el perejil. Servir caliente.

Acabado:

Mezclar en un bol los cereales, la quinua blanca y kañihua crocante y sazonar con sal. En un plato colocar una cucharada de porridge y cubrir con la mezcla anterior. Hacer un pequeño hoyo y colocar en él la yema de huevo y sazonarla con sal. Acomodar los tentáculos de calamar, plátanos fritos y la piel de pollo. Poner media cucharada de salsa de jugo de pollo y kañihua sobre la yema de huevo.



Joan Roca y Salvador Brugués

El Celler de Can Roca (Girona)

BLANQUETA DE COCHINILLO AL RIESTLING PFALZ

TACO DE SALMÓN A BAJA TEMPERATURA CON VERDURAS ENCURTIDAS

BLANQUETA DE COCHINILLO AL RIESTLING PFALZ

Ingredientes para 8 personas

Composición:

- Ventresca de cochinillo
- Puré de ajo negro
- Puré de cebolla
- Puré de naranja
- Puré de remolacha
- Dados de melón con remolacha
- Blanqueta de cochinillo
- Terrina de mango

Ventresca de cochinillo

(se obtienen 48 dados de ventrisca)

Ingredientes:

- 2 ventrescas de cochinillo ibérico
- Aceite de oliva virgen extra
- Salmuera para carnes (recetas base)

Elaboración:

Limpiar la piel del cochinillo y sumergir las ventrescas en la salmuera durante 2 horas. Envasarlas al vacío por separado con aceite de oliva y cocer en el roner a 63 °C durante 24 horas.

Abrir las bolsas de cocción y deshuesar las ventrescas. Marcarlas a la plancha con un peso encima para que la piel quede de color uniforme y crujiente. Cortarlas en cuadrados de 1,5 cm de lado y reservar.

Puré de ajo negro (se obtienen 110 g)

Ingredientes

- 50 g de ajo negro
- 70 g de agua
- 0,2 g de xantana
- Sal

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes y pasar el puré obtenido por un chino fino. Reservar en un biberón.



Puré de cebolla (obtienen 350 g)

Ingredientes

- 300 g de cebolla
- 30 g de mantequilla (cocción)
- 20 g de mantequilla (emulsión)
- 50 g de agua
- 0,4 g de xantana
- Sal

Elaboración:

Cortar la cebolla en juliana y fondearla con los 30 g de mantequilla indicados para la cocción hasta que esté tierna pero que no haya tomado demasiado color. Triturar junto al resto de ingredientes, pasar por un chino fino y poner a punto de sal. Reservar en un biberón.

Puré de naranja (se obtienen 300 g)

Ingredientes

- 450 g de naranjas
- 400 g de TPT (recetas base)
- 0,6 g de xantana

Elaboración:

Lavar la piel de las naranjas y blanquearlas en una olla a partir de agua fría 3 veces. A la cuarta vez colocarlas en la olla junto con el TPT y cocer durante 15 min. Transcurrido este tiempo, retirarlas y triturarlas con 100 g del jarabe de cocción y la xantana. Pasar el puré obtenido por un chino fino y reservar en un biberón.

Puré de remolacha (se obtienen 150 g)

Ingredientes

- 150 g de remolacha
- 25 g de destilado de tierra (recetas base)
- 0,2 g de xantana
- Sal

Elaboración:

Hervir la remolacha entera hasta que esté tierna. Triturarla con el destilado de tierra y la xantana, pasar por un chino fino, poner a punto de sal y reservar en un biberón.

Dados de melón con remolacha (se obtienen 30 dados). Ingredientes

- 100 g de melón
- 1 remolacha

Elaboración:

Cortar el melón en dados de 5 mm de lado y reservar. Licuar la remolacha y envasar al vacío los dados de melón junto con el jugo obtenido durante 3 horas antes de servirlos para que estos se impregnen del sabor y el color del jugo de la remolacha.

Aceite de cebolla (se obtienen 120 g)

Ingredientes

- 100 g de cebolla
- 120 g de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Cortar la cebolla en juliana y fondearla a fuego bajo con el aceite durante unos 30 minutos. Dejar enfriar y colar. Reservar en un recipiente tapado.

Caldo claro de cochinillo (se obtienen 200 g)

Ingredientes

- 1.000 g de huesos de cochinillo ibérico
- 200 g de cebolla
- 2.000 g de agua

Elaboración:

Desangrar los huesos de cochinillo en agua fría durante 12 horas. Pasado este tiempo, colocar los huesos en una olla y agregar la cebolla cortada en juliana y el agua. Hervir durante 2 horas y espumar para obtener un caldo sin impurezas. Enfriar y reservar.

Piel de cochinillo cocida (se obtienen 150 g)

Ingredientes

- 240 g de piel de cochinillo ibérico
- 200 g de cebolla
- 150 g de zanahorias
- Agua fría

**Elaboración:**

Colocar todos los ingredientes en el agua fría y hervir durante 4 horas. Transcurrido este tiempo, colar y reservar la piel para la salsa.

Blanqueta de cochinito (se obtienen 250 g)

Ingredientes

- 200 g de caldo claro de cochinito (elaboración anterior)
- 0,4 g de xantana
- 20 g de piel de cochinito cocida (elaboración anterior)
- 40 g de aceite de cebolla (elaboración anterior)

Elaboración:

Con la ayuda de un brazo eléctrico triturar la xantana junto con el caldo claro de cochinito durante unos minutos. Agregar la piel de cochinito cocida y seguir triturando. Finalmente ligar con el aceite de cebolla y colar. Reservar en un baño maría.

Terrina de mango (se obtienen 400 dados aproximadamente). Ingredientes:

- 2 mangos maduros
- 40 g de mantequilla
- 3 g de agar-agar

Elaboración:

Pelar y laminar el mango. Colocarlo en un molde de 10 por 12,5 cm intercalando las láminas con un poco de la mantequilla y de agar-agar espolvoreado. Ha de quedar una terrina de 7 mm de altura. Cocerla en el horno a 160°C durante 30 minutos. Terminada la cocción, cortarla en dados de 5 mm de lado y reservar.

Acabado:

- Trufa negra
- Shiso morado
- Flores de agastache albaricoque

Disponer 5 dados de ventresca de cochinito en el plato. Colocar 3 puntos de puré de ajo negro, de cebolla, de naranja y de remolacha. Intercalar con 3 dados de melón impregnados de jugo de remolacha y 3 dados de terrina de mango con 1 lámina pequeña de trufa encima. Añadir 2 hojas de shiso y 1 flor de agastache albaricoque a un lado del plato. Salsear con la blanqueta de cochinito.



TACO DE SALMÓN A BAJA TEMPERATURA CON VERDURAS ENCURTIDAS

Composición:

Agua de limón
Tacos de salmón
Verduras encurtidas
Pimentón de la Vera
Aceite de oliva
Flores romero, borraja
Pimpinela
Hojas de mostaza
Hojas de remolacha
Escabeche de verduras y cítricos

Verduras encurtidas

Para los rabanitos:

Ingredientes
- 2 rabanitos
- 100 g de vinagre de Chardonnay

Elaboración:

Lavar bien los rabanitos y secar. Con la ayuda de un mandolín cortar láminas finas de 1 mm de rabanito y envasar con el vinagre de Chardonnay. Abrir la bolsa del envasado y reservar.

Para la mini zanahoria:

Ingredientes
- 2 mini zanahoria
- 100 g de vinagre de cítricos

Elaboración:

Limpiar bien la zanahoria de restos de tierra e impurezas. Laminar a lo largo con la ayuda de un mandolín o una máquina de cortado de fiambres dando 1 mm de grosor, y envasamos con el vinagre de cítricos. Abrir la bolsa y reservar.

Para los espárragos:

Ingredientes
- 8 espárragos
- 100 g de vinagre de Chardonnay

Elaboración:

Cortar las puntas de los espárragos de 3 cm. De alto y envasar en una bolsa de vacío al 100%, cocer 4 minutos a 90°C. Enfriar en un baño maría invertido. Abrir las bolsas retirar los espárragos y colocarlos en un recipiente pequeño para mojarlos con el vinagre de Chardonnay. Transcurrido 8 minutos retirar y reservar.

Para el calabacín:

Ingredientes
- 1 calabacín
- 100 g de vinagre de Chardonnay

Elaboración:

Laminar muy fino el calabacín de 1 mm de espesor y envasar al vacío con el vinagre de Chardonnay. Abrir la bolsa y reservar.

Para la remolacha:

Ingredientes
- 1 remolacha
- 50 g de vinagre de Chardonnay

Elaboración:

Pelar la remolacha laminarla a 1 mm de grosor y envasar junto con el vinagre de Chardonnay. Abrir la bolsa y reservar.

Para la chalota:

Ingredientes
- 4 chalotas
- 100 g de agraz

Elaboración:

En una olla colocar las chalotas limpias pero con la piel. Llevar a hervir y retirarlas. Pelarlas y cortarlas por la mitad, envasarlas con el agraz al vacío, retirar de la bolsa y reservar.

Para las hojas de Pack-Choy:

Ingredientes
- 1 u Pack Choy
- 100 g vinagre de manzana



- 50 g de agua
- 1 spray

Elaboración:

Cortar un poco el tallo del pack-choy y retirar sus hojas, reservaremos las más pequeñas que a la hora del emplatado rociaremos con un spray de 1 parte de vinagre de manzana y ½ de agua.

Para los aros de cebolleta:

Ingredientes

- 1 cebolleta
- 100 g de vinagre de Chardonnay
- 25 g de agua
- 50 g de hielo

Elaboración:

Cortar rodajas finas de cebolleta de 1 mm de espesor y colocarlas en la solución de agua junto con el vinagre de Chardonnay y el hielo. Dejarlas durante 8 minutos y retirar, reservar.

Para la coliflor:

Ingredientes

- 100 g de coliflor
- 50 g de vinagre de Chardonnay
- 25 g de agua

Elaboración:

Con la ayuda de una puntilla sacar pequeñas raciones de coliflor. Envasar al vacío junto con 1 parte de vinagre de Chardonnay y ½ de agua. Cocer a 90°C durante 7 minutos. Enfriar en un baño maría inverso. Abrir y reservar.

Para el brócoli:

Ingredientes

- 100 g de brócoli
- 50 g de vinagre de manzana
- 25 g de agua
- 1 spray

Elaboración:

Con la ayuda de una puntilla sacar pequeñas raciones de brócoli, y envasar al vacío. Cocer a 90°C durante 6 minutos, enfriar en un baño maría inverso. Rociar con un spray de 1 parte de vinagre de manzana y ½ de agua.

Para el agua de limón y cilantro

Ingredientes

- 100 g de agua destilada de limón
- 15 g de cilantro (en grano)

Elaboración:

Mezclar el agua de limón con el cilantro (ligeramente troceado).

Para los tacos de salmón:

Ingredientes

- Lomo de salmón

Elaboración:

Quitar la piel y las espinas del salmón, cortar a tacos de 30 gramos.

Para la cocción de los tacos de salmón:

Ingredientes

- tacos de salmón
- agua de limón y cilantro
- aceite de girasol

Elaboración:

Envasar cada uno de los tacos de salmón que hemos pasado por la salmuera junto con 20 g de aceite. Cocer en roner a 55°C durante 7 minutos.

Para el escabeche de verduras y cítricos:

Ingredientes

- Zanahoria
- Calabacín
- Cebollino
- Aceite de girasol
- Zumo de limón
- Zumo de mandarina



- Piel de limón

Elaboración:

Saltear las verduras cortadas en brunoise empezando por la cebolla y la zanahoria durante 2 minutos, incorporar el calabacín y cocer un minuto más.

Cubrir con aceite de girasol y zumo de limón y cocer 3 minutos.

Incorporar sal, pimienta y cebollino picado, zumo de mandarina reducido y piel de limón rallado en microplante. Enfriar y reservar.

Acabado:

En un plato llano colocamos las verduras encurtidas intentando formar una mini ensalada de verduras, dejando un hueco en el centro donde colocaremos el taco de salmón cocido en la ronner. Rociar por sobre las verduras un poco con una cucharada del aceite de oliva tibio. Colocar unas flores de borraja, romero, clavelina y hojas de pimpinela, rúcula. Cubrir el salmón con el escabeche suave de cítricos.



Josean Alija

Nerua (Bilbao)

CEBOLLA BLANCA, FONDO DE BACALAO
Y PIMIENTO VERDE

OSTRA, ESPÁRRAGO BLANCO
Y JUGO DE PORROS

CEBOLLA BLANCA, FONDO DE BACALAO Y PIMIENTO VERDE

Ingredientes para 4 personas

Para el caldo de cocción de la cebolla:

Caldo de laminaria digitata

Ingredientes

- 500 g de agua
- 30 g de laminaria digitata en sal

Elaboración:

Desalar el alga en un cuenco con abundante agua durante 5 minutos. Juntar el alga con el agua en una bolsa de vacío. Envasar a máximo y dejar 30 minutos a temperatura ambiente. Pasado el tiempo introducir en una roner a 60°C durante 45 minutos. Colar el caldo resultante.

