



número 25
diciembre 2011



13 certamen

recetario
gastronómico
Zaragoza 2012



patrocinan



¡Otra docena!

Una expresión que se escucha habitualmente en los restaurantes. Pues el doce, la docena es un número muy gastronómico. Desde la docena de huevos a la de gambas, resulta la más extendida unidad de medida en las cocinas.

Y a por otra docena vamos. Con esta edición, la décimotercera, se hace realidad el título de este texto. Un certamen y no un concurso, porque se premian y reconocen los platos que elaboran las cocinas del restaurante, pero también el ambiente, el servicio, la atención al cliente.



Sería demasiado fácil fijarse simplemente en un plato preparado exclusivamente para la ocasión. De allí que el jurado comparta con los aficionados la experiencia de disfrutar de los platos en su lugar natural, la mesa del establecimiento.

Estos dos meses suponen una excelente oportunidad para que los clientes habituales disfruten del esfuerzo creativo de sus cocineros, de las nuevas propuestas. Pero lo es también para que los aficionados se acerquen a otros lugares, a otras propuestas, posibilitando una mayor difusión de los restaurantes zaragozanos, que nada tienen que envidiar a otros.

Así, una vez más, esta nueva edición del certamen devine en una larga fiesta gastronómica, donde una treintena de establecimientos de la capital y provincia se visten de largo para halagar a sus clientes y amigos. Una muestra de la creatividad y oficio de nuestros profesionales. Una oportunidad para conocer el mejor hacer de los más dinámicos restaurantes.

Zaragoza, como creciente ciudad receptora de un turismo de la más variada índole, debe contar con eventos como éste, y muchos otros, que dinamizan nuestra hostelería. Pues el viajero siempre recuerda cómo come. Disfruten del certamen.

José Luis Izuel
Presidente de la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza, HORECA.

índice y platos

08-09

A Mesa Puesta

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza.

976 388 056

Entrante

Canelones de berenjena y gambas con salsa mornay

Plato central

Suprema de merluza sobre panaché de verduras

Postre

Sorbete de mandarina

10-11

Aires de Aragón

Avda. Madrid, 12. La Almunia de Doña

Godina. 976 813 332.

www.airesdearagon.com

Entrante

Soufflé de migas a la pastora con lechecillas

Plato central

Musaca de ternasco de Aragón con verduras asadas

Postre

Garnaccio, melocotón y arroz

12-13

Aragonia Palafox

Hotel Palafox. Marqués de Casa Jiménez,
s/n. Zaragoza. 976 794 243.

www.restaurantearagonia.com

Entrante

Atún marinado con miso rojo y sake, aguacate y
yogur

Plato central

Arroz mar y montaña de carabinero y pollo de corral

Postre

Zanahoria, cardamomo, azahar

14-15

Café de la Reina

Hotel Reina Petronila. Alcalde Sainz de
Varanda, 2. Zaragoza. 876 541 136.

www.cafedelareina.com

Entrante

Rayos y Centellas, perdón, Rayas y Centollos

Plato central

Timbal de ternasco IGP a baja temperatura con ragú
de verduras y patata

Postre

Sopa de café con arena de menta, falsa canela,
ganaché de chocolate y helado verde japonés

16-17

Café Meccano Gastrobar

Heroísmo, 13. Zaragoza. 976 365 422.

www.cafemeccano.net

Entrante

Tartar de atún rojo

Plato central

Mini hamburguesas

Postre

Tarrito de mascarpone-gorgonzola con miel a la trufa
melanosporum

18-19

Capazorras

Agustín de Quinto, 4. Zaragoza.

976 563 784.

www.restaurantecapazorras.com

Entrante

Croqueta de jamón de bellota

Plato central

Albóndigas de ternasco y salsa de almendras

Postre

Tarta de queso con arándanos

20-21

Casafrán

Ctra. de Cogullada, 22. Zaragoza.
976 472 157.

www.restaurantecasafran.com

Entrante

Riñonada de conejo y zamburiñas con trigueros y laminillas de setas

Plato central

Pulpo de playa a la brasa con bacalao y pie y oreja de lechona crujientes

Postre

Canelón de calabaza, relleno de parfait de cacao, coconut al azafrán y granizado de sanguinas

22-23

Celebris

Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2.
Zaragoza. 876 542 006.

www.restaurantecelebris.com

Entrante

Crema de marisco con ibérico y tartar de langostinos

Plato central

Solomillo de cebón con setas y carbonara de ibéricos

Postre

Espuma de crema catalana con helado de turrón

24-25

Chef Emilio

Ctra. Valencia Km. 6,2. Cuarte de Huerva.
976 505 538. www.chefemilio.com

Entrante

Canelones de rabo de buey con pasta fresca, gratinados con salsa de boletus edulis

Plato central

Entrecote de ternasco IGP relleno de foie mi-cuit y trufa de Teruel, en crujiente de espinacas y salsa de piñones y ciruelas

26-27

Churrasco

Francisco de Vitoria, 19. Zaragoza.
976 229 160.

Entrante

Crujiente de penca de acelga y alcachofa gratinada rellena de boletus y foie con salsa de frutos secos

Plato central

Merluza churrasco

Postre

Torrija casera con helado de vainilla de bourbon y chocolate caliente

30-31

El Foro

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611.
www.elforo98.com.

Entrante

Ensalada tibia de chipirones a la plancha con gambas en tres texturas (tartar, en gabardina de agua de mar y con oro)

Plato central

Foie en tres cocciones sobre polvo de pistacho, alcachofa con jamón en tempura y espuma de cerveza negra de ámbar

Postre

Lasaña natural de piña confitada e higos de la fuente de Somanes con crema de limón

32-33

El Real

Alfonso I, 40. Zaragoza. 976 200 804.
www.elreal.org

Entrante

Cebolleta tierna en su jugo con ibérico y tempura

Plato central

Guiso de ciervo al asadillo de pimientos con boniato y patata amarilla

Postre

Peras rellenas de queso de cabra al calvados con fondo de chocolate caliente

34-35

Goralai

Santa Teresa, 26. Zaragoza. 976 557 203.
www.goralai.es

Entrante

Carpaccio de pato con pesto de albahaca, aire de foie y fresas lio

Plato central

Manitas de cerdo, lima y castañas asadas con foie

Postre

Pera con migas de yogur, avellanas y helado de regaliz

36-37

La Jamonería

Bruno Solano, 16. Zaragoza. 976 566 268.
www.lajamoneria.com.

Entrante

Jamón de bellota cortado a cuchillo y caña de lomo de Jabugo

Plato central

Canelones de ibérico con foie y polvo de jamón

Postre

Arroz con leche con azúcar y canela

38-39

La Matilde

Predicadores, 7-9. Zaragoza. 976 441 008.

www.lamatilde.com.

Entrante

Ceviche de lubina sobre polenta frita

Plato central

Carrillera de ternera a la vainilla

Postre

Cappelletti de chocolate

40-41

La Nueva Karambola

Baltasar Gracián, 3. Zaragoza.

976 402 132. www.lanuevakarambola.com

Entrante

Garbanzos con bogavante

Plato central

Bacalao confitado con verduras y alioli negro

Postre

Pan azucarado con helado de chocolate al grand marnier y naranja amarga

42-43

Parrilla de Albarracín

Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza.

976 212 852 / 976 158 100.

www.parrillaalbarracin.com.

Entrante

Cardos, tubérculos, pulpo a la parrilla y su jugo

Plato central

Pichón de Bresse relleno con castañas y haba tonka

Postre

Gin tonic

44-45

La Perla Negra

Santa Gemma, 33-35, local. Zaragoza.

976 099 384.

www.restauranteperlanegra.com.

Entrante

Falso ravioli de calabacín relleno de longaniza de

Graus, gorgonzola y cebolla de Fuentes confitada sobre fondo de crema de boletus

Plato central

Teas montańesas cubiertas de escarcha del Pirineo

Postre

Torre de Babel

46-47

La Prensa

José Nebra, 3, Zaragoza. 976 381 637.

www.restaurantelaprensa.com

Entrante

Gambas al ajillo en pastel, ajo, regaliz, pernod

Plato central

Cochinillo

Postre

El gin-tonic

50-51

La Rebotica

San José, 3. Cariñena. 976 620 556.

www.restaurantelarebotica.es.

Entrante

Arroz de pato confitado, pera y reducción de Módena

Plato central

Fardeles de jarretes de ternasco y lechecillas en salsa de vino añejo

Postre

Brownie de chocolate blanco

52-53

Velagua

Hotel El Águila. Ctra. de Logroño,

km.13,4. Utebo. 976 771 100.

www.velagua.com

Entrante

Boliches del Pilar con sardina de cubo

Plato central

Lasaña de ternasco, borrajitas de Aragón y pan de ajo

54-55

Las 5 Torres

Lorenzo Pardo, 10-12. Zaragoza. 976 480 060.

www.las5torres.com.

Entrante

Judías pintas con pato y boletus

Plato central

Cochinillo confitado relleno de foie

56-57

Los Cabezudos

Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza.

976 392 732.

www.grupoloscabezudos.es.

Entrante

Cocochas al pil-pil

Plato central

Huevos trufados con carabinero

Postre

Tarta de queso Los Cabezudos

58-59

Casa Oyarzun

Plaza del Carmen 1-2-3. Zaragoza. 976

232 473. www.casaoyarzun.com.

Entrante

Chipirón relleno de manitas de cerdo, cebolletas tiernas, brotes de lechugas y vinagreta de naranja

Plato central

Rabo de vaca guisado al vino tinto sobre crema de patata y piquillos confitados

Postre

Crema de manzana reineta asada con marron glacé y helado de patxaran

60-61

Q-Art y Colette

Cesáreo Alierta, 4. Zaragoza.

976 226 349. www.restaurante-colette.com

Entrante

Colmenillas rellenas de royal de foie-gras en tempura y su cremoso

Plato central

Cochinillo ahumado al haya y tomillo, con arroz meloso de trufa, boletus y tejas de morcilla

Postre

Nieve, niebla, tierra y musgo

62-63

La Rinconada de Lorenzo

La Salle, 3. Zaragoza. 976 555 108.

www.larinconadadelorenzo.com.

Entrante

Borrajitas con almejas

Plato central

Manitas de ternasco

Postre

Helado de higos

64-65

Río Piedra

Ctra. Monasterio, s/n. Nuévalos.

976 849 007. www.hotelriopiedra.com

Entrante

Cilindros de brandada de bacalao

Plato central

Cocochas al pil-pil de manzana verde

Postre

Hojaldre de cabello de ángel y sorbete de café

66-67

Riskomar

Francisco Vitoria, 16-18. Zaragoza.

976 225 053.

www.restauranteriskomar.com

Entrante

Raviolis de calabacín rellenos de rape y langostinos

Plato central

Merluza Riskomar

68-69

Taverna Lusitana

P^a Sagasta, 37. Zaragoza. 976 279 839.

www.tavernalusitana.es.

Entrante

Pate de atún con tostas

Plato central

Cataplana de rape, almejas y langostinos

Postre

Tarta de algarroba e higos

70-71

Tinglao

Rincón, 4. Zaragoza. 976 202 145.

www.grupoloscabezudos.es.

Entrante

Fagotti relleno de pera & salsa de quesos

Plato central

Solomillo de buey a la trufa negra del Maestrazgo

Postre

Helado de melocotón de Calanda al vino tinto

índice de recetas

Entrantes

fríos

Ensalada tibia de chipirones a la plancha con gambas en tres texturas (tartar, en gabardina de agua de mar y con oro)	30
Jamón de bellota cortado a cuchillo y caña de lomo de Jabugo	36
Atún marinado con miso rojo y sake, aguacate y yogur	13
Tartar de atún rojo	16
Ceviche de lubina sobre polenta frita	39
Pate de atún con tostas	69
Carpaccio de pato con pesto de albahaca, aire de foie y fresas lio	35

calientes

Crema de marisco con ibérico y tartar de langostinos	22
Croqueta de jamón de bellota	18
Crujiente de penca de acelga y alcachofa gratinada rellena de boletus y foie con salsa de frutos secos	26
Borrajás con almejas	63
Cebolleta tierna en su jugo con ibérico y tempura	32
Cardos, tubérculos, pulpo a la parrilla y su jugo	43
Falso ravioli de calabacín relleno de longaniza de Graus, gorgonzola y cebolla de Fuentes confitada sobre fondo de crema de boletus	45
Raviolis de calabacín rellenos de rape y langostinos	66
Colmenillas rellenas de royal de foie-gras en tempura y su cremoso	60
Arroz de pato confitado, pera y reducción de Módena	50
Boliches del Pilar con sardinica de cubo	52
Judías pintas con pato y boletus	54

Garbanzos con bogavante	40
Canelones de berenjena y gambas con salsa mornay	9
Canelones de rabo de buey con pasta fresca, gratinados con salsa de boletus edulis	24
Fagotti relleno de pera & salsa de quesos	70
Gambas al ajillo en pastel, ajoliz, regaliz, pernod	46
Cocochas al pil-pil	57
Chipirón relleno de manitas de cerdo, cebolletas tiernas, brotes de lechugas y vinagreta de naranja	59
Cilindros de brandada de bacalao	64
Rayos y Centellas, perdón, Rayas y Centollos	15
Soufflé de migas a la pastora con lechecillas	11
Riñonada de conejo y zamburiñas con trigueros y laminillas de setas	20

Platos centrales

otros

Arroz mar y montaña de carabinero y pollo de corral	13
Canelones de ibérico con foie y polvo de jamón	37
Foie en tres cocciones sobre polvo de pistacho, alcachofa con jamón en tempura y espuma de cerveza negra de ámbar	31
Huevos trufados con carabinero	56

marisco y pescado

Pulpo de playa a la brasa con bacalao y pie y oreja de lechona crujientes	20
Suprema de merluza sobre panaché de verduras	8
Merluza churrasco	27

Merluza Riskomar	67
Bacalao confitado con verduritas y alioli negro	41
Cocochas al pil-pil de manzana verde	65
Cataplana de rape, almejas y langostinos	68

carnes

Pichón de Bresse relleno con castañas y haba tonka	42
Albóndigas de ternasco y salsa de almendras	18
Entrecôte de ternasco IGP Relleno de Foie mi-cuit y trufa de Teruel, en crujiente de espinacas y salsa de piñones y ciruelas	25
Musaca de ternasco de Aragón con verduras asadas	10
Timbal de ternasco IGP a baja temperatura con ragú de verduras y patata	15
Lasaña de ternasco, borrajitas de Aragón y pan de ajo	53
Manitas de ternasco	62
Fardeles de jarretes de ternasco y lechecillas en salsa de vino añejo	51
Cochinillo	47
Cochinillo confitado relleno de foie	55
Cochinillo ahumado al haya y tomillo, con arroz meloso de trufa, boletus y tejas de morcilla	60
Teas montañesas cubiertas de escarcha del Pirineo	45
Manitas de cerdo, lima y castañas asadas con foie	35
Carrillera de ternera a la vainilla	38
Rabo de vaca guisado al vino tinto sobre crema de patata y piquillos confitados	59
Solomillo de buey a la trufa negra del Maestrazgo	71
Mini hamburguesas	17
Solomillo de cebón con setas y carbonara de ibéricos	23
Guiso de ciervo al asadillo de pimientos con boniato y patata amarilla	33

Postres

Sorbete de mandarina	9
Crema de manzana reineta asada con marron glacé y helado de patxaran	58
Peras rellenas de queso de cabra al calvados con fondo de chocolate caliente	33
Pera con migas de yogur, avellanas y helado de regaliz	34
Lasaña natural de piña confitada e higos de la fuente de Somanes con crema de limón	31
Arroz con leche con azúcar y canela	37
Garnaccio, melocotón y arroz	11
Zanahoria, cardamomo, azahar	13
Sopa de café con arena de menta, falsa canela, ganaché de chocolate y helado verde japonés	14
Canelón de calabaza, relleno de parfait de cacao, coconut al azafrán y granizado de sanguinas	21
Espuma de crema catalana con helado de turrón	23
Helado de higos	62
Helado de melocotón de Calanda al vino tinto	71
Hojaldre de cabello de ángel y sorbete de café	65
Tarrito de mascarpone-gorgonzola con miel a la trufa melanosporum	16
Tarta de algarroba e higos	69
Tarta de queso con arándanos	19
Tarta de queso Los Cabezudos	57
Torrija casera con helado de vainilla de bourbon y chocolate caliente	26
Torre de Babel	44
Nieve, niebla, tierra y musgo	61
Cappelletti de chocolate	39
Pan azucarado con helado de chocolate al grand marnier y naranja amarga	42
Brownie de chocolate blanco	50
Gin tonic	43
El gin-tonic	47

ingredientes 150 gramos de merluza por persona,
un puerro, 2 zanahorias, media cebolla, medio calabacín,
una hoja de laurel

Suprema de merluza
sobre panaché
de verduras



A mesa puesta

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza. 976 388 056.



10





Canelones
de berenjena y gambas
con salsa mornay

ingredientes masa de canelones,
una berenjena, 150 gramos de gambas,
bechamel, 20 gramos de queso rallado.



Sorbete
de mandarina



Musaca de ternasco de Aragón con verduras asadas

ingredientes Jarretes de ternasco, cebolla, berenjena, tomate, pimiento rojo.

elaboración Confitamos los jarretes, los deshuesamos mientras que se asan las verduras. Una vez teniendo todo limpio, pasamos a emplatar. Es preferible montar todo en capas milhojadas, para mezclar los sabores.

Para acabar gratinamos todo con bechamel y queso parmesano.

Aires de Aragón

Avda. Madrid, 12. La Almunia de Doña Godina. 976 813 332. www.airesdearagon.com



Soufflé de migas a la pastora con lechecillas

ingredientes Migas de pan, lechecillas, chorizo, longaniza, huevos, uvas, sebo de ternasco, sal, pimentón dulce, tomate frito, vino rancio, ajos.

elaboración Ponemos la noche de antes las migas a remojo. En una sartén, pochamos los dientes de ajo con el sebo, el chorizo y la longaniza. Una vez que tenemos todo pochado añadimos el pimentón, el tomate frito y la sal. Hacemos las migas mezclándolas con el sofrito y trabajándola hasta que están sueltas. Aparte, se separa la clara de las yemas y se montan al punto de nieve. Para el montaje del plato es preferible un plato sopero colocándolo las migas lo primero con las yemas del huevo en el medio y cubriendo todo con las claras. Para servir horneamos el plato una vez montado y, antes de empezar a cocer, la flameamos con el vino y añadimos los granos de uva para dar un contraste de sabores y temperatura.