Para el fondo de bacalao y pimiento verde:

Caldo de pieles de bacalao

Ingredientes

- 400 g de pieles de bacalao desaladas y escurridas
- 120 g de agua
- 24 g de cebolleta
- 3 de dientes de ajo aplastados
- 1 punta de cayena

Elaboración:

Introducir todos los ingredientes en una bolsa de vacío, envasar a tope y cocer a 62°C durante 4 horas en una roner. Colar y pasar por superbag para



eliminar posibles escamas o partículas. Enfriar y reservar en cámara hasta su uso.

Aceite de pimiento verde

Ingredientes

- 100 g de aceite de oliva virgen
- 150 g de pimiento verde sin rabo ni semillas
- 25 g de granos de café verde
- 2 g de hojas de albahaca

Elaboración:

Pulverizar los granos de café verde en la thermomix. Agregar el aceite y el pimiento y triturar a máxima potencia en ella durante 15 segundos, pasar a una bolsa de vacío, junto con las hojas de albahaca y envasar al máximo. Introducir en un horno a 100°C vapor durante 60 minutos. Pasado el tiempo sacar de la bolsa y pasar por una superbag apretando bien para que salga todo el líquido que habrá absorbido. Decantar en un chino dosificador para separar el agua que hayan soltado las vainas por un lado y el aceite por otro. Reservar el aceite decantado.

Fondo de bacalao y pimiento verde

Ingredientes

- 200 g de caldo de pieles de bacalao
- 80 g de aceite de pimiento verde y albahaca
- 2 g de ajo laminado (sin germen)
- Sal fina

Elaboración:

Poner el aceite de pimiento verde y albahaca junto con el ajo, desde frío, en un cazo y acercar al fuego. Cuando empiece a pilpilar retirar del fuego y dejar templar un poco. Colar. Poner el caldo de pieles de bacalao al fuego a templar. Triturar con el brazo eléctrico para airearlo y montarlo ligeramente e ir agregando a hilo fino el aceite de pimiento verde sobre el caldo, montando hasta agotar el aceite y lograr la emulsión. Poner a punto de sal. Reservar hasta su uso.



Cebollas en salmuera

Ingredientes

- 4 u de cebolla dulce seleccionada
- 500 g de salmuera al 15%

Elaboración:

Pelar las cebollas e introducir en la salmuera a temperatura ambiente. Poner un peso encima para que no floten y dejar en la salmuera 60 minutos. Pasado el tiempo escurrir las cebollas y reservar.

Cebollas en salmuera guisadas

Ingredientes

- 4 cebollas en salmuera
- 200 g de caldo de laminaria digitata
- Sal fina

Elaboración:

Introducir las cebollas en salmuera en una bolsa de vacío junto con el caldo de laminaria digitata. El peso del líquido sobre la cebolla es del 30%. Envasar al máximo y cocer en un horno a 100°C vapor sobre rejilla durante 90 minutos. El tiempo es aproximado, varía en función de las cebollas. Han de estar enteras, pero con una textura melosa, aunque ligeramente tersa al tacto. Sacar de la bolsa y dejar escurriendo sobre rejilla durante 10 minutos. Introducir en una estufa durante 30-40 minutos a 80°C para que sequen ligeramente.

Para las pieles de bacalao confitadas:

Aceite de cayenas

Ingredientes

- 200 g de aceite de oliva
- 4 g de ajos aplastados
- 2,5 g de cayenas

Elaboración:

Poner todos los ingredientes en un cazo a fuego suave durante 30 minutos. Dejar reposar hasta enfriar y colar.

Pieles de bacalao confitadas

Ingredientes

- 2 pieles de bacalao
- 20 g de aceite de cayenas

Elaboración:

Untar las pieles con el aceite de cayenas y disponer entre papeles sulfurizados. Introducir en una bolsa de vacío y envasar a tope. Confitar en un horno a 100°C vapor sobre rejilla durante 25 minutos. Abrir la bolsa y cortar las pieles del tamaño necesario.

Acabado:

Quitar la capa exterior a las cebollas. Cortar simulando un taco de bacalao. Regenerar en una placa filmadas en un horno a 100°C vapor durante 2 minutos. Sacar de la placa y sahumar las cebollas sobre una brasa de madera de encina hasta que adquieran gusto a parrilla. Colocar sobre cada pieza de cebolla un trozo de piel de bacalao confitada, simulando un taco de bacalao con su piel. Tener el fondo de bacalao y pimiento verde caliente y puesto a punto de sal. Tener aceite picante y aceite de pimiento verde en pipetas para la terminación del plato. Dar un golpe de salamandra a la cebolla bacalao para que recupere temperatura. Colocar unas cucharadas de fondo de bacalao y pimiento verde en el plato. Aliñar la cebolla bacalao caliente con unas gotas de aceite picante y otras de aceite de pimiento verde y apoyar sobre el fondo de bacalao y pimiento verde.



OSTRA, ESPÁRRAGO BLANCO Y JUGO DE PUERROS

Ingredientes para 4 personas

Fondo de puerros

Ingredientes

- 350 g de puerro sin lo verde
- Sal fina
- Xantana (3 g de xantana por litro de líquido obtenido)

Elaboración:

Lavar los puerros bajo el grifo eliminando toda la tierra que puedan tener. Secar con papel, quitar el rabo y la parte más verde. Picar en rodajas de 2 cm e introducir en una bolsa de vacío junto con una pizca de sal fina. Envasar al máximo e introducir en un horno a 100°C vapor durante 2 horas. Sacar de la bolsa y colar el jugo resultante sobre una superbagg, apretando para que salga todo el jugo. Enfriar y ligar con xantana a razón de 3 g de xantana por litro. Quitar el aire en la envasadora hasta que no quede ni una burbuja en el líquido y reservar en cámara hasta su uso.

Espárragos blancos

Ingredientes

- 2 u de espárrago blanco de tamaño grueso

Elaboración:

Pelar los espárragos eliminando todas las hebras y la parte del tallo, reservando peladuras y tallo para elaborar el agua de atemperado del espárrago.

Agua de cocción del espárrago

Ingredientes

- 1.000 g de agua
- 7 g de sal fina
- 2 g de azúcar
- 120 g de recortes y peladuras de espárrago

Elaboración:

Poner a hervir el agua con la sal y el azúcar y las peladuras y recortes de espárrago. Una vez haya hervido, tapar y reposar fuera del fuego durante 10 minutos. Acto seguido, colar, enfriar y reservar en cámara hasta su uso.

Ostras

Ingredientes

- 4 ostras holandesas

Elaboración:

Abrir las ostras y quitar la barba y el cayo. Colar y reservar el agua de la ostra. Pasar las ostras desprovistas ya de cayo y barba por un baño de agua y hielos (un instante) y reservar en el agua colada de ostra, en un recipiente hermético, en cámara hasta su uso.

Acabado:

Cuando nos pidan, tener el agua de espárragos a punto de ebullición e introducir los espárragos en el agua de cocción del espárrago durante 30 segundos. El agua tiene que estar por debajo del punto de ebullición a unos 95°C, no olvidemos que es un atemperado, ¡no queremos cocinar el espárrago!

Mientras poner las ostras en tartaletas individuales con una pizca de su agua y dar un golpe de vapor de agua en la vaporera, lo justo para templarlas ligeramente.

Calentar el jugo ligado de puerros y poner a punto de sal, si es necesario.

Salariar con prudencia los espárragos (una vez atemperados) y laminar finamente al bies (contaremos a 10 láminas de espárrago por ostra y por ración). Dar un golpe de salamandra leve para que recuperen la temperatura y salgan tibios.

Cortar la ostra templada para que sea fácil de disfrutar, en 2 o en 4, según tamaño, pero manteniendo la forma inicial.

Colocar la ostra atemperada y cortada en un plato hondo, cubrir con las láminas de espárrago y terminar salseando con el fondo de puerros por encima.



Pascal Barbot
L'Astrance (París)

CARRÉ DE CORDERO A LA PARRILLA,
BERENJENA CON MISO

ALCACHOFAS ESPINOSAS

BOGAVANTE AL ESTILO SATAY.
PASTA DE GAMBES



**CARRÉ DE CORDERO A LA PARRILLA,
BERENJENA CON MISO**

Ingredientes para 4 personas

Ingredientes:

- 2 carrés de cordero
- 6 cucharadas de caldo de cordero

Elaboración:

Para cocinar los carrés de cordero: marcarlos en la parrilla (o la sartén), salpimentar, untarlos con mantequilla salada y hornear a 60°C durante unos 15 minutos. Aún calientes, hacer los tajos. Servir el cordero con las berenjenas con miso y el curry negro.

Curry negro oliva-regaliz:

Para un bote de cristal de 750 ml

Ingredientes

- 1 pimiento negro de Méjico
- 2 ñoras
- 10 kakums (ciruela pequeña ácida de la India que se vende y secada) o bien 2 cucharadas de sumac en polvo
- 1 cucharada jengibre rallado
- 1 cucharada de granas de soja negra saladas y fermentadas (picadas)
- 1 cucharada de tomate concentrado
- ½ cebolla picada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa XO (a base de vieiras secadas)
- 3 ciruelas secas sin hueso
- ½ piel de naranja rallada
- 300 g de aceitunas negras sin hueso
- 70 g pasta de café
- 30 g pasta de regaliz
- 1 pedazo de pan tostado
- 2 trozos de jaggery negro (azúcar empanizado de la India)
- 2 bolsas de tinta de sépia
- 1 ramita de hisopillo
- 1 cucharada de apio borde
- 1 cucharadita de hoja de apio
- 400 g de miso negro
- 500 ml de jugo de tamarindo



- Aceite de oliva virgen extra para dar un toque al curry

Elaboración:

El día antes, dejar las ñoras, los pimientos negros y los kakums en remojo en agua (20 ml para las ñoras y pimientos; hasta cubrirlos para los kakums).

El día después, colar y guardar el agua del remojo. Separar la pulpa de ñoras y pimientos y tirar la piel y las semillas. Trocear los kakums. Mezclarlo todo con el agua del remojo.

Saltear con aceite de oliva el ajo y el jengibre rallado y la cebolla. Después añadir el tomate concentrado y dejar que desprendan los aromas con el calor. Salar (con sal negra de Hawaii). Añadir la mezcla de ñoras, pimientos y kakums con el agua en remojo y después, incorporar los ingredientes restantes y mezclarlo todo bien.

Cocinarlo todo en un olla Gastrovac (cocción al vacío) durante 3 horas a 55°C y después, mezclarlo todo. Montarlo con aceite de oliva virgen extra. Es más difícil hacer esta receta al fuego ya que, con las 3 hora de cocción el curry se aferrará. Además, la cocción al vacío evita la oxidación y mantiene el bonito color negro del curry.

Berenjenas con miso

Ingredientes

- 2 berenjenas grandes redondas, de la variedad violeta de Florencia
- 40 ml de sake
- 15 ml de mirin
- 50 g de azúcar
- 250 g de miso marrón
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de pasta de almendras
- 1 cucharada de aceite de avellana

Elaboración:

Hacer las berenjenas al vapor durante 15 minutos, después cortarlas por la mitad longitudinalmente. Dejarlas escurrir en una escurridora encima de papel absorbente y poner un peso encima. Reservarlas.

Flamear el sake y el mirin, dejarlo reducir ligeramente, añadir el azúcar y remover bien. Abocar este almíbar al miso y mezclarlo todo.

Dejar enfriar un poco la mezcla antes de añadir las yemas de huevo y volver a remover para mezclarlo todo bien. Para terminar, añadir la pasta de almendras y el aceite de almendras.

Con una espátula, cubrir las medias berenjenas con la mezcla de miso y hornearlas 30 minutos a 110°C. Para servir las, cortarlas con un cuchillo afilado (remojar la hoja con agua muy caliente).



ALCACHOFAS ESPINOSAS

Ingredientes para 10 personas

Temperatura de cocción: 88°C

Tiempo de cocción: 50 minutos

Preparación previa: deshojar y tornar las alcachofas y ponerlas al vacío con un chorrillo de aceite de oliva, zumo de limón, tomillo, ácido ascórbico, sal y pimienta recién molida.

Condimento de nueces y parmesano

Ingredientes

- 100 g de nueces sin cáscara y peladas
- 40 g de queso parmesano recién rallado
- ½ cucharada de ajo y jengibre rallado
- ½ piel de limón rallada
- 1 cucharada de aceite de nueces
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- flor de sal y pimienta recién molida

Elaboración:

Tostar la mitad de las nueces al horno y después ponerlas en una emulsionadora (PacjoJet) con el resto de ingredientes. Emulsionar los ingredientes hasta obtener una mezcla de consistencia granulosa pero suficientemente espesa y ligada como para poder hacer albóndigas.

- 1 pomelo dulce grande
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 cucharadas de manteca salada
- flor de sal
- pimienta recién molida
- 100 g de trufa a la brunesa (es decir, cordada en daditos de 2 x 2 x 2 mm)

Poner manteca en una sartén y cuando empiece a espumear, hacer sudar la trufa a la brunesa; sazonar con sal marina y pimienta y retirarla del fuego. Finalmente, añadir el perejil y el pomelo troceado.

Servir las alcachofas cortadas por la mitad con el acompañamiento y la salsa de nueces y parmesano.