Garnaccio, melocotón y arroz

ingredientes Licor de vino, melocotón, arroz, azúcar, canela, piel de limón y naranja, menta fresca, leche, helados.

elaboración Hacemos una sopa con el vino, las peladuras de naranja y limón y el azúcar, hasta que reduzca y lograr la textura preferida para la sopa. El arroz con leche lo hacemos al estilo tradicional. El melocotón lo cortamos en fiambres. Con las capas de melocotón y el arroz con leche hacemos unos raviolis. Después de rellenar los raviolis con arroz, los bañamos con las sopas y añadimos el helado decorado con unas hojas de menta.





Aragonia Palafox

Hotel Palafox. Marqués de Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243. www.restaurantearagonia.com.





Zanahoria, cardamomo, azahar

elaboración Elaborar un bizcocho de zanahoria de cultivo ecológico, sin harina. Una vez frío, embeberlo con un almíbar de azahar. Cocer zanahorias baby en vodka y caramelo. Infusionar cardamomo en chocolate blanco. Montar en la sorbetera un helado de zanahoria, cítricos y apio. Disponer dos trozos de bizcocho por persona con una quenelle del helado, el chocolate blanco y las mini zanahorias. Espolvorear con polen y escamas de sal ahumada.

Atún marinado con miso rojo y sake, aguacate y yogur

Elaboración Hermosear un lomo de atún de almadraba, porcionar y congelar 48 horas a -20°C como mínimo. Después, marinarlo con aceite de oliva virgen extra Frantoio, miso rojo y sake Junmai Daiginjo durante 60 horas en cámara. Reducir al fuego el líquido de la marinada, secar el atún y soasarlo en la plancha. Sacar 4 filetes por persona y aliñar con un guacamole tradicional, la reducción de miso-sake y el yogur sazonado con sichimi toragashi.



Arroz mar y montaña de carabinero y pollo de corral

elaboración Elaborar un fumet con pescados de roca, cabezas de carabineros y riesling, y por otro lado un caldo de carcasas de gallina, pollo de corral (reservando los *sot-l'y-laisse*) y verduras con champagne.

Hacer un sofrito concentrado con calamar de potera, y añadir la carne de pollo desmenuzada. Dorar arroz bomba en una paella con aceite de oliva virgen extra empeltre y añadir la preparación anterior. mojar con el caldo y el fumet, equilibrando sabores. Dorar los *sot-l'y-laisse* y las colas de carabinero.

Emplatar el arroz con la guarnición, unas hojas de tomillo y un poco de all-i-oli de ajo asado y manzana.



Sopa de café con arena de menta, falsa canela, ganaché de chocolate y helado verde japonés

ingredientes Falsa canela: 1 paquete de pasta filo, 100 gramos de mantequilla, 20 de canela. Arena de menta: 1 paquete de menta 1, 100 gramos de lactosa, 500 gramos de harina, 10 mililitros de aceite de girasol. Sopa de café: 1 litro de leche, 1 taza de café, 4 yemas, 125 gramos de azúcar. Ganaché de chocolate: 500 gramos de chocolate, 400 mililitros de nata, 100 gramos de mantequilla, 90 gramos de miel. Helado de té japonés.

elaboración Falsa canela: untar mantequilla pomada entre capa y capa de pasta, rular como una canela y hornear a 170° C durante 10 minutos. Arena: infusionar la menta con el aceite, tostar la harina y mezclarla con la lactosa y por último incorporar el aceite infusionado. Sopa de café: hacer una crema inglesa y añadir un expreso. Ganaché: hervir la nata con el chocolate, añadir la miel y la mantequilla, poner a fuego lento y remover hasta que se despegue de las paredes de la olla, dejar enfriar.

Café de la Reina

Hotel Reina Petronila. Alcalde Sainz de Varanda, 2. Zaragoza. 876 541 136. www.cafedelareina.com.

Rayos y Centellas, perdón, Rayas y Centollos



ingredientes 1 kilo de raya, 1 centollo, 500 gramos de zanahoria, 400 gramos de puerro, 200 de mantequilla, 200 de tomate, 100 gramos de sésamo tostado y negro, 100 gramos de alga nori, 1 huevo, 1 lima, 1 flor eléctrica, 50 mililitros de aceite de oliva, 20 gramos de cebollino, 20 de germinado de alfalfa, 20 de mezclum.

elaboración Se limpia la raya de la espina y se sacan los lomos, reservar. Para el changurro, se cuece el centollo y se limpia; por otro lado se pica el puerro y la zanahoria y se pone a pochar con la mantequilla. Una vez esté pochado, se añade la carne del centollo, se deja rehogar y añadir un poco de tomate rallado. Enfriar y reservar. En los lomos de raya se pone un poco del changurro en el centro para poder hacer los rulos, se filman y se pone a vapor de 72° durante 25 minutos. Dejar enfriar. Para terminar la presentación se embadurnara un rulo con sésamo mezclado, otro rulo con tiras de alga nori y otro rulo se reboza en huevo y ralladura de lima. En una bandeja se hará una lágrima recta con el coral del centollo y se pondrán unas hojas de mezclum, se cortarán los rulos con un ancho de unos 10 centímetros. Y se ponen en recto en paralelo a la lágrima. Poner un poco de germinado en el rulo rebozado y eléctrica en el que tiene alga nori.

Timbal de ternasco IGP a baja temperatura con ragú de verduras y patata



ingredientes 1,2 kilos de paletilla de Ternasco IGP, 300 gramos de patata, 200 de pimienta roja, 200 de pimienta verde, 200 de calabacín, 100 gramos de berenjena, 200 de calabaza, medio litro de jugo de ternasco, 100 centilitros de leche, 50 gramos de harina, 50 gramos de tomillo, 50 de mantequilla.

elaboración Poner la paletilla deshuesada en bolsa de vacío y cocinar a 62° durante 36 horas, previamente se ha puesto a 85° durante 30 minutos. Reservar. Cortar la verduras en dados no muy grandes de forma regular y saltear con unas gotas de aceite en una sartén bien caliente. Poner en el fondo del aro. Para el puré de patata, cocerla, pelarla y triturar con un poco de leche, reservar. Cuando tenemos el ternasco lo abatimos, le quitamos la grasa y desmenuzamos la carne de la paletilla y la ponemos encima de la verdura salteada, prensar un poco y terminar el aro con el puré de patata. Para la galleta de patata, añadimos a una patata asada un poco de leche y la harina, mantequilla y unas hojas de tomillo. Hacer lágrimas. Poner al horno a 165 ° C durante 20 minutos.

Tarrito de mascarpone gorgonzola con miel a la trufa melanosporum

ingredientes Mascarpone, importado de Italia, Gorgonzola, importado de Italia, miel, *tuber melanosporum*, grisines.

elaboración Introducir en una bolsa de vacío la miel con la trufa rallada, sellar la bolsa y cocer a 90 °C durante una hora aproximadamente. Colocar un poco de miel infusionada en el fondo del tarrito y aleatoriamente ir colocando una capa de mascarpone y otra de gorgonzola hasta completar el tarrito. Terminar con un poco de miel. Se recomienda acompañar con unas tostadas de pan caliente y unos grisines por su neutralidad en el paladar. Nota: el tarrito debe ser hermético y permanecer cerrado durante una semana aproximadamente para que se intensifiquen los sabores.



Café N

Heroísmo, 13. Zaragoza. 976 365 422. www.cafen.com

Tartar de atún rojo



ingredientes 1 atún rojo de aleta azul de Cádiz, pepinillo, cebolla tierna de Fuentes, lechuga, soja, aceite de oliva virgen extra del bajo Aragón, yema de huevo, wasabi, zumo de limón.

elaboración Hacer una emulsión con el aceite de oliva, soja, una puntita de wasabi, el zumo de limón y la yema de huevo. Cortar el atún en pequeños dados y añadir a la mezcla anterior. Picar la cebolla, la lechuga y el pepinillo en brunoise y añadir a la mezcla. Mover con cuidado y dejar macerar en frío durante 30 minutos aproximadamente.

Para emplatar, colocar el tartar en un aro metálico para darle forma y decorar con yema de huevo y wasabi. Acompañar con pan tostado

Meccano Gastrobar

22. www.cafemeccano.net



Mini hamburguesas

ingredientes Ternasco de Aragón deshuesado, carne de buey, carne de cerdo ibérico, magro de cerdo ibérico, pan de brioche, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, mahonesa, pimiento verde, mostaza de Dijon, ajo, perejil, chilindrón tradicional, queso curado aragonés. Para el pan de brioche: 500 gramos de harina de fuerza, 250 gramos de leche, 50 gramos de mantequilla, 30 gramos de levadura fresca, 1 cucharadita de sal.

elaboración Para el pan: en bol de metal introducir todos los ingredientes (la mantequilla a punto de pomada). Mezclar los ingredientes sin trabajarlos demasiado para no darle mucha fuerza a la masa dejarla reposar durante media hora aproximadamente. Pasado ese tiempo formar bolas de unos 40 gramos y reposarlas otros 45 minutos en placa de horno. Precalentar el horno a 180º y hornear durante 15 minutos. Capolar las carnes completamente deshuesadas y desvenadas con una proporción de magro para darles jugosidad a la hora de cocinarlas. Salpimentarlas y a la de ternasco añadirle ajo perejil muy picado Dejar reposar las carnes durante unas horas tapadas en boles individualmente. Una vez reposadas darle forma de bola de un peso aproximado de 75 gramos. Marcar en la plancha los panes por su interior y las hamburguesas en sus puntos convenientes el ternasco y el cerdo un punto más; lo contrario a la de buey, un punto menos para poder degustar sus cualidades. Para servir. Hamburguesa de cerdo ibérico, colocar en la base del pan mahonesa, lechuga, tomate, la hamburguesa ibérica el pepinillo y la cebolla tierna. Hamburguesa de buey, colocar en la base del pan la mostaza de Dijon, cebolla caramelizada, la hamburguesa de buey y pimiento verde frito. Hamburguesa de Aragón, añadir en la base del pan el chilindrón tradicional, la hamburguesa de ternasco y encima el queso curado aragonés.



Croqueta de jamón de bellota

ingredientes 1 litro de leche, 150 gramos de jamón de bellota picado fino, 150 gramos de harina, aceite de oliva, mantequilla, sal, nuez moscada, pimienta molida negra, huevos, pan rallado.

elaboración Poner una parisien sartén al fuego con el aceite y la mantequilla. Una vez caliente, agregar el jamón picado y rehogar. Añadir la harina y darle unas vueltas con una cuchara de madera durante dos minutos. Seguidamente agregar la leche y mover con una varilla para evitar grumos y cocer durante diez minutos. Añadir los condimentos y probar teniendo en cuenta la sal del jamón. Echar la pasta en una fuente y enfriar. Estando la pasta bien fría, formar las croquetas, pasar por huevo batido y pan rallado para después freírlas en abundante aceite. Servir bien calientes.



ingredientes 1 pierna de ternasco deshuesada y picada, 1 pan sin corteza, ajos, perejil, huevos, harina, aceite de oliva, almendras, leche, sal, jamón de Teruel entreverado picado, huesos de ternasco.

elaboración Mezclar la carne picada, el jamón picado, el pan remojado en leche, dos ajos picados con perejil y cuatro huevos, y amasar. Sazonar y dejar reposar una hora. Dar forma a las albóndigas y espolvorearlas de harina para que al freír estén mejor selladas. Seguidamente freírlas. En parte del aceite de freír las albóndigas, dorar dos dientes de ajo y retirarlos, para seguidamente añadir una cucharada de harina. Una vez rehogada, añadir caldo de ternasco (que se habrá hecho con los huesos) a las albóndigas y cocer durante una hora. Añadir las almendras picadas y servir.



Capazorras

Agustín de Quinto, 4. Zaragoza. 976 563 784. www.restaurantecapazorras.com.



Tarta de queso con arándanos

ingredientes 1 litro de nata, 3 huevos, 250 gramos de azúcar, 500 gramos de queso fresco, 250 gramos de arándanos congelados y 250 gramos de azúcar.

elaboración Mezclar la nata, los huevos, el azúcar y el queso con la batidora. Poner en un molde y llevar al horno una hora a 100 grados. Enfriar para desmoldar. Mezclar los arándanos y el azúcar. Llevar a ebullición durante cinco minutos (batir opcional). Cortar y decorar al gusto.

Albóndigas de ternasco y salsa de almendras



Riñonada de conejo y zamburiñas con trigueros y laminillas de setas

ingredientes (4 personas) 2 lomos de conejo deshuesado, 8 zamburiñas, 8 espárragos trigueros cocidos 1 minuto, 4 setas de temporada en laminillas, 1 nuez de mantequilla, 2 cucharadas de bourbon, 1 pizca de pimienta blanca, 25 mililitros de nata, 2 cucharadas de vermú casero, media cebolla tierna, medio diente de ajo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 decilitros de caldo de ave.

elaboración Estofar ligeramente el conejo con el aceite, cebolla, ajo y pimienta. Añadir el vermú, casero. Reducir 20 segundos y retirar el conejo. Cortar en medallones y reservar. Incorporar el caldo de ave y reducir a la mitad. Saltear las vieiras con la mantequilla. Añadir el bourbon y la nata y cocer 20 segundos. Disponer en el plato los medallones de conejo y las zamburiñas. Bañar con la salsa de vermú y acompañar con una Ensaladita de setas y trigueros aliñada con vinagreta a la pimienta.



Pulpo de playa a la brasa con bacalao y pie y oreja de lechona crujientes

ingredientes (4 personas) 4 pies y 4 orejas de lechona, 4 patas de pulpo cocido, 125 gramos de sal gorda, 125 gramos de canela, 1 cucharadita de pimentón, 4 lomos de bacalao desalado, cuarto de litro de leche de soja, media botella de cava aragonés, laurel, pimienta negra, 2 dientes de ajo, 1 guindilla verde, aceite de oliva virgen del Bajo Aragón.

elaboración Macerar los pies y orejas de lechona con la sal, canela y pimentón durante 24 horas. Lavar con abundante agua y cocer con el cava, pimienta, laurel, ajos y guindilla. Escalfar el bacalao en la leche de soja durante 2 minutos. Elaborar una salsa con el cava donde hemos cocido los pies y orejas de lechona y un chorrillo de leche de soja de escalfar el bacalao. Dorar los pies, orejas y patas de pulpo en la brasa de carbón vegetal. Disponerlos en el plato junto con los lomos de bacalao y bañar con la salsa, un chorrillo de aceite, un golpe de pimentón y un pellizco de sal gorda.



Casafrán

Ctra. de Cogullada, 22. Zaragoza. 976 472 157. www.restaurantecasafran.com.

Canelón de calabaza,
relleno de parfait de
cacao, coconut al
azafrán y granizado
de sanguinas



ingredientes (4 personas)

4 sábanitas de calabaza piolín, jarabe preparado con 4 cucharadas de ron dorado y 4 cucharadas de azúcar moreno. Para el parfait: 100 gramos de cacao al 96%, 150 gramos de nata fresca, 80 gramos de azúcar blanco 1 vaina de vainilla y 2 gramos de agar-agar. Para el granizado: el jugo de 8 sanguinas y 100 gramos de azúcar blanco. Para el coconut al azafrán: 8 cucharadas de leche de coco 2 cucharadas de leche condensada y unas hebras de azafrán.

elaboración Ablandar durante un minuto las sábanitas en el jarabe. Elaborar el parfait infundiendo la vainilla en la nata con el azúcar, enfriar y añadir la mitad del jarabe, el cacao y el agar-agar. Batir, emulsionar y enfriar. Formar los canelones con esta preparación y las sábanitas. Templar la leche condensada y el azafrán durante 1 minuto, añadir la leche de coco y enfriar. Elaborar el granizado con el azúcar y el jugo de sanguinas. Disponer en el plato el coconut sobre este el canelón y guarnecer con el granizado.

Crema de marisco con ibérico y tartar de langostinos

ingredientes (1 persona) 180 gramos de crema americana, 10 gramos de jamón ibérico, 80 gramos de langostinos, 6 gramos de alcaparras, 2 gramos de cebollino, 2 gramos de aceite de oliva.

elaboración Crema americana: sofreír la verdura, añadir las nécoras y gambas rojas, tomate y agregar fumet, espesar con arroz, triturar y colar.

Escaldar los langostinos pelados y limpios de tripa. Cortarlos en brunoise, junto con la cebolla y las alcaparras. En un plato hondo colocamos el tartar de langostinos en un aro y decoramos con cebollino y el crujiente de jamón. La crema se sirve en jarra.



Celebris

Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2. Zaragoza. 876 542 006. www.restaurantecelebris.com





Solomillo de cebón con setas y carbonara de ibéricos

ingredientes (1 persona)

180 gramos de solomillo de cebón, 100 gramos de nata, 60 gramos de espárragos verdes, 100 gramos de setas de cardo, 10 gramos de crujiente de ibérico, sal.

elaboración

Marcar los solomillos en una sartén y retirar. En esa misma sartén saltear las setas y los espárragos e incorporar la nata y dejar reducir. Terminar los solomillos en la salsa. Poner los solomillos en medio del plato y bañarlo con la salsa. Terminar con el crujiente de jamón.



Espuma de crema catalana con helado de turrón

ingredientes 1 litro de nata, 20 gramos de piel de limón, 5 yemas, 150 gramos de azúcar, una rama de canela, 60 gramos de helado de turrón, 10 gramos de azúcar moreno, 2 cargas de sifón.

elaboración Macerar la nata, la piel de limón la canela y el azúcar durante 12 horas. Después incorporar las 5 yemas y colar. Introducir en sifón y poner 2 cargas. Poner una bola de turrón y cubrir con la espuma de crema catalana, espolvorear con azúcar moreno y quemar.



Canelones de rabo de buey con pasta fresca, gratinados con salsa de boletus edulis



ingredientes Para el relleno: 300 gramos de rabo de buey cortado en trozos, media cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 rama de apio, 2 dientes de ajo, 1 tomate maduro cortado en concasé, un trocito de foie fresco, 1 decilitro de aceite de oliva virgen extra, 1 decilitro de brandy, 2 decilitros de vino tinto, 2 litros de caldo (fondo oscuro), tomillo fresco, romero fresco, laurel, sal, pimienta blanca molida.

Para la pasta: 200 gramos de harina de trigo, 50 gramos de harina de sémola, 15 gramos de aceite de oliva, 2 huevos enteros, 3 gramos de sal, 1 decilitro aproximadamente de agua.

Para la salsa de boletus: 1 cucharada de mantequilla, 200 gramos de boletus limpios y cortados en láminas, 1 chalota cortada muy fina, 3 decilitros de salsa demi-glace, brandy, nata líquida

elaboración Relleno. Sofreír el rabo y las verduras cortadas en brunoise, agregar el coñac, flambear agregar el vino y dejar reducir, cubrir con el fondo y dejar hervir a fuego lento, hasta que esté blando, deshuesar y pasar la carne por la picadora y mezclarle un trocito de foie fresco.

Pasta. Mezclar las dos harinas y hacer un hueco poniendo todos los ingredientes en el centro, Amasar bien, envolverlo en un paño húmedo y dejar en frigorífico dos horas. Luego, estirar la masa hasta dejarla muy fina, cortarla en rectángulos y poner a secar en unas barras de madera 36 horas en lugar aireado y seco.