BOGAVANTE AL ESTILO SATAY. PASTA DE GAMBAS

Ingredientes (para 600 g de pasta de gambas)

- 10 chalotes
- 10 dientes de ajo
- 1 rizoma de jengibre
- 5 tallos de citronella
- 100 g de pasta de gambas
- 600 g de tomate pelado y triturado en lata
- 3 pimientos de caiena
- 1 cucharada de pimienta roja molida
- 250 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar de palma

Elaboración:

Pelar los chalotes, el ajo y el jengibre y pasarlo por el almirez o picarlo bien fino. Añadirlo todo en una sartén grande con aceite y hacerlo sudar. Añadir, después, la citronella y la caiena machucadas y el azúcar de palma y, a continuación, la pasta de gambas, el tomate triturado y la pimienta roja en polvo. Hay que dejarlo cocer durante 30 minutos y después añadir el zumo de limón. Una vez cocido, con el pasapuré, hacer una salsa. Dejarla enfriar completamente y después cubrir la superficie con aceite para evitar la oxidación. Conservar en la nevera.

Salsa satay (para 10 pax)

Ingredientes

- 500 g de cacahuets frescos pelados y tostados
- 300 g de pasta de gambes
- 250 ml de leche de coco
- 100 ml de coulis de tamarinde
- 200 g de azúcar moreno de caña
- 1 cucharada de los siguientes ingredientes: jugo de ajo, jugo de jengibre, zumo de limón, aceite aromatizado de combava

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y cocinarlos a fuego medio durante 20 minutos. Añadir el condimento antes de servir al plato.

Bogavante

Temperatura de cocción: 85°C, después 65°C

Tiempo de cocción: 2 minutos a 85°C, después 5 minutos a 65°C por cada bogavante de 500 g.

Preparación previa: para pelar el bogavante fácilmente crudo, primero hay que congelarlo y descongelarlo. Separar la cabeza (se puede reservar para otra receta) y congelar la cola durante 30 minutos. Descongelar, pelar y envolver con film transparente al vacío.

Después de la cocción: poner manteca en una sartén y, cuando espumee, saltear la cola del bogavante.

Servirla con salsa satay y añadir pimientos.



Ricard Camarena

Ricard Camarena (València)

ARROZ MARGARITA

BRÓCOLI CON TARTAR DE ATÚN

SOPA DE PULPO

ARROZ MARGARITA

Para el arroz premarcado:

Ingredientes

- 1 kg de arroz bomba
- 100 g de aceite de oliva
- 200 g de sofrito

Elaboración:

Hacer una marca de arroz cociéndolo durante 7 minutos y estirándolo en bandejas y abatiéndolo sin que llegue a congelar. Reservar.

Para el caldo:

Ingredientes

- 500 g carne magra de ternera troceada
- 500 g costilla de ternera troceada
- 1500 g hueso de ternera troceado
- 600 g de cebolla en juliana
- 20 g de ajos laminados
- 1 kg de boletus
- 6.000 g de caldo de pollo base

Elaboración:

Dorar los trozos de ternera y poner junto al resto de ingredientes en crudo en la olla exprés. Cocer a fuego medio durante 2 horas. Enfriar la olla, colar por superbag y texturizar a razón de:

- 1.000 g de caldo
- 75 g aceite Oliva virgen extra
- 5 g de xantana
- 6 g emulsionante en pasta

Para el pesto de albahaca:

Ingredientes

- 600 g albahaca
- 250 g aceite de oliva
- 14 g sal
- 3 hojas de gelatina
- 1 diente de ajo sin germen
- 1,5 g xantana

**Elaboración:**

Poner todo en un vaso de paco jet, congelar y triturar hasta montar. En el pase tener en manga.

Para el cremoso de tomate:

Ingredientes

- 25 tomates
- sal c/s
- azúcar c/s
- aceite c/s

Elaboración:

Escaldar los tomates, refrescar y pelar. Partirlos por la mitad. Poner en bandejas con papel sulfurizado y sazónar con sal, azúcar y aceite arbequina. Hornear a 85°C con un 5% de humedad, entre 6 y 8 horas. Ir dándoles la vuelta. Meter en vasos de pacojet, triturar y reservar en manga.

Además:

- polvo de tomate
- caldo de pollo
- germinados de rúcola
- dados de queso de cabra
- gajos de limón "nitro"
- tomates cherry minis

Acabado:

Mojar el arroz con caldo de pollo y dejar secar, al pase, mantecar con el caldo de ternera y el pesto de albahaca y rectificar de sal. Poner en un aro en la base del plato, espolvorear con el polvo de tomate, poner un tomate cherry en el centro y tres puntos de cremoso de tomate en los bordes. Espolvorear el queso roto, los germinados y el limón nitro.

BRÓCOLI CON TARTAR DE ATÚN**Para el tartar:**

Ingredientes

- recortes de tarantelo
- glutamato monosódico
- aceite de dashi
- sal
- pimienta

Elaboración:

Picar mucho el atún repasando con el cuchillo.

Para el brócoli:

Escaldar los brócolis en agua con sal hasta que el tallo empiece a estar tierno. Refrescar en agua con hielo y sal, escurrir en escurridora y secar entre papeles. En un molde de media esfera ir cortando el brócoli hacia fuera hasta cubrir la superficie, rellenar con el tartar, desmoldar y reservar.

Para el yogur de jengibre:

Ingredientes

- 250 g yogur griego escurrido
- 10 g de jengibre rallado
- 2 g sal
- 10 g aceite VE

Elaboración:

Mezclar bien y reservar en manga.

Para el kimchee:

Ingredientes

- 200 g de kimchee
- 50 g de aceite V.E.
- 15 g de gelcrem



Elaboración:

Turbinar y reservar en biberón.

Para el agua de tomate:

Ingredientes

- 4 kg de tomates
- 30 g ajos picados
- 60 g jengibre picado
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- sal
- azúcar

Elaboración:

Asar los tomates abiertos por la mitad con el azúcar, la sal y el ajo 40 minutos a 210°C. Meter en la olla con el resto de aromatizantes, cocer 30 minutos y colar por papel. Texturizar con 3 g de xantana por litro y añadir 200 g de palo cortado por litro.

SOPA DE PULPO

Infusión de nabo

Ingredientes

- 1.150 g recortes nabo
- 1.000 agua
- 10 g sal
- 20 g moscovado

Elaboración:

Poner todo en la olla express y cocer 1 hora. Colar y reservar.

Para el jugo de pulpo Express:

Ingredientes

- 5,2 kg de recortes de pulpo
- 1 kg de cebolla picada
- 200 g de ajo machacado
- 300 g de vino tinto
- 300 g de aceite de oliva
- 10 g de ñora picada

- 15 g de pimentón de la vera
- 1 hoja de laurel

Elaboración

Pochar la cebolla y el ajo, añadir el pimentón y la ñora, rehogar, añadir el laurel y el vino, reducir y echar el pulpo. Poner en la olla rápida, cocer una hora y reposar 2. Colar por superbag. Texturizar a razón de 3 g de xantana por litro resultante.

Líquido basé

Ingredientes

- 550 ml jugo pulpo express
- 400 ml infusión nabo
- 3 hojas laurel
- 3 g pimienta

Elaboración

Triturar todo y reservar.

Consomé de pulpo

Ingredientes

- 750 pulpo picado
- 375 líquido base

Elaboración

Triturar todo en termomix y poner en una olla a cocer suavemente, esperar a que las proteínas se aglutinen y formen un sombrero, clarificando así el caldo. Colar por papel.

Sopa final de pulpo-nabo

Ingredientes

- 750 g consomé de pulpo
- 250 g jugo de nabo
- 4 g gelespesa
- 20 roscas pimienta molida
- 2 g malagueta
- 20 g vinagre chino

Elaboración:

Triturar todo y colar.



Xano Saguer

Espai Sucre (Barcelona)

CACAO, FRUTA DE LA PASIÓN,
GRUE DE CACAU BARRY, PIMIENTA

CACAO, CHOCOLATE TANZAINE 75%, VINAGRE

FRESA, HABA DE CACAO, CERVEZA GUINNES

MANTEQUILLA LIMA, CHOCO BLANCA
+ ALBAHÁCA, SÉSAMO

CACAO, FRUTA DE LA PASIÓN, GRUE DE CACAU BARRY, PIMIENTA

Almíbar de cacao

Ingredientes

- 250 g agua
- 25 g azúcar
- 50 g cacao en polvo Extra Brute

Elaboración:

Cocer el agua, el azúcar y el cacao juntos removiendo constantemente para que no se pegue el cacao al fondo del cazo. Enfriar y colocar en biberón. Bañar con este almíbar el bizcocho de vapor por los lados de 1,5 cm.

Bizcocho de vapor de cacao

Ingredientes

- 5 huevos
- 125 g yema de huevo
- 215 g azúcar
- 65 g fécula de maíz (maizena)
- 65 g cacao en polvo Extra Brute

Elaboración:

Sistema genovesa. Mezclar los huevos y las yemas e ir agregando en forma de lluvia el azúcar al bol de la batidora con varillas. Montar a punto de lazo. Mezclar habiendo tamizado correctamente la fécula de maíz y el cacao en polvo Extra Brute. Cocer en molde canelón (220-250 g por molde) forrado con papel de aluminio. Cocer 1 hora a 90°C en horno vapor. Congelar. Cortar raciones de 1,5 x 2 x 7 cm. Se dispondrá en el plato de manera que los 2 cm sean el alto del montaje. El bizcocho deberá estar mojado con el almíbar de cacao por los dos lados de 1,5 cm.

Crema de pasión

Ingredientes

- 200 g pulpa de pasión Sosa Ingredientes
- 90 g yema
- 20 g azúcar
- 20 g mantequilla



Elaboración:

Cocer a baño maría hasta que espese (con lengua para calor) la pulpa de pasión de Sosa Ingredientes, el azúcar y las yemas.

Una vez fuera del fuego, colar y enfriar y luego de que haya bajado la preparación a 45°C agregar la mantequilla a dados pequeños y emulsionar correctamente. Mantener en nevera con papel film a piel hasta el momento del servicio.

Por montadito disponer una ½ cucharada de cóctel aproximadamente sobre cada uno de los falsos bizcochos de pasión que hay en el plato.

Sablee de cacao, nibs y pimienta

Ingredientes

- 200 g harina floja
- 60 g polvo de almendras
- 10 g pimienta negra molida
- 3 g sal
- 90 g azúcar lustre
- 40 g cacao en polvo
- 130 g mantequilla
- 100 g yema
- c/s nibs de Cacao Barry

Elaboración:

Preparar una masa sablee por sistema arenado: mezclar los sólidos tamizados con la mantequilla y por último las yemas.

Dejar reposar en la nevera. Estirar muy fina la masa sobre un teflón grueso, y llevar a la nevera para que solidifique.

Cuadrangular toda la masa con rodillo cortante (marcar). Espolvorearle grue de Cacao Barry granulado (no polvo, ni gruesos, sino los que quedan luego de pasarlos por un colador entrefino).

Aun fría la masa de sablee, llevar al horno y cocer. Cocer en horno precalentado a 160°C durante 5 minutos. Sacar del horno y cortar con reglas galletas rectangulares de 7 x 4 cm.

Separar las galletas y volver al horno a 160°C durante 15 minutos aproximadamente o hasta que estén secas y crocantes. Trabajar siempre con el horno con tiro abierto.

Una vez frías, reservar en un recipiente hermético con gel de sílice para que no cojan humedad.

Vasito

1. 4 cuadrados de bizcocho bien bañado de salsa cacao, dando volumen.
2. Un poco de baño de cacao.
3. 2 cucharadas cóctel de crema fruta de la pasión.
4. Sablé Cacao - pimienta inclinada y saliendo del vasito.



CACAO, CHOCOLATE TANZAINE 75%, VINAGRE

Almíbar de cacao

Ingredientes

- 250 g agua
- 25 g azúcar
- 50 g cacao en polvo Extra Brute

Elaboración:

Cocer el agua, el azúcar y el cacao en polvo Extra Brute juntos removiendo constantemente para que no se peque el cacao al fondo del cazo. Enfriar y colocar en biberón. Bañar con este almíbar el bizcocho de vapor por los lados de 1,5 cm.

Bizcocho al vapor de cacao

Ingredientes

- 5 huevos
- 125 g yema de huevo
- 215 g azúcar
- 65 g fécula de maíz (maizena)
- 65 g cacao en polvo Extra Brute

Elaboración:

Sistema genovesa. Mezclar los huevos y las yemas e ir agregando en forma de lluvia el azúcar al bol de la batidora con varillas. Montar a punto de lazo. Mezclar habiendo tamizado correctamente la fécula de maíz y el cacao en polvo Extra Brute. Cocer en molde canelón (220-250 g por molde) forrado con papel de aluminio. Cocer 1 hora a 90°C en horno vapor. Congelar. Cortar raciones de 1,5 x 2 x 7 cm.

Se dispondrá en el plato de manera que los 2cm sean el alto del montaje. El bizcocho deberá estar mojado con el almíbar de cacao por los dos lados de 1,5 cm.