Salsa de boletus. Sofreír la chalota, boletus, flambear con brandy, agregar el demi-glace, y un poco de nata líquida, dejar reducir y sazonar

Envolver en la pasta el relleno de rabo napar con la salsa cubrir con queso parmesano gratinar al horno y decorar en el plato de servir.



Entrecôte de ternasco D.O. relleno de foie mi-cuit y trufa de Teruel, en crujiente de espinacas y salsa de piñones y ciruelas

ingredientes 1,600 Kg. de ternasco, 300 gramos de foie de pato fresco, 50 gramos de hojas de espinacas frescas, 4 hojas de brick, trufa negra de Teruel, sal, pimienta. Para la salsa de piñones y ciruelas: 1 cucharada de mantequilla, 50 gramos de piñones, 1 chalota cortada fina, 50 gramos de ciruelas secas sin hueso, 1 decilitro de vino de oporto, 1 chorreón de vinagre, 3 decilitros de salsa demi-glace.

elaboración Deshuesar el ternasco, cortar en cuatro trozos abrirlos, rellenar con el foie, salpimentar, cerrar, amarrarlo y asar al horno regándolo con vino blanco seco, envolverlo en hojas de espinacas y hojas de brick, pintar con huevo batido y hornear. Para la salsa, sofreír la chalota, mojar con el vino, dejar reducir, agregar los piñones y ciruelas cortadas en trocitos, agregar la salsa, salpimentar y por final un toque de vinagre para contrarrestar el dulzor del vino. Sacar el entrecôte del horno, cortar cada trozo en dos, decorar el plato, poner la guarnición y pintar con la salsa sirviendo el resto en una salsera aparte.

Chef Emilio

Ctra. Valencia Km. 6.2. Cuarte de Huerva. 976 505 538. www.chefemilio.com.



Crujiente de penca de acelga y alcachofa gratinada rellena de boletus y foie con salsa de frutos secos

ingredientes 8 penca de acelga cocidas, 250 gramos de carne picada de ternera, 4 boletus medianos (cortados en tacos pequeños), media cebolla picada muy fina, medio vaso de vino blanco de Somontano, salsa bearnesa. Para el relleno: 4 alcachofas grandes cocidas y descorazonadas, 100 gramos de foie mi-cuit. Para la salsa: 30 gramos de almendras tostadas, 30 gramos de pistachos, 30 gramos de avellana (los tres frutos secos triturados), 3 chalotas picadas muy finas, 1 cucharadita de perejil picado, medio litro de salsa española, medio litro de caldo de carne, 2 vasos de pedro ximénez.

elaboración Para el relleno, dorar la cebolla en aceite de oliva y añadir la carne picada, rehogar durante 3 minutos, añadir los boletus y rehogar durante 5 minutos todo junto a fuego medio, incorporar el vino blanco y el mi-cuit, reducir hasta conseguir el espesor deseado. Rectificar de sal, reservar y enfriar. Para la salsa, dorar las chalotas en aceite de oliva, añadir el perejil, los frutos secos y el vino; reducir durante 5 minutos y añadir la salsa española, dejando cocer a fuego medio durante otros 5 minutos. Rectificar de sal y reservar. Se rellena la penca y la alcachofa; la penca se reboza en escamas de pan y se fríe; la alcachofa se napa en salsa bearnesa y se introduce al horno a 200 ° C hasta que se dore. Verter en el fondo del plato la salsa y colocar un crujiente de penca y una alcachofa gratinada.



Torrija casera con helado de vainilla de bourbon y chocolate caliente

ingredientes 1 rebanada de pan, cuarto de litro de leche, 1 huevo, aceite de oliva, azúcar, canela.

elaboración Ponemos a calentar la leche con azúcar y una ramita de canela. Cuando ya está caliente la retiramos del fuego y la ponemos en un plato, empapando en él la rebanada de pan sin que se deshaga, dejando escurrir el sobrante de líquido. Rebozar la rebanada de pan en huevo batido y freír hasta que se dore por ambos lados. Se espolvorea con canela molida y azúcar, al gusto. Servir las torrijas acompañadas de una bola de helado de vainilla de bourbon y chocolate caliente de fondo.





Merluza Churrasco

El Churrasco

Francisco de Vitoria, 19. Zaragoza. 976 229 160

ingredientes 1 lomo de merluza, kokotxas, almejas, ajo picado, perejil, cebolla picada, vino blanco, caldo de espárragos, fumet de pescado, borraja escaldadas, harina, aceite de oliva.

elaboración Se pone a pochar la cebolla y el ajo con aceite de oliva, se añade un poco de harina, el caldo de los espárragos y el fumet, removiendo para que no queden grumos, incorporar la borraja, la merluza, las kokotxas, las almejas y un poco de perejil. Cocinar durante 5 minutos y después se introduce en el horno a 200º durante 2-3 minutos. Servir con un poco de perejil por encima.



TRES MALTAS

DOBLE FERMENTACIÓN



Ambar Export recomienda el consumo responsable. 7°.



...per tal que los hòmens conequessen quan hauriem passada
aquesta vida mortal. ço que nòs hauriem fet.

CORONA D'ARAGÓN



www.lacoronadearagon.es
Tel. +34 976 621 261



EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

Ensalada tibia de chipirones a la plancha con gambas en tres texturas (tartar, en gabardina de agua de mar y con oro)



ingredientes Ensalada: loyo, radicchio, hoja de roble, chipirones, aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, nueces españolas, vinagre balsámico de P.X. Tartar: Gamba fresca, pan crudo, cebolla fresca de Fuentes, huevo duro, anchoa, pepinillo, brandy, mostaza antigua, limón. Gamba en gabardina: Gamba fresca, agua de mar, kappa. Gamba de oro: Gambas fresca, oro de 24 kilates, gelatina neutra, agua de azahar, agua

elaboración Prepararemos las lechugas, limpiaremos, lavaremos y secaremos, las dispondremos en el plato con los chipirones recién pasados por la plancha y aliñaremos con aceite del bajo Aragón y el vinagre balsámico de pedro ximénez. Añadiremos las nueces y reservamos. Aparte haremos el tartar en el cual se picaran todos los ingredientes a diferentes grosores y dejaremos marinando dos minutos. Mientras en el pan crudo haremos un fino corte y tostaremos, sobre el mismo colocaremos el tartar. Con el gelificante kappa lo hidrataremos en agua de mar y llevaremos a ebullición, en el dispondremos la gamba que como si en un orly se tratara, sumergiremos creando una capa como una gabardina pero que se comerá en frío o en tibio. Para la gamba en oro cogeremos el agua con el agua de azahar y el polvo de oro y lo haremos en un bloque con la gelatina neutra. Haremos finas láminas y las pondremos encima de la gamba dándole calor para medio derretirla y que quede el oro. Cuando tengamos todos los ingredientes de la ensalada los dispondremos en el plato

il
ha
ac
E
rá
se
co
at
né
el
ce





Foie en tres cocciones sobre polvo de pistacho, alcachofa con jamón en tempura y espuma de cerveza negra de Ámbar

ingredientes Foie: foie fresco, sal, limón, bolsa de vacío. Alcachofa: alcachofa cocida, foie mi-cuit, jamón de Teruel, agua, harina de tempura japonesa. Espuma de cerveza negra: cerveza negra Ámbar, goma xantana, cargas de aire. Otros: salsa española, aceite de oliva virgen de Brea de Aragón, polvo de pistacho.

elaboración Cogeremos un buen foie, el cual pasaremos por una sartén previamente precalentada, dándole unas vueltas rápidas pero sellando todos sus lados. Posteriormente meteremos en una bolsa de vacío con zumo de limón y un poquito de sal, sellaremos y coceremos 15 min a 80º posteriormente enfriaremos rápidamente. Aparte cogeremos las alcachofas previamente precocidas y rellenaremos de foie mi cuit, enrollaremos en jamón y pasaremos por la tempura ya realizada, la cual freiremos en abundante aceite, reservamos. Hidratamos la goma xantana con la cerveza y la disponemos en un sifón, que guardaremos en la nevera después de haber añadido las cargas correspondientes. Sobre el plato haremos una ralla de pistacho sobre la cual se pondrá el foie previamente pasado por la plancha y al lado de este las alcachofas dispuestas en línea recta y en un lateral la espuma de cerveza negra de ámbar, tiraremos un poco de salsa española con aceite cortada.

El Foro

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611. www.elforo98.com.

Lasaña natural de piña confitada e higos de la fuente de Somanes con crema de limón



ingredientes piña natural, agua, azúcar, higos, azúcar glasé, yemas de huevo, leche, vainilla, limón.

elaboración Confitaremos por separado la piña cortada en finas láminas y los higos enteros, reservaremos fríos en la nevera. Aparte haremos una crema inglesa; batiremos las yemas de los huevos con el azúcar glasé, hasta que salga espuma, aparte calentaremos la leche con el zumo del limón y las peladuras de este rayadas y levantadas, juntaremos la leche con las yemas y en baño maría o fuego. Las llevaremos a 85 ° C y reservaremos en nevera, a ser posible 34 horas. Pondremos en el fondo una lámina de piña confitada, encima los higos cortados en tres, y encima de estos otra lámina de piña, terminaremos con una querelle de crema de limón.



ingredientes 1250 gramos de carne picada de cerdo ibérico, sal, 1 guindilla, brandy, 50 gramos de mantequilla, 25 gramos de puerro picado, laurel, 1 ajo, maicena. Tempura: 150 gramos de harina, 125 mililitros de agua fría. Reducción: tomillo, 125 mililitros de salsa de soja, 300 gramos de cebolla, laurel, sal, pimienta.

elaboración Cebolla: cortar el tallo y reservar, hervir la cebolla tierna 7 minutos, enfriar y quitar el centro. Relleno: saltear el puerro picado con la guindilla y la carne de ibérico, levantar con brandy, ligar con mantequilla y maicena. Tempura: juntar la harina con el agua. Pasar los tallos por harina, meterlos en la tempura y freírlos. Reducción: con los restos de la cebolla y los condimentos, hornear en bandeja hasta que doren, levantar, introducir en una perola y reducir junto con el caldo de cebolla hervida y salsa de soja.