Streusel de cacao

Ingredientes

- | | | |
|-----------|-------|-------|
| - Manteca | 115 g | 460 g |
| - Azúcar | 100 g | 400 g |
| - Harina | 175 g | 700 g |

- | | | |
|------------------------------|------|-------|
| - Cacao en polvo Extra Brute | 50 g | 200 g |
| - Sal ahumada | 1 g | 4 g |

Elaboración:

Amasar todos los ingredientes y reservamos en congelador. Una vez congelados pasamos la masa por un rallador grueso y cocemos en horno suave (160°C) para que quede una arenilla crujiente.

Cre moso de balsámico de tanzanie 75%

Ingredientes

- 250 g leche
- 250 g nata
- 80 g yema
- 70 g azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 250 g chocolate negro Tanzanie 75%
- 50 g vinagre balsámico

Elaboración:

Preparar inicialmente una inglesa: llevar a calentar la leche y la nata. Con esta mezcla caliente escaldar la mezcla de yemas y azúcar. Cocer hasta punto de napa o 82°C. Colar. Agregar las colas de gelatina previamente hidratadas y secas. Deshacer un poco el chocolate. Escaldar con la inglesa aun caliente el chocolate Tanzanie 75% poco a poco formando la emulsión. Por último agregar el vinagre balsámico. Cubrir con papel film y reservar en nevera, hasta que cuaje. Al momento del servicio colocar el cremoso en manga con boquilla n°6 para poder utilizar en el servicio. Se debe mantener en nevera el cremoso para que no pierda textura.

Acabado:

En un recipiente blanco pequeño (con asa a la derecha del cliente), ponemos la sopita de cacao en el fondo y el bizcocho de vapor, bien empapado de salsa cacao y según las medidas de la carta. Ponemos dos tiras de cremoso balsámico de Tanzanie 75% a lo larga del bizcocho y, finalmente, el crumble de cacao.



FRESA, HABA DE CACAO, CERVEZA GUINNES

Sorbete de fresa y vinagre

Ingredientes

- 500 g pulpa de fresa concentrada Sosa Ingredientes
- 125 g pulpa de fresa Sosa Ingredientes
- 25 g prosorbete de Sosa Ingredientes
- 100 g maltodextrina de Sosa Ingredientes
- 60 g vinagre de manzana

Elaboración:

Mezclar todos ingredientes con el brazo eléctrico. Dejar reposar en nevera. Pasar por heladora. Reservar en congelador.

Espuma de cerveza Guinness

Ingredientes

- 330 g cerveza Guinness
- 10 g gelespesa de Sosa Ingredientes
- 3 g vodka
- 10 g azúcar muscobado molasses
- Sifón pequeño (500cc)
- 1 carga de gas

Elaboración:

Eliminar el gas de la cerveza (la cerveza deberá estar fría para que no pierda el alcohol) con la maquina de vacío, haciéndole 3 o 4 vacíos. Agregar el resto de los ingredientes y triturar muy bien con el brazo eléctrico hasta que este todo bien disuelto. Agregar esta preparación al sifón y cargar con 1 carga de gas. Esta espuma se debe hacer todos los días, antes del servicio.

Streussel de cacao y nibs de cacao Barry

Ingredientes

- 150 g mantequilla
- 95 g azúcar lustre
- 30 g harina de almendra
- 1 yema de huevo duro
- 25 g cacao en polvo Extra Brute
- 225 g harina floja
- 75 g nibs de cacao Barry tostados

Elaboración:

Tostar los nibs de Cacao Barry 8 minutos a 180°C. Dejar enfriar antes de unir a la receta de streussel. Cocer un huevo 8 minutos aproximadamente y reservar la yema cocida. Mezclar los sólidos en Kenwood con una varilla. Agregar la yema del huevo duro chafado o deshecho. Agregar la mantequilla cortada en cubitos a la Kenwood en movimiento y hacer las bolitas pequeñas. Congelar o darle frío a las bolitas de masa de streussel. Cocer en horno precalentado 20 minutos a 160°C. Reservar una vez frío en contenedor hermético con gel de sílice para que no coja humedad.

Acabado:

En un recipiente blanco ponemos una base de Streussel Nibs y quenelle de sorbete de fresa a la derecha (sin tocar a la pared). Con una boquilla rizada ponemos espuma de cerveza (el volumen tiene que subir un poco más que la quenelle). Finalmente, ponemos un poco de streussel encima de la espuma.



MANTEQUILLA LIMA, CHOCO BLANCA + ALBAHACA, SÉSAMO

Sorbete yogurt lima albahaca

Ingredientes

- 50 g agua
- 75 g zumo de lima
- 60 g azúcar
- 50 g hojas de albahaca blanqueadas
- 5 g ralladura de lima
- 20 g dextrosa de Sosa Ingredientes
- 70 g procrema de Sosa Ingredientes
- 375 g yogur griego
- 35 g glicerina de Sosa Ingredientes
- 5 g yogur en polvo Fabri

Elaboración:

Triturar el agua junto al la ralladura de lima, las hojas de albahaca blanqueadas y el azúcar. Colar por chino fino y mezclar con el resto de los ingredientes. Disolver todos los elementos mezclándolos bien sin que queden grumos. Dejar reposar. Pasar por heladora.

Cremoso de choco blanco zéphir y albahaca

Ingredientes

- 125 g leche
- 125 g nata
- 40 g hojas de albahaca fresca
- 50 g yemas
- 25 g azúcar
- 1 g sal
- 5 g yogur en polvo Fabri
- 2 u gelatinas en hojas
- 140 g cobertura blanca zéphir de cacao Barry

Elaboración:

Llevar a hervir la leche y la nata junto con las hojas de albahaca e infusionar durante 4 minutos. Triturar en caliente con la batidora hasta dejar muy finas las hojas de albahaca y esta leche tome el color verde. Colar con colador de tela o superbagg. Escaldar con este líquido caliente, la mezcla de yemas y azúcar y volver al fuego para preparar una inglesa a 82°C. Colar y agregar las hojas de gelatina (que deberán estar previamente hidratadas), a esta inglesa de albahaca. Con este líquido aun caliente escaldar la cobertura Zéphyr de Cacao Barry, siempre emulsionando bien la preparación para obtener el cremoso. Reservar en nevera, cubierto este cremoso con papel film a piel, para que no forme película y dejar que solidifique en nevera. Colocar en manga pastelera con boquilla nº 10.

Sobao

Ingredientes

- 250 g mantequilla
- 125 g harina
- 125 g azúcar
- 2 huevos
- 4 g levadura química – Impulsor
- 14 g sal

Elaboración:

Sistema PlumCake: montar la mantequilla con varillas junto al azúcar hasta el punto que la mezcla haya esponjado bien. Ir agregando los huevos uno a uno, poco a poco e integrar hasta tener una buena emulsión. Agregar cuidadosamente los sólidos debidamente bien tamizados. Es recomendable dejar reposar esta masa en los moldes 24 horas en nevera. Colocar el peso de esta receta en 2 moldes canelón forrados con papel de aluminio. (300 g de masa por molde). Cocer en horno 175 – 180°C durante 15-18 minutos. Una vez cocido y frío, llevar al congelador para luego poder porcionarlo. Cortar láminas de 10 cm de largo por 0,5 cm de ancho. La altura la dará el propio bizcocho.



Crumble de salvado y sésamo

Ingredientes

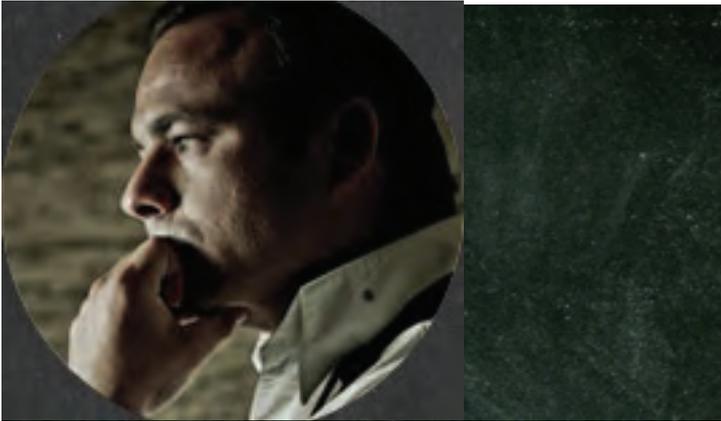
- 200 g mantequilla
- 4 g sal
- 80 g azúcar lustre
- 100 g harina de centeno Seco
- 100 g harina integral Seco
- 50 g salvado Seco
- 100 g sésamo rubio tostado 15' a 180°C
- 15 g sésamo rubio tostado 15' a 180°C (2)

Elaboración:

Mezclar los sólidos muy triturados (llevados a polvo). Agregar la mantequilla fría cortada a cubos pequeños y el sésamo (2) sin triturar y trabajar hasta que obtenemos migas de galleta. Llevar a nevera para reposar la masa. Cocer en horno 160°C durante 15-20 minutos con tiro abierto. Una vez frías mantener en contenedor hermético con gel de sílice.

Acabado:

Cortaremos el bizcocho sobao por la mitad, y pondremos una en cada lado de un plato de pizarra, a la derecha e izquierda dejando un espacio entre ellos de 2 cm. El cremoso lo pondremos encima del sobao, empezando en la pizarra y acabando al final del sobao, cortando con la propia manga. El Crumble de sésamo lo pondremos sobre los sobaos y en el centro, base de helado. El helado de lima y albahaca, lo pondremos en paralelo al cremoso y al sobao y al centro de la composición.



Ángel León

Aponiente (Puerto de Santa María)

BURRATA AMB GAROTES, PLÀNCTON I IOGURT

GALET DE ATÚN COCINADO COMO RABO DE TORO

LA PUNTILLA QUE QUISO SER ZANAHORIA

BURRATA CON ERIZOS, PLANCTON Y YOGUR

Para la ricotta:

Ingredientes

- 5 l de leche
- 1 punta de cuchara de cuajo en polvo
- 3 cucharas de café de ácido cítrico
- 50 g agua mineral
- 2 g sal

Elaboración:

Disponer la leche cruda en un recipiente. Añadir el ácido cítrico desde frío. Llevar a 35°C poco a poco sin dejar de remover. Añadir el cuajo disuelto en el agua y sal. Subir a 37°C y mantener durante 10 segundos. Apartar del fuego y tapar. Dejar reposar una hora y media. Romper la cuajada. Dejar reposar 10 minutos. Llevar de nuevo a 37°C y volver a dejar reposar 10 minutos más para que se decante totalmente. Recoger la ricotta sin dejar nada de suero. Reservar el suero en nevera.

Para la mozzarella:

Ingredientes

- 2/3 ricotta
- 3 l agua mineral
- Salmuera fría
- 60 g Sal

Elaboración:

Poner en una olla a calentar el agua y llevar a 70°C. Verter sobre la ricotta. Trabajarla estirándola



(satinándola) hasta lograr la textura de mozzarella. Añadir un poco de plancton para colorear.

Para stracciatella con erizos:

Ingredientes

- 1/2 ricotta
- 30 g erizos de mar
- 3 g sal fina
- 25 g nata semimontada
- 50 g tetraselmis (plancton)
- 5 g zumo de lima
- 20 g yogur griego

Elaboración:

Mezclar la ricotta sin trabajar con todos los demás ingredientes. Condimentar con sal fina.

Para las burrats:

Ingredientes

- Mozzarella
- Stracciatella
- Salmuera fría
- Suero
- Plancton tetraselmis (para dar color)

Elaboración:

Porcionar la mozzarella, aplastar y estirar bien para formar las bolsas. Rellenar con la stracciatella. Cerrar la bolsa y anudar con la misma mozzarella a modo de hilo. Cortar los trozos irregulares. Sellar y dejar reposar 2 minutos en la salmuera. Guardar metidas en el suero.

Acabado:

Servimos una burrata de 100 g por cada dos personas. Lo hacemos a la vista del cliente. Con unas tijeras cortar por el nudo y abrir la burrata. Añadir un poco de pimienta recién molida, flor de sal y aceite de oliva virgen extra.



GALET DE ATÚN COMO RABO DE TORO

Para el galet:

Ingredientes

- 1 galet (60 g por ración limpio)
- 1 l Jugo rabo de toro
- Sal, pimentón

Elaboración:

Porcionar los galetes y limpiar bien de impurezas y tendones. Desangrar 24 horas cambiando el agua tres veces. Secar bien y salar durante 9 minutos. Lavar bien y secar. Envasar al vacío con 100 g de jugo por galet. Cocer en roner durante 4 horas a 61°C. Enfriar y reservar en nevera.

Deshuesar bien los galetes. Enrularlos con film y reservar en nevera. Porcionar en raciones de 60 g.

Para el jugo de rabo de toro:

Ingredientes

- 3 kg rabo de toro
- 1 pimiento rojo (100 g) asado en llama
- 1 pimiento verde en macedonia
- 1 cebolla en macedonia
- 1 cabeza de ajo asada a la llama
- 80 g manzanilla pasada
- Bouquet garnie (15 granos de pimienta, 1 hoja de laurel, 1 clavo)
- 6 l Agua mineral

Elaboración:

Juntar todo desde frío y cocer lentamente durante 6 horas. Infundir 1 hora. Colar por chino fino. Reducir a sabor.