Cebolleta tierna
en su jugo con
ibérico y tempura

El Real

Alfonso I, 40. Zaragoza. 976 200 804. www.elreal.org.



Guiso de ciervo al asadillo de pimientos con boniato y patata amarilla



ingredientes Ciervo: 500 gramos de lomo de ciervo en tacos. Adobo: 1 litro de vino tinto, tomillo, laurel, ajo, eneldo. Asadillo: 300 gramos de pimiento rojo, 200 gramos de pimiento verde, una cebolla de Fuentes, 3 ajos, 1 litro de caldo de ternera o española, sal, pimienta, 150 gramos de azúcar. 1 boniato, 1 patata.

elaboración Ciervo: adobar el ciervo en tacos con todos los ingredientes durante 24 horas, escurrir, enharinar y freír. Asadillo: hornear bien los pimientos con las verduras y los condimentos, procesar con thermomix con española y en una perola introducirlo junto con el ciervo. Cocinar a fuego muy lento tres horas aproximadamente hasta que la carne esté bien tierna. Boniato y patata: cortar bastones, meterlos en agua con hielo 10 minutos y freír.

Peras rellenas de queso de cabra al calvados con fondo de chocolate caliente




ingredientes Puré: 2 peras, canela, 180 gramos de azúcar, 150 mililitros de agua, 1 pera, calvados (la cantidad necesaria), 80 gramos de queso de cabra, 250 gramos de chocolate. Almíbar: 1 rama de canela, piel de 1 limón, medio litro de agua, 300 gramos de azúcar.

elaboración Descorazonar las peras, cocerlas en almíbar hasta que ablanden a medio punto, rellenar con manga y emplatar con el chocolate. Relleno: reducir el puré con el calvados y luego mezclar con el queso. Almíbar: mezclar los ingredientes y hervir junto con la pera. Retirar la pera y seguir reduciendo.

ingredientes Pera salteada: 6 peras, 125 gramos de azúcar, 35 gramos de mantequilla. Panacotta de pera: 200 mililitros de leche, 134 mililitros de pulpa de pera, 100 mililitros de nata, 84 gramos de azúcar, 2 hojas de gelatina. Migas de yogur: 75 gramos de yogur en polvo, 90 gramos de harina, 25 gramos de maicena, 40 gramos de azúcar, 80 gramos de mantequilla. Helado de regaliz: 400 mililitros de leche, 200 mililitros de nata, 200 gramos de pasta de regaliz, 6 yemas, 100 gramos de azúcar.

elaboración Pera salteada: caramelizar el azúcar añadir la mantequilla y la pera, saltear a fuego suave. Panacotta de pera: calentar la leche con la pulpa y el azúcar añadir la gelatina. Montar la nata y mezclar las dos masas y reservar en moldes de silicona. Migas de yogur: mezclar todos los ingredientes y extender en una bandeja de horno cubierta con papel. Hornear 10 minutos a 120° C. Helado de regaliz: Hervir la leche la nata y el regaliz. Batir las yemas con el azúcar y añadir la leche de regaliz. Elaborar una crema inglesa con todos los ingredientes y meter a la sorbetera.



Pera
con migas
de yogur,
avellanas
y helado
de regaliz

Carpaccio de pato con pesto de albahaca, aire de foie y fresas lio



elaboración Limpiar bien de grasa la pechuga de pato sazonallo y envolverlo en papel film reservar en el congelador. Para el mojo trituraremos unas hojas de albahaca ya blanqueadas con piñones y aceite de oliva virgen y hacer una pasta. Para el aire: 1 decilitro de leche, añadir dos gramos de lecitina y 50 gramos de foie marcado en la plancha; llevar a 70º C y emulsionar con la batidora. En la base del plato pintar con una brocha con el mojo. Cortar en la cortadora de fiambres rodajas muy finas de pato y poner encima del mojo, aliñar con aceite de oliva y fresas lio y poner dos nubes de aire de foie.

Manitas de cerdo, lima y castañas asadas con foie



elaboración Manitas: confitar las manitas en bolsas de vacío a 70º C en temperatura controlada unas 12 horas; y deshuesar y elaborar una salsa con vino para napar. Castañas y foie: asar las castañas en el horno y hacer un sofrito de cebolla, añadir el foie, flamear con brandy y rehogar todo junto. Añadir el agua y triturar. Cilindro de patata: mezclar 20 gramos de patata asada con 20 gramos de clara, 20 gramos de mantequilla y 20 gramos de harina. Estirar en un silpat y meter al horno y dar forma de un cilindro. Torreznos: freír la corteza de cerdo y picar con un cuchillo. Poner la manita y napar con la salsa y rallar sobre ella lima, en un costado poner el torrezno y el canutillo de patata con la castañas.

Goralai

Santa Teresa, 26. Zaragoza. 976 557 203. www.goralai.es



Jamón de bellota cortado a cuchillo y caña de lomo de Jabugo

Tras largos años cocinando gran variedad de entrantes, y probando como cliente en muchos restaurantes de toda categoría y condición, he llegado a la siguiente conclusión: no hay nada mejor para iniciar un menú que un plato del mejor jamón recién cortado a cuchillo, seleccionado de la mejor calidad posible y en su punto óptimo de curación, acompañado del embutido más noble del cerdo de raza ibérica pura: la caña de lomo.

En este caso en particular, se trata de un jamón ibérico de bellota de nuestra Reserva Particular La Jamonería de la zona de Guijuelo, de 60 meses de curación, seleccionado por nosotros mismos, y conservado hasta que ha alcanzado todo su bouquet, las grasas de la bellota se han fundido, y sus aromas y untuosidad han llegado al punto álgido.

Y está acompañado de una caña de lomo de bellota de Jabugo, cortado en finas virutas, para disfrutar de la plenitud de su sabor, también de nuestra Reserva Particular.



Arroz con leche con azúcar y canela

ingredientes Arroz de calidad superior, azúcar, leche entera, canela en rama, corteza de naranja y de limón, vainilla en rama.

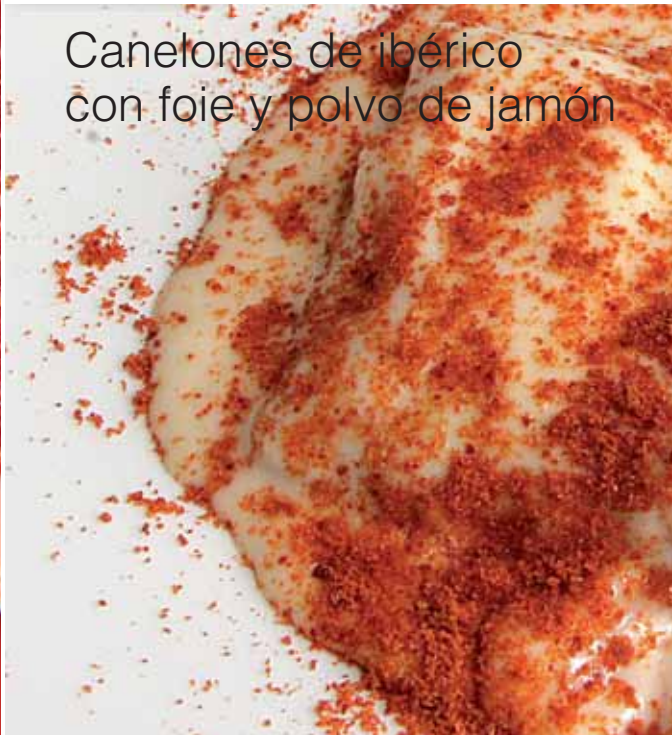
elaboración Blanquear el arroz en agua, escurrir y enfriar. Hervir la leche con el resto de los ingredientes y añadir el arroz. Remover constantemente con una pala de madera para que suelte el almidón y se trabe la mezcla, rascando el fondo de la cazuela. Dejar cocer hasta que haya absorbido la leche y esté el arroz bien tierno. Escudillar en una fuente y enfriar. Decorar con azúcar y canela en polvo. Servir.