Para la bearnesa de manteca colorada:

Ingredientes

- 10 g vinagre de estragón
- 2 yemas de huevo
- 70 g manteca clarificada
- 70 g manteca colorá
- 5 g sal

Elaboración:

Montar las yemas con la reducción de vinagre de estragón. Añadir la manteca poco a poco y la manteca colorada. Rectificar el sabor. Reservar en una manga dentro de la cámara.

Para la patata puerro:

Ingredientes

- 5 patatas agrias grandes
- Aceite de oliva suave

Elaboración:

Cortar las patatas en láminas finas mediante la máquina de cortar vegetales (lo que hace es desliar la patata en una sola lámina). Enrollar la patata y poner a confitar en el aceite. Reservar en el mismo aceite dónde hemos confitado.

Para la roux de manteca colorá:

Ingredientes

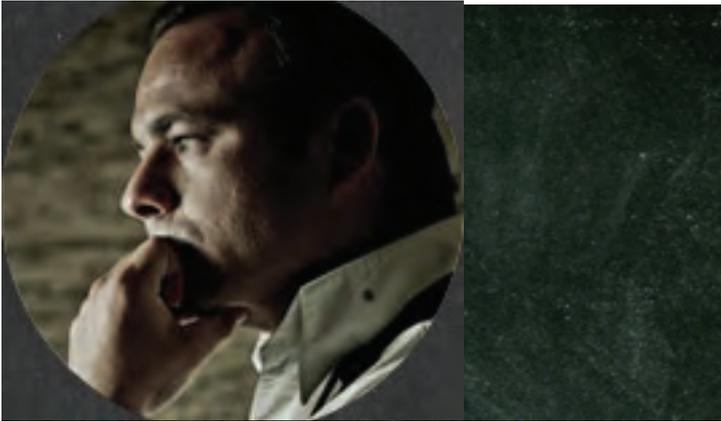
- 70 g harina
- 90 g manteca colorá

Elaboración:

Realizar un roux tradicional sustituyendo la manteca por la manteca colorá. Enfriar y porcionar en pastillas de 10 g. Ligar el jugo con estas pastillas (2 pastillas por litro de jugo).

Acabado:

Disponer el galet en la cocotte con el jugo. Regenerar. Freír la patata cortada en cuartos y salar. Emplatar la patata junto con la bearnesa en un platito a parte.



LA PUNTILLA QUE QUISO SER ZANAHORIA

Para la puntillita:

Ingredientes

- 10 puntillitas limpias
- 7 zanahorias licuadas

Elaboración:

Escaldar la puntillita en el licuado de zanahoria 5 segundos, enfriar en agua con hielo. Reservar la puntillita teñida en cámara bien seca.

Para la farsa:

Ingredientes

- 300 g de brunoise de zanahoria cocida a la inglesa
- 50 g tuétano desangrado
- Comino molido
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes y condimentar bien. Guardar en manga. Reservar en cámara.

Para el escabeche (coger una misma unidad de medida):

Ingredientes

- 2 partes del licuado de zanahoria
- 1/3 Fino Coquinero
- 1/3 soja
- 1/3 vinagre de jerez
- 6 partes de aceite oliva suave
- sal

Elaboración:

En un bol mezclar el licuado de zanahoria, el fino, la soja, el vinagre de Jerez y la sal. Al final montar poco a poco con el aceite de oliva. Reservar en cámara.

Acabado:

Al pase, rellenar el puntillón y poner la hoja de eneldo encima, como si fuese el verde de zanahoria. En la base del plato disponer 30 g del escabeche y sobre este, colocar la puntillita.



Fina Puigdevall y Pere Planagumà

Les Cols (Olot)

BLINIS DE FAJOL, CAVIAR DE LA GARROTXA

CUBO DE FAJOL

ESPAGUETI DE FAJOL, CALDO AHUMADO

FARINETA DE FAJOL

BLINIS DE FAJOL, CAVIAR DE LA GARROTXA

Ingredientes:

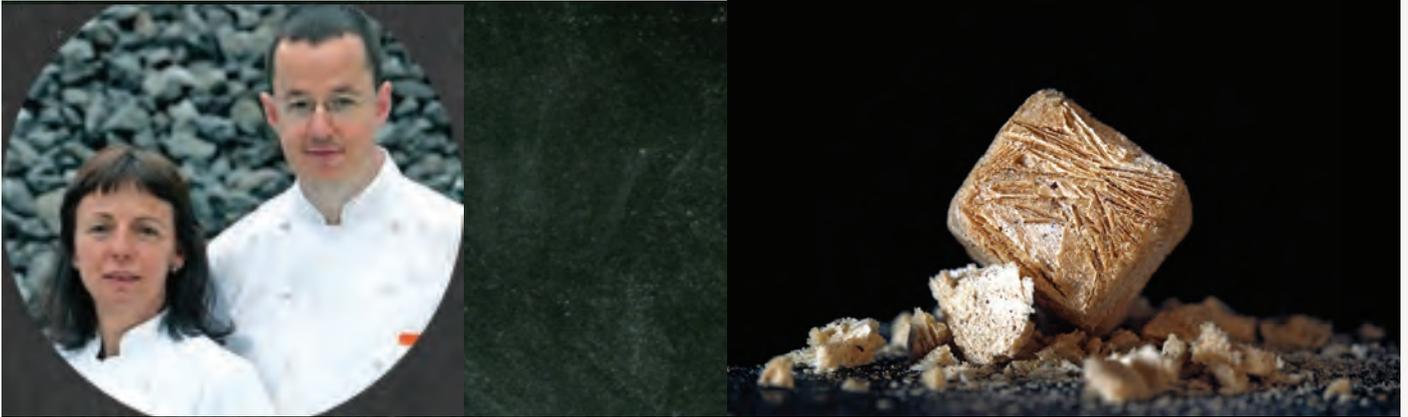
- 100 g de harina de fajol
- 100 g de fesols de Santa Pau cocidos
- 2 g de levadura química (royal)
- 1 g de sal
- 2 dl de aceite extra virgen de oliva
- 1 g de pimienta
- 1 huevo
- 100 g de perlas de tapioca cocidas con el aguada resultante de hervir les fesols i aliñadas con aceite extra virgen de oliva

Elaboración:

Con la Thermomix, triturar los fesols cocidos con el objetivo de conseguir un puré cremoso. Añadimos el huevo, la sal, la pimienta, la levadura y por último, la harina de fajol y lo trituramos todo. Ponemos la masa resultante en un biberón.

En una paella antiadherente, un poco de aceite, ponemos los blinis, los cocemos por las dos caras, consiguiendo un color dorado. Una vez cocidos los reservamos en un papel absorbente.

En el plato disponemos los blinis calientes y encima ponemos las perlas de tapioca aliñadas con aceite y dos escamas de sal (la tapioca tiene que ser fría).



CUBO DE FAJOL

Ingredientes para 4 pax

Ingredientes

- 1/2 de fondo claro de cerdo (hueso de columna vertebral, cola, oreja, zanahoria, cebolla dulce y fesols de Santa Pau)
- 150 g de harina de fajol
- Sal

Utensilios:

- Cazuela de hierro o barro
- Cuchara de madera
- Deshidratadora

Elaboración:

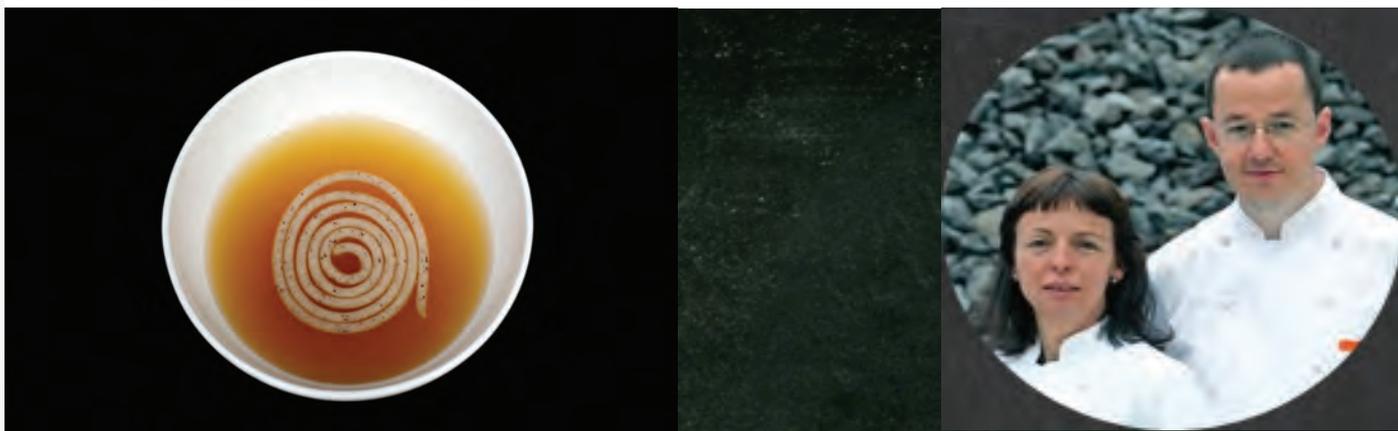
Subreceta 1 - Elaboración de la "farineta" o sopa de fajol
 En una cazuela, y con un fondo claro caliente, ponemos la harina de fajol. A fuego lento, vamos removiendo y dejamos que vaya espesando (el fajol irá desplegando sus propiedades viscosas i espesantes, y también unos interesantes matices de tierra y humedad). Después de 15 minutos de cocción ponemos al punto de sal y la sopa ya estará a punto.

Subreceta 2 - Elaboración del Cubo de Fajol

En este momento disponemos la sopa en moldes de 2 x 2 cm como cubitos y los congelamos. Una vez congelados, los sacamos del molde y los ponemos en la deshidratadora durante dos días partiendo de -60°C y subiendo gradualmente hasta los 0°C, después de dos días.

Acabado

Al plato disponemos el cubo de fajol en un cuenco o plato de sopa. Añadimos 2 dl de agua caliente y ya tenemos la sopa a punto.



ESPAGUETIS DE FAJOL, CALDO AHUMADO

Ingredientes:

- 1 l de caldo ahumado de cerdo. Caldo elaborado con huesos de espinada, oreja de cerdo, morro, cola y panceta ahumada. Caldo consistente, desengrasado y clarificado.

Para el espagueti de fajol:

Ingredientes

- 1/2 l de agua
- 65 g de harina de fajol
- 2 g de sal
- 1 g de xantana

Elaboración:

Ponemos un cazo con agua al fuego y añadimos la harina de fajol y la sal. Dejamos que empiece a hervir y lo removemos con una espátula para que espese. Añadimos la xantana, removemos y trituramos con el brazo eléctrico. Lo dejamos enfriar en un tupper durante 3 horas. Una vez fría y cuajada esta mezcla, la volvemos a triturar y la ponemos en un biberón.

Acabado:

Para emplatar utilizaremos un cuenco pequeño. Ponemos el caldo ahumado y, con cuidado, iremos montando el espagueti dentro del caldo. Hecho esto, el cuenco de caldo estará a punto para ser bebido.



FARINETA DE FAJOL

Ingredientes:

- 1 l de agua
- 185 g de harina de fajol
- 3 g de sal

Elaboración:

Ponemos en una cazuela el litro de agua y añadimos la harina de fajol. Lo ponemos al fuego y lo removemos con una cuchara de madera para que no se pegue ni se queme. Dejamos cocer la masa con fuego suave, sin parar de remover durante una hora. Cinco minutos antes de parar la cocción añadimos la sal. Ponemos la mezcla en un molde de plum cake y la dejamos enfriar durante 12 horas.

Pasadas estas 12 horas, sacamos la mezcla del molde y la cortamos en láminas de 2 mm de grosor y las freímos en una sartén antiadherente con un poco de aceite extra virgen de oliva.

Una vez fritas, las láminas estarán a punto para comer. Sólo hace falta añadir un poco de azúcar, miel, confitura o chocolate caliente. También se pueden comer al natural.



Javier Olleros
Culler de Pau (O Grove)

PULPO CON EMULSIÓN DE "ALLADA"
Y PUERROS PRIMERIZOS



**PULPO CON EMULSIÓN DE "ALLADA"
Y PUERROS PRIMERIZOS**

Para el pulpo:

Ingredientes

- Pulpo de la ría de Arousa

Elaboración:

Limpiar el pulpo envasar y congelar para romper las fibras (un mes). Una vez descongelado, limpiar, cortar las patas y envasar en bolsas individuales cada pata. Cocer durante 40 - 50 minutos a 95°C, a baño maría, retirar y enfriar rápidamente.

Para la allada:

Ingredientes

- 1 l aceite, 0,4
- 2 cabezas de ajo
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 100 g de pimentón
- 100 ml de vinagre de sidra

Elaboración:

Cocer a 80°C durante 12 horas todos los ingredientes menos el pimentón y el vinagre, que se añadirán al final de la cocción, subiéndole un poco la temperatura al aceite. Reposar y una vez que enfríe se cuele.