Canelones de ibérico con foie y polvo de jamón

ingredientes Carne picada de cerdo ibérico de bellota, carne picada de ternera, micuit de foie-gras de canard, aceite de oliva virgen extra, harina de trigo, leche entera, jamón ibérico de bellota, mantequilla, nuez moscada, vino blanco de cariñena, sal, pimienta blanca molida, pimienta negra molida, laurel, perejil, canelones de pasta seca.

elaboración Con el aceite de oliva virgen extra, se doran las dos carnes picadas, salpimentadas. Se añade laurel y perejil. Se añade harina, rehogar bien, y el vino blanco. Posteriormente la leche sin dejar de remover, hasta hacer una mezcla de espesor medio. Deshacer en esta mezcla el micuit de foie-gras de canard y dejar reposar. Cocer la pasta al dente en agua con sal, laurel y aceite. Extender y rellenar los canelones con la mezcla. Hacer una bechamel con aceite, mantequilla, harina, leche, nuez moscada, sal y pimienta blanca. Cubrir los canelones con esta bechamel, calentar y espolvorear con abundante polvo hecho con el jamón ibérico de bellota, previamente desgrasado y deshidratado. Decorar y servir.



ingredientes 2 carrilleras de ternera, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 vaina de vainilla, 1 hoja de laurel, 1 vaso de vino dulce, 1 de caldo de carne, sal, pimienta negra, aceite de oliva v.e. Para el arroz cremoso de remolacha: 100 gramos de arroz, 1 cebolla, 1 puerro, 1 pimienta verde, 2 decilitros de caldo de verduras, 1 chorrito de nata, puré de 1 remolacha cocida, 20 gramos de queso ahumado de oveja.

elaboración Salpimentar las carrilleras, enharinar y dorar en aceite de oliva bien caliente, añadir la verdura picada, pochar, mojar con el vino dulce, la vaina de vainilla, evaporar, agregar el caldo de carne y cocer tapadas a fuego muy suave hasta que estén tiernas. Agregar más líquido si fuese necesario. Elaborar un arroz cremoso tipo risotto, que terminaremos tiñendo con un puré de remolacha. Emplatar media carrillera por persona sobre una cucharada del arroz de remolacha. Salsear y decorar con unos fideos de arroz fritos en aceite de oliva.



Carrillera
de ternera
a la
vainilla

La Matilde

Predicadores, 7-9. Zaragoza. 976 441 008. www.lamatilde.com.





Ceviche de lubina sobre polenta frita

Ingredientes Para la polenta frita: 100 gramos de polenta, 3 decilitros de agua, 2 decilitros de leche, 25 gramos de mantequilla, sal, pimienta negra, sésamo y aceite de oliva v.e. Para el ceviche: 400 gramos de lubina sin piel ni espinas, 1 decilitro de zumo de lima y 1 de limón, 1 decilitro de aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra. Además: brotes tiernos, tomates cherry, hierbas frescas, cebolla tierna, vinagre balsámico de Módena.

elaboración Para la polenta, hervir la leche y el agua, agregar la sal, la pimienta negra, el sésamo y la polenta y remover con un cucharón hasta dejar bien ligado, cocinando 4 minutos a fuego suave. Agregar la mantequilla y disolver, y pasar a un molde y enfriar. Cortar en rectángulos alargados y dorar en satén antiadherente con un poco de aceite de oliva. Cortar en láminas finas la lubina y macerar durante 5 minutos en la mezcla de sal, pimienta, zumo de limón y de lima y aceite virgen extra. Disponer sobre la placa de polenta los brotes, los tomatitos, la cebolla tierna en juliana y la lubina, y aliñar con un poco de aceite de oliva y vinagre balsámico.



Cappelletti de chocolate

ingredientes 16 láminas de pasta china wonton, 2 tazas de agua y una de azúcar para el almíbar. Para la trufa: 250 gramos de chocolate negro, 125 de nata, un chorrito de calvados. Además, puré de frambuesas y canela molida, albahaca, manzana, kiwi.

elaboración Hacer la trufa hirviendo la nata y añadiéndole el chocolate picado fuera del fuego. Disolver y dejar enfriar. Rellenar los wonton con bolitas de esta trufa y pintar los 4 lados con agua y un pincel. Cerrar en forma de triángulo y unir dos de los lados presando bien, para dar forma de cappelletti. Cocerlos brevemente en el almíbar y sacar. Emplatarse sobre el puré de frambuesas, acompañando de fruta fresca y espolvorear con chocolate blanco rallado y canela molida, decorando con albahaca.

Bacalao confitado con verduritas y alioli negro



ingredientes Lomo de bacalao, calamares, cebolla, puerro, calabacín, ajo, aceite de oliva, tinta de chipirón.

elaboración Para el bacalao, lo ponemos con la piel hacia abajo en la plancha, doramos la piel y lo introducimos en una cazuela de aceite de oliva para que se cocine a unos 60º C durante unos minutos y lo reservamos. Para la verdura, cortamos el calabacín, la cebolla y el puerro a taquitos, pochamos por separado, escurrimos el aceite y las mezclamos. Reservamos. Para la tinta, ponemos a cocer unas cebollas, introducimos unos trozos de calamar y echamos un poco de vino blanco; pasados unos 20 minutos retiramos del fuego y trituramos junto a la tinta del chipirón. Hacemos un alioli agregándole la salsa de chipirón. Calentamos todos los ingredientes, excepto el alioli negro. Colocamos sobre el plato una pincelada de alioli negro, la verdurita y encima el bacalao

Garbanzos con bogavante



ingredientes Bogavante, garbanzo seco de la Baeza, cebolla, ajo, pan, tomate.

elaboración Ponemos a remojo los garbanzos la noche anterior a preparar la receta. Introducimos los garbanzos en una olla y se ponen a cocer. A la hora y cuarto aproximadamente, incorporaremos el bogavante y dejaremos un cuarto de hora más todo junto. Mientras, realizaremos un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate y el pan que habremos frito previamente. Majamos en un mortero y lo añadimos a los garbanzos. Rectificar de sal y listo.

Pan azucarado con helado de chocolate al grand marnier y naranja amarga



ingredientes Para el helado: 1 litro de leche, 100 gramos de azúcar, 8 yemas, 4 claras, 250 gramos de cobertura de chocolate al 70 %, 10 decilitros de grand marnier. Para la mermelada: 500 gramos de naranja sin piel, 500 gramos de azúcar, 1 piel de naranja, aros de pan azucarados, pan, azúcar.

elaboración Hervir la leche con el azúcar, añadir las claras y yemas de huevo, a continuación el chocolate y el licor. Mezclar hasta su completa disolución, reservar y enfriar. Turbinar en la heladera. Para la mermelada escaldaremos la piel de naranja y cortaremos en juliana. Poner la naranja con el azúcar y añadir la piel, a fuego lento iremos removiendo sin parar hasta conseguir la textura deseada. Cortaremos el pan con el cortafiambres a lo largo, embadurnar con el azúcar y colocarlos en unos moldes circulares. Hornearemos a 200 ° C durante 10 minutos. Reservar. Derretir el chocolate y distribuir con una manga de boquilla fina en forma de rejilla. Enfriar y congelar. Montaremos el plato colocando en el fondo una pincelada de la mermelada, el aro de pan encimar y sobre este una bola del helado. Decoramos con la rejilla encima del helado.

La Nueva Karambola

Baltasar Gracián, 3. Zaragoza. 976 402 132. www.lanuevakarambola.com.



ingredientes Pichón, boletus, foie, redaño, castaña, patata, haba tonka, aceite de oliva virgen, sal, pimienta.

elaboración Deshuesar el pichón en dos mitades iguales dejando sólo el hueso del jamoncito. Rellenarlo con un sofríto de boletus con cebolleta y foie, y envolver en redaño. Hacer un jugo con los huesos del pichón tostados y vino tinto. Asar unas castañas para la guarnición. Hacer un puré de patata y castañas cremoso y rallarle un poco de haba tonka. Asar el pichón unos diez minutos para que quede jugoso. Colocar un poco de puré en el fondo, el pichón encima con unas castañas asadas y salsear con el jugo de pichón reducido.

Pichón
de Bresse
relleno con
castañas y
haba tonka

Parrilla de Albarrací

Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 212 852 / 976 158 100. www.parrillaalbarracin.com.



Cardos,
tubérculos,
pulpo a la
parrilla
y su jugo

Ingredientes Cardo, pulpo, tubérculos variados: patata, apionabo, yuca, boniato, zanahoria, patata violeta, etc.

elaboración Para las verduras, cocer por separado los cardos y los tubérculos en su punto. Para el pulpo, cocer el pulpo a la manera tradicional y guardar el caldo de la cocción. Para el jugo, pochar una cebolleta con una hoja de laurel, añadir caldo del pulpo y ligar con un poco de tapioca. Colar y sazonar. Colocar en un plato hondo el cardo, los tubérculos y una pata de pulpo previamente asada en la parrilla. Acompañar con una jarrita de jugo de pulpo



ín

Gin tonic

ingredientes Crema de limón, pepino, gelatina de ginebra, helado de gin tonic, pétalos de rosa, hojitas pequeñas de menta, enebro, esencia de rosas, piel de limón confitada, daditos de pan de especias tostados, bizcocho aromatizado al limón, rodajas de limón deshidratadas.

elaboración En un plato hondo colocar en el centro un taquito pequeño de bizcocho y encima una bola de helado de gin tonic. Llenar el plato con crema de limón aromatizada al enebro y colocar unos daditos pequeños de gelatina, pepino, pan de especias, piel de limón confitada, hojitas de menta y pétalos de rosa. Terminar pulverizando el plato con esencia de rosas y ginebra.





Torre de Babel

Ingredientes Chocolate de cobertura, vino tinto Somontano, glucosa, boletus, vainilla, leche, nata, azúcar, crema inglesa, almendra tostada.

elaboración Fundir el chocolate hasta que quede una textura densa, extender sobre una bandeja de acero y dejar enfriar. Creamos unas tejas de chocolate. Para los helados crear una base y añadir el boletus cortado y crema de boletus. Gel de vino tinto, calentar la glucosa y una vez en ebullición añadir el vino hasta enfriar y colocar en el congelador. En una sartén añadir agua y azúcar y las almendras picadas hasta que se tuesten un poco. En un plato hondo, colocar en el fondo crema inglesa, almendra tostada y picada. Encima colocar el gel de vino, luego teja de chocolate, encima helado de boletus y culminamos con otra teja de chocolate.