Para la emulsión de allada:

Ingredientes

- 200 ml allada
- 200 ml agua del pulpo
- 1 g xantana

Elaboración:

Emulsionar todos los ingredientes con brazo eléctrico.

Acabado:

Regenerar el pulpo en la bolsa y montar disponiendo unos puntos de allada y los puerros salteados.



Jordi Cruz
Àbac (Barcelona)

LENGUADO DE COSTA CON CEBOLLA DE FIGUERES, PIELES CRISTAL, PARMENTIER DE PATATA Y CÍTRICOS

Ingredientes para 4 personas

Para el lenguado:

Ingredientes

- 2 lenguados mediterráneos de 700 g
- 1 l de agua mineral
- 100 g de sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:

Limpiamos los lenguados y retiramos las escamas, retiramos los filetes y sacamos la piel. La reservamos para el siguiente proceso. Reservamos las espinas de pescado para hacer la salsa. Mezclamos el agua y la sal hasta que quede bien disuelta. Introducimos los filetes 2 minutos para conseguir que el salado sea homogéneo. Secamos los filetes y los juntamos de dos en dos por la parte de la piel. Los envolvemos con papel de plástico alimentario formando un cilindro. Envasamos los cilindros de uno en uno al vacío. Hacemos una precocción al baño maría a 55°C durante 5 minutos. Para terminar el pescado, cortamos con mucho cuidado los extremos de los cilindros cocinados y retiramos el plástico con mucho cuidado.

Cortamos cada pieza por la mitad. Con la ayuda de un pincel, damos una ligera capa de aceite de oliva a las piezas de lenguado. Pasamos unos segundos por la brasa hasta que obtengamos una cocción muy ajustada y lo servimos rápido. Es importante no perder tiempo entre la precocción y la cocción a la brasa, ya que nos puede quedar frío o, con el intento de recuperar temperatura, dar demasiada cocción al pescado.

Para la piel cristal:

Cortamos las pieles de lenguado en rectángulos de 10 x 4 cm. Los envasamos al vacío y los cocemos al vapor a 85°C durante 3 horas. Durante este tiempo, trabajamos el colágeno de la piel, esta no perderá volumen, será muy gelatinoso y no modificará su forma durante la cocción. Una vez cocida, enfriamos la piel y la dejamos reposar unas horas en la nevera. Para que sea crujiente, la ponemos entre papel de horno con una gota de aceite y estos papeles entre dos placas de horno llanas y lo cocinamos a 165°C unos 25 minutos, hasta que las pieles estén finísimas y muy crujientes. Las salaremos levemente con sal glas y las reservaremos de la humedad hasta el momento de terminar la receta.

Para la reducción de agua de cebolla:

Pelamos bastante cantidad de cebollas de Figueres y las colocamos en una bandeja alta de horno. Las aliñamos con un poco de sal, azúcar y pimienta. Tapamos la bandeja con papel de plástico alimentario y después al horno a 110°C durante 6 o 7 horas. Terminada la cocción, colocaremos las cebollas en un colador fino y les aplicaremos una ligera presión para extraer el agua. Añadiremos con la ayuda de un brazo eléctrico, 1 g de xantana por litro de agua. Reduciremos esta agua hasta que obtengamos una salsa densa, potente, transparente y con un sabor muy limpio de cebolla cocida.

Para la Parmentier de patata:

Ingredientes

- Patata de carne blanca
- 50 g de manteca
- 40 g de leche
- 10 g de mascarpone
- 20 ml de aceite de oliva arbequina
- Sal y pimienta

Elaboración:

Cocemos las patatas bien limpias en agua salada. Una vez cocidas las pelamos y pesamos 250 g de carne de patata. Hervimos la leche y el mascarpone en un cazo. Mezclamos la carne con todos los ingredientes y lo trabajamos con un batidor de mano hasta que



incorpore aire y tome una textura cremosa, densa y aireada. Introducimos la parmentier en una manga de pastelería y la reservamos en un lugar a 65°C hasta el momento de terminar la receta.

Para la focaccia de picada:

Ingredientes

- Pa carassatu
- Crema de ajos escalibados al horno con manteca
- Tomate desecado de calidad
- Hojas de albahaca limonera

Elaboración:

Damos un golpe de calor al pan, para poderlo cortar sin que se rompa. Cortamos pequeñas cocas de 1,5 x 10 cm. Picamos el tomate seco bien fino y colocamos dos puntos de tomate en la coca. Con la ayuda de un biberón podemos dos puntos iguales de crema de ajos guisados. Terminamos con dos hojas de albahaca limonera y un hilo de buen aceite de oliva.

Jú de espinas con mandarina y manteca

Ingredientes

- Espinas de lenguado
- 1 cebolla tierna
- 50 g blanco porro
- 30 apios
- 2 chalotes
- 1 ajo
- Sal
- Pimienta
- Manteca
- Piel de mandarina

Elaboración:

Asamos las espinas con un poco de aceite, las retiramos y cocemos las verduras en el mismo recipiente hasta que cojan color. Añadimos de nuevo las espinas y lo mojamos con un litro de agua mineral y lo hacemos cocer a fuego suave 15 minutos y lo colamos. Lo hacemos reducir de nuevo con la manteca hasta que obtengamos una salsa fina. Rectificamos de sal y pimienta. Justo

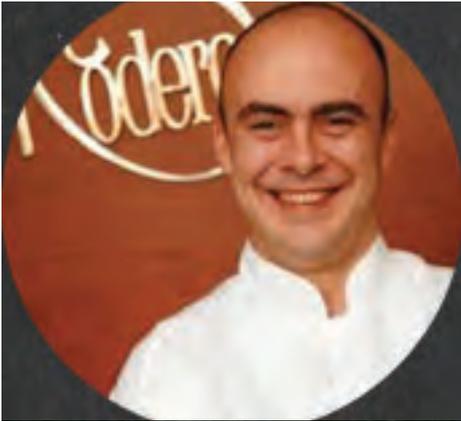
antes de terminar la receta, rallamos un poco de piel de mandarina sobre la salsa. El sabor tiene que ser intenso, fino y sin amargos.

Acabado:

- Juliana piel de naranja china
- Cáscara de cebolla hecha con el agua de cebolla y goma kappa
- Cáscara de cebollitas confitadas
- Aceite de oliva arbequina
- Puntas de Mitzuna joven
- Copos de sal

Una vez tengamos el pescado asado, lo dejamos reposar en un lugar cálido a 55°C hasta que montemos el plato.

Colocamos unas lágrimas de reducción de cebolla y un poco de Parmentier de patata en el medio del plato, ponemos las cáscaras de agua de cebolla y cebollitas y las salseamos con la reducción de cebolla. También lo hacemos con la Parmentier. Distribuimos unas tiras de piel de naranja china y unas puntas de Mitzuna. Para terminar el plato, colocamos el pescado al lado de la Parmentier y lo salseamos con la reducción de espinas y mandarina. Colocamos la coca de ajo y tomate y las pieles de cristal. Terminamos con unos copos de sal y servimos rápido.



Koldo Rodero

Rodero (Pamplona)

CARDO ROJO RIZADO Y ACHICORIA
CON CREMOSO DE OSTRA Y MELISA

ALCACHOFAS MARINADAS

CARDO ROJO RIZADO Y ACHICORIA CON CREMOSO DE OSTRA Y MELISA

Ingredientes:

- Cardo rojo rizado (en agua y hielo)
- Achicoria (parte central)
- Cremoso de ostra
- Aceite de melisa
- Hojas de melisa

Cre moso de ostra

- 1 ostra
- 100 g agua de ostra
- Zumo ½ lima
- 225 ml aprox aceite de girasol
- Pimienta negra molinillo (2tics)
- 0,2 xantana
- c/s sal

Elaboración:

Triturar la ostra junto con la lima y 50 g de agua de ostra, montar como una mahonesa con el aceite de girasol, añadir xantana y pimienta negra. Colar a un bol y añadir el resto de agua de ostra. Mover con varilla. Poner a punto de sal. Reservar en biberón.

Aceite de melisa

- 200 g oliva suave
- 50 g melisa
- 0,2 xantana

Elaboración:

Triturar en thermomix, colar. Poner a punto de sal. Reservar en biberón.

Cardo rojo rizado

- 1 cardo rojo (hojas tiernas centrales y tallo pelado)
- Agua
- Hielo

Elaboración:

Pelar las hojas de cardo y reservar en agua. Cortar en rectángulos y hacer un corte horizontal en ambos lados sin llegar al centro y a continuación hacer cortes verticales. Reservar en agua y hielo para rizar.

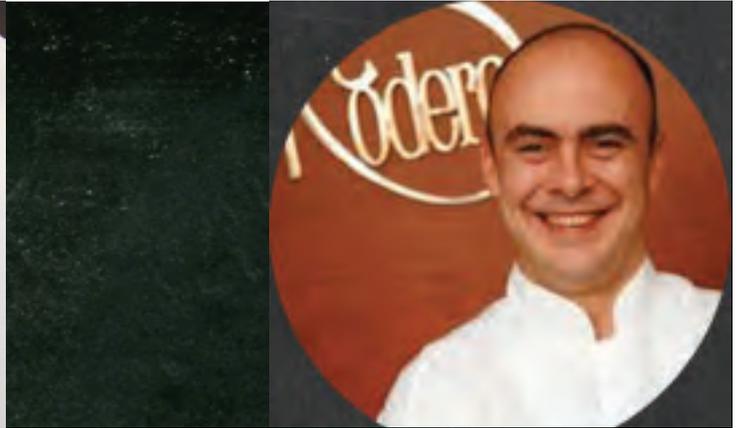
Vinagreta de cava:

Ingredientes

- 6 ajos majados
- 100 ml vinagre de cava
- c/s ml AOVE (trujal)
- 0,2 xantana

Elaboración:

Osmotizar el ajo junto con el vinagre y la sal. Colar y añadir el aceite de oliva junto con la xantana, emulsionar. Reservar en biberón.



ALCACHOFA MARINADA

Alcachofa marinada

- 200 g alcachofa (cada una en 6 trozos)
- 150 g vinagre de cava
- 50 g agua
- 100 g zumo de manzana
- Sal y azúcar (c/s)

Elaboración:

Escaldar las alcachofas troceadas (3-4 minutos). Mezclar el resto de los ingredientes y marinar las alcachofas (30 a 45 minutos). Retirar la alcachofa y hacer un gel con el caldo resultante añadiendo xantana. Reservar en manga.

Sopa de alcachofa

Ingredientes

- 400 g alcachofa limpia y troceada
- 4 dientes de ajo asado
- 6 g romero
- Sal
- Xantana

Elaboración:

Cocer la alcachofa y añadir el romero y el ajo. Infundir 30 min. Poner a punto de sal. Triturar 100 g de alcachofas. Colar, decantar, texturizar. Y volver a colar.

Gelatina de alcachofa

Ingredientes

- 90 g de miel de panal
- 250 g agua
- 20 g zumo de limón
- 1,2 g de agar
- 6,5 g gelificante vegetal

Elaboración:

Mezclar miel y agua. Hervir y colar por supergag, añadir zumo de limón y texturizar, estirar en placa y cortar como tagliatelle.

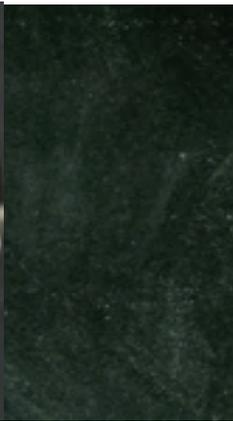
Aceite de Romero

Oliva suave + Romero (Ronner 70°C 3h).

Crema de anchoa

Mayonesa de anchoa en salazón (receta cogollos) + tinta. Estirar con brocha en el plato.

Anchoas marinadas + ajo sofrito en mantequilla.



Paco Pérez
Miramar (Llançà)

GAMBA MARINA

Gamba

280 g Gamba roja grande

Elaboración:

Pelar las colas de gambas y pincharlas con un palillo de brocheta.

Sumergir las cabezas en agua a 90° C y luego poner la gamba entera entre 8 y 10 segundos más.

Enfriar en agua de mar pasteurizada con hielo.

Cortar en tres trozos.

Aire de Sal

Ingredientes:

17 g limón

5 g hoja de lima kaffir

0,2 g piel de yuzu

10 g alga kombu seca

10 g textura sucro

760 g agua de mar pasteurizada

Elaboración:

Saltear ligeramente las pieles de cítricos para liberar los aromas.

Poner todo en una bolsa de vacío e infusionar en roner 1 hora a 700°C

Enfriar en agua y hielo

Colar y deshacer el sucro con thurmix

Llevar todo a 90°C y enfriar

Para utilizar, turbinar con el turmix hasta obtener el aire con el volumen deseado.

Gel de gambas

Ingredientes:

100 g de gamba roja grande

200 cc de agua mineral

1 g de sal Helen Môn

0,4 g de textura Santana

Elaboración:

Rustir sin que coja color la gamba, salar e incorporar el agua.

Hervir 20 segundos e infusionar 2 horas

Colar y texturizar con la xantana (turbinando muy bien con turmix).

Colar y quitar el aire con máquina de vacío.

Varios:

5 g salty finger

5 g salicornia

10 g ficoide glacial

Elaboración:

Limpiar, escurrir y reservar los brotes.

Acabado:

En la base del plato disponer una pequeña cantidad de gel. Taparlo con aire de gambas y acomodar la gamba en el medio. En los laterales colocar los brotes.



Rodrigo de la Calle

Rodrigo de la Calle (Aranjuez)

APIONABO, NUECES Y FOIE

SETAS Y CHUFA

CEBOLLA, QUINOA Y YEMA

COLIFLOR, TRUFA Y SEMILLAS

MANZANA, PIÑA Y PIMIENTOS

CHAMPIÑONES

APIO, POMELO Y BERBERECHOS

APIONABO, NUECES Y FOIE

Foie

Ingredientes

- 1 l de leche
- 1 pieza de foie
- 20 g de sal

Elaboración:

Racionar el foie en 100 g cortando las puntas para que la leche pueda filtrarse por las venas. Calentar la leche y la sal a 40°C e incorporar el foie, apretar la ración levemente para sacar la sangre. Reservar la leche para la crema de apionabo. Envasar tres veces para hacer osmosis. Escurrir y envasar al vacío la ración. Cocer durante 10 minutos a 50°C vapor y 10 minutos a 60°C vapor. Enfriar.

Apionabo

Ingredientes

- 1 pieza de apionabo troceado
- leche (la sobrante del foie)
- salmuera del foie
- puntas del foie

Elaboración:

Hervir el apionabo durante 20 minutos en agua y leche. Escurrir, añadir las puntas del foie y triturar en la thermomix hasta que quede fino. Poner a punto de sal y colar.

Nueces

Ingredientes

- nueces

Acabado:

Regenerar el foie en el roner durante 5 minutos, abrir y quemar con el soplete. Dejar atemperar durante 2-3 minutos en el Jospier. Colocar en el centro del plato la crema de celery, cortar el foie y sazonar. Colocar en la crema y rallar la nuez con microplane.



SETAS Y CHUFA

Bizcocho de setas

Ingredientes

- 440 g azúcar
- 200 g harina
- 50 g trompeta de los muertos
- 8 g levadura royal
- 250 g polvo de almendra
- 600 g claras de huevo
- 300 g mantequilla pomada

Elaboración:

Triturar a máxima velocidad en thermomix el azúcar, la harina, la trompeta de los muertos, la levadura y el polvo de almendra. Agregar las claras y seguir mezclando hasta homogenizar la masa. Para finalizar, se agrega la mantequilla pomada a la mezcla. En un molde, previamente enmantequillado y enharinado se vierte la mezcla. Se hornea a 180° Celsius, primero durante 20 minutos cubierto y luego 10 minutos descubierto (importante tener el horno sin corriente de aire). Se deja enfriar, se filma y se congela.

Agua de chufa

Ingredientes

- 250 g chufa
- 1 l agua

Elaboración:

Dejar remojar la chufa en el agua durante 2 días para hidratarla. Triturar la chufa con agua (recordando que por cada 250 g de chufa se usa 1 l de agua). Pasar por chino fino y luego por malla de plástico. Agregar twist de naranja y reservar.

Sorbete de horchata

Ingredientes

- 746 ml agua de chufa
- 150 g dextrosa
- 52 g azúcar
- 1,5 g gelatina

Elaboración:

Mezclar un 1/3 del agua de chufa, la dextrosa y el azúcar en un cazo a fuego medio, mover con una varilla constantemente hasta llegar a los 85° Celsius. Apartar del fuego y agregar la gelatina previamente hidratada y mezclar con el brazo. Agregar el resto del agua de chufa y mezclar nuevamente. Pasar por un chino fino y dejar enfriar. Llenar un molde de paco jet y dejar congelar para luego turbinar el sorbete.

Setas en almíbar

Ingredientes

- 100 g trompeta de los muertos
- 100 g agua
- 100 g azúcar

Elaboración:

Poner en una bolsa de vacío grande las setas, el azúcar y el agua y envasar. Dejar en la roner a 62° Celsius por 10 minutos y dejar enfriar.



CEBOLLA, QUINOA Y YEMA

Ingredientes per a 4 pax

Cebolla

Ingredientes

- 4 cebollas

Elaboración:

Partir la cebolla a altura 1/3 y asar a 180°C durante 45 minutos. Sacar el corazón de la cebolla y partir las lascas en gajos.

Quinoa

Ingredientes

- 200 g de quina

Elaboración

Cocer la quinoa en agua con sal durante 10 minutos. Enfriar y reservar

Grasa de tuétano

Ingredientes

- 100 g tuétano

Elaboración:

Fundir el tuétano a fuego lento. Colar y reservar

Huevo en salmuera

Ingredientes

- 4 huevos de codorniz

Elaboración

Separar la yema de la clara y poner en salmuera de 100 g de agua por 8 g de sal

Acabado:

Calentar el caparazón de la cebolla en el Jospier. Calentar en un cazo los gajos de cebolla y poner a punto de sal. Rellenar la cebolla con los gajos, colocar la yema dentro y colocar la cebolla en el centro de un plato plano.

COLIFLOR, TRUFA Y SEMILLAS

Ingredientes para 4 pax

Crema

Ingredientes

- 1 coliflor
- 100 g nata
- 100 g mantequilla
- 100 g leche
- sal

Elaboración:

Hervir la coliflor con el agua, la leche y la sal, durante 10 minutos. Escurrir y triturar en thermomix junto con la nata, la mantequilla y la sal. Reservar.

Semillas

Ingredientes

- lentejas

Elaboración:

Germinar las semillas de lenteja durante 2 o 3 días. En el servicio meter en el Jospier para ahumar.

Coliflor trufada

Ingredientes

- 1 coliflor
- trufa

Elaboración:

Cortar la coliflor en floretes y guardar en un recipiente hermético durante 2 días junto con la trufa.

Acabado:

Colocar la crema en el fondo del plato. Encima añadir un cucharada de germinados de lentejas. Llevar el recipiente hermético al salón, delante del cliente, rallar un florete coliflor por plato y laminar la trufa.



MANZANA, PIÑA Y PIMIENTOS

Mermelada de pimientos

Ingredientes

- 4 pimientos rojos (asados, sin piel y sin semillas)
- 1 l agua
- 100 g azúcar

Elaboración:

En un cazo poner los pimientos rojos, el azúcar y el agua a fuego bajo y dejar reducir a la mitad. Triturar en thermomix los pimientos sin el almíbar. Pasar por un chino fino y dejar enfriar.

Láminas de piña

Ingredientes

- 1 piña

Elaboración:

Quitarle la piel a la piña, evitar dejarle ojos y semillas. En la corta fiambres cortar láminas finas de piña (entre 1,5 y 2 de grosor). Cortar las láminas a la mitad y reservar.

Tomates en almíbar

Ingredientes

- 1kg tomate cherry
- 300 g azúcar
- 300 g agua

Elaboración:

Escaldar los tomates y quitarles la piel (guardar la piel). Poner en un cazo, los tomates sin piel, con el azúcar y el agua; y dejar reducir. Dejar enfriar y reservar.

Polvo de tomate

Ingredientes

- piel de tomate

Elaboración:

Dejar secar la piel de tomate. Triturar en themomix y reservar.

Sorbete de manzana

Ingredientes

- 1.250 ml zumo de manzana
- 475 g azúcar
- 50 g dextrosa
- 590 g agua
- 125 g glucosa atomizada
- 4 láminas de gelatina
- colorante rojo

Elaboración:

Mezclar el agua, el azúcar, la dextrosa y la glucosa atomizada en un cazo y mover constantemente con una varilla hasta llegar a 80° Celsius. Agregar la gelatina previamente hidratada y mezclar con el brazo. Asar por chino fino y enfriar.

Ya fría, se agrega el zumo de manzana y se mezcla bien. Se agrega colorante rojo, lo suficiente como para teñir la mezcla de color rosado. Se pasa por chino y se pone en un molde de paco jet. Se deja congelar y se turbina.

Acabado:

En un plato redondo blanco, se pone al centro la mermelada de pimientos, un punto grande, al cual se le espolvoreará el polvo de tomate. Agregar en el plato de uno a dos tomates en almíbar. Y con cuidado poner láminas de piña de forma vertical. Se finaliza con una quenelle de sorbete de manzana al centro, sobre la mermelada de pimientos.



CHAMPINYONES

Leche

Ingredientes

- 4,5 l de leche de oveja
- 250 g de azúcar

Elaboración:

Mezclar la leche con el azúcar y dejar reducir la leche hasta obtener 1,5 l.

Helado de champiñones

Ingredientes

- 500 g de hongos limpios y laminados
- 1,800 l de leche reducida

Elaboración:

Ya reducida la leche de oveja, hacer una infusión con los hongos laminados, triturar y pasar por un chino fino. Pasar por Paco Jet y dejar congelar durante una noche. Turbinar en Paco Jet.

Crumble

Ingredientes

- 250 g harina
- 250 g mantequilla pomada
- 250 g azúcar glass
- 187 g polvo de almendras

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta que la masa esté homogénea. Dejar reposar la masa durante 2 horas a temperatura ambiente. Sobre un silpat o papel sulfurizado ir colocando trocitos de esta masa sin necesidad de darle forma. Hornear a 160°C hasta que estén dorados, dejar enfriar y conservar en lugar seco.

Acabado:

Colocar en un cuadrado negro una cantidad de helado de hongos hasta cubrir el fondo, luego espolvorear crumble para cubrir. Decorar con hongos pequeños y trozos de hoja de estevia.

APIO, POMELO Y BERBERECHOS

Helado de apio. Ingredientes

- 339 g H2O
- 198 g dextrosa
- 1,5 g gelatina
- 8 g sal
- 400 g licuado
- 50 g zumo de limón

Elaboración:

Diluir en el agua la dextrosa y la sal y llevar a 85°C, Añadir la gelatina. Cuando esté frío, añadir el zumo de limón y el licuado de apio. Llenar un Paco Jet y congelar.

Berberechos. Ingredientes

- 16 berberechos
- brotes de hielo

Elaboración:

Limpiar y dejar en remojo los berberechos. Calentar una olla a fuego vivo y echar los berberechos, tapar hasta que estén abiertos.

Caviar de apio. Ingredientes

- 2 manojos de apio
- Agar-agar
- Aceite de girasol

Elaboración:

Licuar el apio, agregar por cada litro de licuado 10 g de agar-agar. Llevar a fuego hasta que comience a hervir 1/3 del líquido. Poner en un taper el aceite de girasol bien frío y con una jeringa tirar el hielo de apio gota a gota. Esperar que gelifique. Colar y reservar.

1 Pomelo

Elaboración:

Sacar los gajos del pomelo y partir en 5 trozos.

Acabado: En un plato hondo blanco intercalar 4 trozos de pomelo y 4 berberechos formando un círculo. En el medio, poner los brotes de hierba del hielo y una bola de helado de apio. Añadir el caviar encima del helado.



Sergio y Javier Torres

Dos Cielos (Barcelona)

ARROZ "A LA LLAUNA"

Ingredientes:

- 200 gr arroz bomba
- 500 gr caldo de cocido
- 2 salchichas
- 1 corazón de pato
- 1 molleja de pato
- 1 chalota brunoise
- 1/2 pimienta roja brunoise
- 1/2 pimienta verde brunoise
- 80 gr tomate triturado
- 1/2 cucharada de pimentón ahumado
- 1/2 vaso de vino rancio
- 30 gr garbanzo cocido
- 25gr de dados de patata de 0,5 cm x 0,5 cm
- tuber melanosporum
- Aceite de tuber melanosporum
- 1 morcilla de cebolla
- 1 huevo
- 100gr aceite de oliva suave

Elaboración de la mayonesa de morcilla:

Troceamos la morcilla, braseamos al horno, trituramos y dejamos enfriar, posteriormente le añadimos el huevo y con la ayuda de un turmix vamos añadiéndole el aceite con el fin de obtener una mayonesa. Rectificamos de sal pimienta y colocamos en manga.

Elaboración del arroz:

En una olla doramos la salchicha, las mollejas y los corazones todos ellos troceados previamente, la añadimos la chalota y los pimientos y dejamos rehogar. Cuando se ha enganchado un poco a la base de la olla el sofrito le añadimos el vino rancio para desglasar, dejamos reducir, le añadimos el pimentón y rápidamente el tomate triturado.

Dejamos sofreír unos minutos i le añadimos la patata, el arroz, salpimentamos y procedemos a ir mojando con el caldo de cocido durante 7 minutos. Una vez hemos mojado el arroz durante ese tiempo paramos la cocción del mismo y lo estiramos en latas (la de los caracoles a la llauna) y lo terminamos a la brasa hasta que coja un poco de socarrat y termine de cocerse el grano.

Acabado:

Colocaremos unos puntos de mayonesa de morcilla, unas laminas de trufa y aliñaremos con aceite de trufa.



Víctor Quintillà

Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)

RISOTTO DE TRUFA NEGRA

TRUFA AL RESCALDO SOBRE COULANT DE PATATA
DEL BUFFET CON HUEVO ECOLÓGICO

VERDURAS DE INVIERNO, ECOLÓGICAS CON
MIGAS, TRUFA, JAMÓN Y JUGO DE CEBOLLA ASADA

RISOTTO DE TRUFA NEGRA

Ingredientes para 4 pax, degustación

Ingredientes

- ½ gallina
- 1 porro
- 1 zanahoria
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla de Figueres
- 20 g de trufa negra
- 8,5 g de gelatina vegetal en polvo
- plata en polvo
- 1 chalota picada
- 10 g de manteca
- 8 g de manchego de 18 meses
- 2 cucharadas de nata líquida
- 140 g de arroz carnaroli de Illa del Riu
- copa de vino rancio
- 20 g de jugo de ternera con trufa
- aceite de trufa elaborado en casa
- germinados de remolacha

Elaboración:

Doramos la gallina al horno y añadimos las verduras, dejamos sudar, y desglasamos con el vino rancio. Reducir, cubrir de agua y cocer 3 horas. Colar y desgrasar. Para la gelatina poner 135 g de caldo, 4 g de trufa, 8,5 g de gelatina vegetal en polvo y 2 g de plata en polvo. Hervimos, trituramos y lo extendemos en una placa.

Sofreímos la chalota y 4 g de trufa chafada con manteca. Añadimos el arroz y vamos añadiendo el caldo poco a poco sin dejar de remover durante 18 minutos. Al final, añadimos la nata y el manchego rallado. Terminamos con aceite de trufa.

Extendemos un poco de gelatina. Laminamos la trufa encima y lo envolvemos como un canelón. Lo disponemos en medio del palto con germinados de remolacha y por encima un hilo de jugo de ternera.



TRUFA AL RESCOLDO SOBRE COULANT DE PATATA DEL BUFFET CON HUEVO ECOLÓGICO

Ingredientes para 4 pax

Ingredientes

- 250 g de patata del buffet
- 40 g de manteca
- 100 g de nata
- 4 yemas de pollito ecológicas trufadas
- jugo de asado de pollo
- 4 trufas de 30-40 g
- metil, 14 g por kg de puré de patata
- láminas de panceta

Elaboración:

Hervimos las patatas y hacemos puré con mucha manteca. Separamos la mitad y añadimos nata para hacer una crema, una ralladura de trufa chafada con un cuchillo.

Añadimos el metil al puré de patatas y lo ponemos en mangas. Encamisamos unos moldes de unos 4 cm de diámetro y 4 de alto. Dentro ponemos la yema trufada. Lo terminamos con la crema de trufa y lo tapamos con el metil.

Envolvemos la trufa con panceta y papel de plata y lo ponemos a cocer 12 minutos al horno.

Ponemos a cocer el coulant 5 minutos al horno.

Servimos el coulant, napado con jugo del asado y encima la trufa al caliu.

VERDURAS DE INVIERNO ECOLÓGICAS CON MIGAS, TRUFA, JAMÓN Y JUGO DE CEBOLLA ASADA

Ingredientes para 4 pax

Ingredientes

- 200 g de aguaturma eco
- 20 g de manteca
- 2 chalotes
- 150 g de leche
- 4 calçots mini eco
- 4 zanahorias mini moradas eco
- 8 ajos tiernos eco
- 2 alcachofas del Prat eco
- 4 mini remolachas
- Aceite de hierbas
- Pan seco
- 4 láminas de jamón con mucha grasa
- 10 g de trufa
- 2 kg de cebolla

Elaboración:

Pelamos las aguaturmas y las ahogamos con manteca. Añadimos los chalotes y esperamos a que desaparezca el aroma. Lo cubrimos con leche y cocemos 20 minutos. Después lo pasamos por la thermomix.

Pelamos las alcachofas, las salseamos y las confitamos con aceite de oliva durante 50 minutos al vacío a 90°C. Escaldamos todas las verduras restantes por separado. Picamos el pan seco y lo doramos con aceite de hierbas.

Asamos las cebollas a 180°C durante 1 hora y lo dejamos enfriar. Lo envasamos al vacío lo dejamos cocer 4 horas a 80°C. Lo colamos por su propio peso.

En el momento de la pasada, salteamos levemente las verduras y las salamos. Ponemos en la base del plato el puré de aguaturmas, encima las verduras, una lámina de jamón, las migas y un poco de jugo de cebolla asada. Lo terminamos con un poco de trufa juliana.



Víctor Trochi
Les Magnòlies (Arbúcies)

TERRINA DE TERNERA DE GIRONA TRUFADA Y PICADILLO DE PATATA

Carrilleras

Ingredientes

- 1.000 g de carrilleras de ternera
- 100 cm³ aceite de oliva
- 3 ramas de romero
- 10 g pimienta rosa

Elaboración

Poner todos los ingredientes en una bolsa y envasar al vacío. Cocer en la roner durante 22 horas a 65°C. Refrigerar. Cortar en lonchas de 1 cm de espesor.

Foie

Ingredientes

- 300 g hígado de pato

Elaboración:

Desvenar y envolver con papel film como un rulo, envasar al vacío y cocer durante 10 minutos a 40°C, enfriar en baño maría inverso. Cortar a lo largo a 5mm.

Patatas de ternera

Ingredientes

- patas de ternera de 1.000 g
- 750 cm³ de vino tinto
- 25 g pimentón rojo
- 3 g de pimienta de java
- 3 hojas de laurel
- 12 g ajo

Elaboración:

Poner todos los ingredientes en la olla a presión y cocer durante 2 horas. Deshuesar y envolver aun caliente en papel film como un rulo. Enfriar y cortar a lo largo en lonchas de 8 mm.

Terrina

Ingredientes

- 900 g láminas de ternera
- 300 g láminas de foie micuit
- 30 g trufa rallada
- 900 g de láminas de pata de ternera
- c/s fondo de ternera ligado
- c/s mantellina

Elaboración:

Superponer en un molde de tarta forrado con papel sulfurizado capas de carrillera, lonchas de patas de ternera seguidas de láminas de foie y trufa rallada. Rellenar los huecos con el fondo de ternera ligado. Prensar y refrigerar. Cortar las porciones en rectángulos y envolver con la mantellina.

Picadillo

- 50 g de panceta blanca
- 80 g de chicharrones
- 100 g de papada de cerdo cocida
- 120 g de butifarra negra
- 200 g de cebolla de Figueres
- 400 g de col
- 2.000 cm³ de escudella
- 60 cm³ aceite de oliva
- 1.000 g de patata
- 3 dientes de ajo
- c/s de cúrcuma, clavo, guindilla, laurel
- 200 g panceta salada (envoltorio)

Elaboración:

Cortar en láminas 300 g de patatas, saltearlas con ajo y aceite de oliva, cubrir con agua y agregar condimentos. Cocer a fuego bajo. Poner el resto de la patata junto con la col, cubrir con la escudella y cocer hasta que las verduras estén tiernas.

Chafar la patata y la col y ponerla en una sartén caliente con la panceta blanca, los chicharrones, la papada y la butifarra negra todo cortado en cubos.

Arrollado: cortar en finas lonchas la panceta salada y superponerlas en hilera, colocar una línea de picadillo



en un borde, cubrir con trufa rallada y enrollar como si de un canelón se tratase. Cocer a 160°C durante 8 minutos. Cortar en rodajas y marcar a la plancha.

Ensalada de nabo

Ingredientes

- 250 g de nabo daikon
- 100 cm3 ajojiso
- c/s brotes de nabo, shiso, láminas de trufa

Elaboración:

Cortar el nabo en láminas muy finas, envasar al vacío.

Puré remolacha

Ingredientes

- 200 g de remolacha cocida
- 20 g jengibre
- c/s almíbar al 50% + manteca

Elaboración:

Poner todos los ingredientes en la termomix hasta lograr un puré ligero.

Sablee de ajo

Ingredientes

- 100 g de manteca
- 100 g de harina
- 100 g de harina de almendras
- 5 g de azúcar
- 50 g ajo escalivado

Elaboración:

Hacer una masa con los ingredientes y secar al horno durante 25 minutos a 100°C.

Salsa de trufa

Ingredientes

- 50 g de chalotas
- 100 g de mantequilla
- 30 g de trufa picada
- 100 cm3 d'Oporto
- 200 cm3 caldo de ave

- 50 g foie fresco

Elaboración:

Cocer las chalotas en mantequilla, agregar la trufa y desglasar con vino, evaporar el alcohol y añadir el caldo. Dejar reducir y ligar con el foie.

Reducción de vino

Ingredientes

- 500 cm3 de vino tinto
- 30 g de glucosa

Elaboración:

Dejar reducir hasta conseguir la consistencia deseada.

Acabado:

Regenerar la terrina al horno fuerte, pasar a una sartén e ir napando con fondo de carne. Pincelar el plato con el vino reducido, colocar la terrina en el centro coronada con unas láminas de trufa, justo encima de una cucharada de galleta de ajo. Tres puntos de puré de remolacha. Acompañar con una rodaja de picadillo caliente y la ensalada fresca de nabo con brotes.



Xosé Cannas y Pepe Solla

(Pepe Vieira y Restaurante Solla, Pontevedra)

CENTOLLO

LA CONCHA PILBIL - ANTOJO DE LACÓN GALLEGO

LA TERNERA GALLEGA VIAJERA SAN CHOY BAU

VIEIRA LAÑADA CON FLOR DE ESCAMA, LIMA, MANZANA Y ALBERQUINA

CENTOLLO

Ingredientes

- centollo

Elaboración:

Cocer el centollo a partir de agua fría con sal y laurel entre 5-7 minutos, desde el hervor, dependiendo del tamaño. Enfriar en abundante agua y hielo. Una vez fría abrir, separar el jugo y desmigalar la carne.

Acabado:

En cuenco poner caldo de la centolla, su carne, un falso lirio y una tostada de pan.

NOTA: Este plato depende de la veda de la centolla

LACONCITA PILBIL. ANTOJO DE LACÓN GALLEGO

Ingredientes para 6 pax

Codillo de lacón gallego

Ingredientes

- 1 codillo de lacón gallego salado.

Elaboración:

Desalar el codillo 2 días cambiando el agua unas dos veces al día hasta que esté a punto de sal y cocer en abundante agua, enfriar y reservar.

El nabo

Ingredientes

- 1 nabo

Elaboración:

Deshojar el bulbo para obtener el nabo central. Pelar el nabo, cortar por la mitad y laminar en la corta fiambres y reservar. Blanquear la hoja de nabo, enfriar y picar bien fino.

Además:

- Pimentón picante y dulce
- Aceite de oliva virgen extra Arbequina
- 1 ajete tierno
- 1 cebolleta

Acabado:

Desmigalar el lacón gallego, aliñar con el pimentón y el aceite. Remover y escurrir. Picar el ajete y la cebolleta y mezclar con el lacón aliñado. Estirar la lámina de nabo, a modo de fajita y poner sobre estas el desmigado de lacón aliñado, terminar con el grelo de Galicia picadito y servir.



LA TERNERA GALLEGA VIAJERA SAN CHOY BAU

Ingredientes para 6 pax

- Morro y pata de ternera gallega
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 3 dientes de ajo
- Pimienta de Jamaica
- 1 rama de canela
- 1 hoja de laurel

Elaboración:

Cocer las carnes en abundante agua ligeramente salada, con las verduras y los aromas hasta que estén echas. Retirar y deshuesar. Mezclar y prensar ambas juntas. Enfriar para que se compacte. Una vez fría cortar en raciones. Precalentar el horno y dorar la ternera, glasear con un jugo de carne hasta que tome un bonito color y preparar para emplatar.

Además:

- Cilantro
- Menta
- Albahaca
- 1 lima
- 1 mandarina
- Miel de Galicia
- Hojas de lechuga tierna y crujiente

Acabado:

Disponer una hoja de ensalada en el plato, pintar con un poco de miel y sobre esta poner la terrina de carne. Sobre esta las hojas de cilantro, menta y albahaca. Aliñar con zumo de lima y mandarina y servir. Comer con las manos, cerrando la hoja a modo de tortita.

VEIRA LAÑADA CON FLOR DE ESCAMA, LIMA, MANZANA Y ALBERQUINA

Ingredientes para 4 pax

Vieiras marinadas

Ingredientes

- 4 u vieiras
- 250 g azúcar
- 1 kg sal gruesa
- 4 u limas
- 2 u pomelo
- 15-20 bolas pim Jamaica
- Pétalos de cardo
- 12 bolas enebro
- Aceite arbequina

Elaboración:

Limpiar bien las vieiras de las telillas, el callo y coral. Preparar una marinada con flor de escama, azúcar, zumo y pieles de lima y pomelo, enebro, pimienta de Jamaica. Introducir las vieiras limpias durante 20 minutos, sacar y limpiarlas bien de la marinada.

Gel de manzana

Ingredientes

- 2 u manzanas granny smith
- Antioxidante

Elaboración:

Licuar las manzanas y añadir rápido el antioxidante. Con un gajo de manzana cortar en brunoise y conservar en arbequina.

Acabado:

En plato hondo. Cortar cada vieira en 4, mezclar bien con zumo de lima y aceite arbequina. Se colocan en el plato y se le añade brunoise de manzana granny smith, pimienta negra, pétalos de cardos y gel de manzana.

NOTA: Estas cantidades de marinada son para reutilizarla varias veces.