La Perla Negra

Santa Gemma, 33-35, local Zaragoza. 976 099 384. www.restauranteperlanegra.com.





Teas montañesas cubiertas de escarcha del Pirineo

ingredientes Solomillo de cerdo cortado a tiras, miel, mostaza, pan rallado, maíz barbacoa, salsa borgoñesa, culís de frutos rojos y queso parmesano.

elaboración Preparar el empanado de maíz barbacoa en granulado y pan rallado con perejil y ajo. Cortar los solomillos en tiras largas y empanarlo con la preparación. Hacer una salsa roja con la borgoñesa y juntarla con un culís de frutos rojos. En un plato hondo colocar en el fondo la salsa roja, encima pondremos las teas como si asemejase una hoguera y luego rallar el queso parmesano encima, creando una escarcha de nieve



Falso ravioli de calabacín relleno de longaniza de Graus, gorgonzola y cebolla de Fuentes confitada sobre fondo de crema de boletus

Ingredientes Calabacín, longaniza de Graus, cebolla de Fuentes, queso gorgonzola, azúcar moreno, aceite picual, boletus, oporto negro, harina, nata líquida.

elaboración Freír ligeramente dos tiras de calabacín. Preparar la farsa con un picado de longaniza de Graus previamente salteado, cebolla de Fuentes frita y confitada con una cucharada de azúcar moreno y añadir una cucharada de queso gorgonzola en textura pomada. Para la crema picar los boletus, saltearlos con aceite de oliva picual, deshacer una cucharada de harina, seguidamente añadir nata líquida, un chorrito de oporto negro y batirlo todo bien. Montar encima de dos tiras de calabacín en forma de cruz una cucharada de farsa y cerrar el calabacín en forma de ravioli. Depositarlos sobre un fondo de plato pincelado previamente con crema de boletus

Gambas al ajillo en pastel, ajolio, regaliz, pernod



Ingredientes Gambas, huevos, nata, sal, aceite virgen extra, cayena, ajo, pernod, regaliz, pimienta, brotes de ensalada, vinagre.

elaboración Hacer las gambas al ajillo, escurrir el exceso de aceite y reservar. Ponerlas en el robot hasta conseguir una pasta fina. Introducir en un molde la pasta de gambas, los huevos y la nata. Hornear hasta tener la textura de pastel. Reducir el pernod para obtener un caramelo. Asar los pimientos. Ligar el pimiento con aceite y sal. Preparar un ajolio. Aliñar los brotes.

Cochinillo



Ingredientes Cochinillo, aceite extra virgen, sal, tomillo, romero, ajo, vino blanco, brandy, pimienta, manzana, sidra, wasabi, trufa, pan.

elaboración Asar el cochinillo con aceite, sal, tomillo, romero, vino, ajo y brandy. Una vez asado deshuesar. Reducir el jugo del asado y añadirse al cochinillo. Haremos una terrina con él. Cocer las manitas salpimentar y deshuesar. Trufarlas y empanarlas. Asar las manzanas, haremos una crema con ellas y la sidra.



El gin-tonic

ingredientes London dry gin, tónica, leche, nata, azúcar, rosas, pepino, aceite, sal, naranja, lima, pimienta de java y de Sichuán, limón, almendra, anís estrellado, semillas de amapola, malvas, enebro, cola de pescado, lecitina de soja, agar-agar, azúcar invertido.

elaboración Hacer un sorbete de ginebra con tónica. Infusionar pétalos de rosa y azúcar en leche y agar-agar. Gelificar una tónica con los botánicos. Montar una crema con pepino, aceite, nata y sal. Haremos un aire con zumo de limón. Cristalizar el azúcar invertido con pimienta.



Coca-Cola

125 AÑOS
REPARTIENDO FELICIDAD

Coca-Cola, la botella con la curva característica modificada y el logo rojo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



125 años

Territorio Ternasco de Aragón

iloveternascodearagon.com



**¡gracias por
vuestro apoyo!**

participa:



Para más información sobre las cualidades del Ternasco de Aragón y todas nuestras actividades visita:

ternascodearagon.es • megustalternascodearagon.com

Facebook (Ternasco de Aragón I.G.P.)

colaboran:



financian:



FEADER
Europa invierte
en las zonas rurales



Arroz de pato confitado, pera y reducción de Módena

ingredientes 250 gramos de arroz bomba Brazal, 400 gramos de pato, media cebolla, 2 trigueros, 1 tomate natural mediano, una pera, grasa de pato, aceite de oliva, 50 mililitros de martini, 600 mililitros de caldo de carne, reducción de Módena.

elaboración Ponemos a confitar el pato en aceite de oliva y un poco de grasa de pato. Troceamos la cebolla y la rehogamos a fuego suave, para que cuando esté casi transparente, añadamos el triguero en rodajas finas, el tomate pelado y troceado en cuadraditos, y la pera confitada en un poco de grasa de pato; seguidamente echamos el Martini y dejamos reducir el alcohol. Dejamos sofreír todo, desmigamos el pato, ya escurrido de la grasa, y lo añadimos a la mezcla. Vertemos el caldo de carne, sazonamos y rectificamos en el caso que sea necesario y llevamos a ebullición. A continuación, añadimos el arroz bomba y dejamos cocer hasta que esté cremoso, o hasta que esté a nuestro gusto. Para adornar el arroz, hacemos unos crujientes de pera deshidratada a baja temperatura durante, por lo menos, 24 horas. Servimos el arroz en dos moldes cuadrados, colocados en un plato rectangular, unimos los dos cuadrados de arroz con los crujientes de pera y pintamos con reducción de Módena.



Brownie de chocolate blanco

ingredientes 150 gramos de nueces peladas, 200 gramos de chocolate blanco, 150 gramos de azúcar, 2 huevos, 100 gramos de mantequilla, 70 gramos de harina, 1 pizca de levadura royal, 50 gramos de frutas del bosque, 50 gramos de azúcar.

elaboración Batir los huevos con el azúcar y derretir el chocolate y la mantequilla al baño maría, añadir a lo anterior y mezclar. Incorporar la harina, la levadura y la sal, mezclar bien. Añadir las nueces en trozos grandes. Forrar un molde, rectangular y bajito, con papel vegetal. hornear a 180°C durante 15-20 min, hasta que, al introducir una aguja, ésta salga limpia. Desmoldar el brownie cuando esté hecho. Hacer una mermelada con las frutas, el azúcar y 50ml de agua. Dejar que cueza hasta que quede denso.





La Rebotica

San José, 3. Cariñena. 976 620 556. www.restaurantelarebotica.es.

Fardeles de jarretes
de ternasco y lechecillas
en salsa de vino añejo



ingredientes 2 jarretes de ternasco, 2 zanahorias, 1 puerro pequeño, 200 gramos de lechecillas de ternasco, 50 gramos de jamón de encinacorba, 10 centilitros de vino blanco seco, 10 centilitros de vino añejo, 250 gramos de setas variadas, patatas panaderas de guarnición, media cebolla de fuentes, 4 dientes de ajo harina, redaño, aceite de oliva virgen, romero, laurel, sal, pimienta molida, agua.

elaboración Sofreír los jarretes en una cazuela con poco aceite. Cuando se doren retirarlos y añadir las verduras cortadas a trozos. Darles unas vueltas para que se cuezan un poco y añadir el vino blanco, los jarretes, el laurel y agua hasta cubrir todo bien. Añadir sal y pimienta al gusto. Dejar cocer durante una hora, añadiendo agua cuando sea necesario. Dejar enfriar. Freímos las lechecillas saladas y partidas a trozos no muy grandes con poco aceite y los ajos a trozos medianos con el fuego mediano, tapadas para que no pierdan jugo. Reservar. Freímos las setas con un poco de sal cortadas pequeñas con el jamón a trocitos pequeños, poco aceite y a fuego no muy fuerte para que queden melosas. Sacar los jarretes del caldo y desmenuzar a cubos incluyendo las gelatinas. Triturar las verduras de los jarretes con poco caldo para que quede un puré espeso. Colar el resto del caldo y reservar. Mezclar la carne de los jarretes, las lechecillas, los ajos chafados, las setas y la mitad del puré de verduras. Rectificar la sal y añadir el polvo de boleto. Rellenar el redaño dando forma de fardeles hasta terminar la masa. Poner en una bandeja de horno a 200º durante 10 minutos, añadir el vino añejo y girarlos para que se doren también por el otro lado otros 5 minutos. En una sartén poner un poco del aceite de freír las setas, cuando se caliente añadir 2 cucharadas de harina y rehogar. Añadir el jugo de hacer los fardeles al horno, el resto del puré de verduras caldo de la cocción de los jarretes y si es necesario un poco de vino añejo. Rectificar la sal. Calentar los fardeles al horno y servir con la salsa caliente y unas patatas fritas a rodajas.

Boliches del Pilar con sardinica de cubo

ingredientes (para una persona) 125 gramos de boliches, 1 sardina de cubo también conocidas como sardinas rancias o guardiaciviles, tomates deshidratados y confitados, aceite de oliva, laurel, ajo sin pelar, cebollino.

elaboración Poner a remojo los boliches de 8 a 10 horas en agua tibia. Se cambia el agua y se ponen al fuego con ajo, laurel y un buen chorro de aceite de oliva, cuando levanta el hervor se espuman y se asustan con agua fría para cortar el hervor, se dejan a fuego lento aprox. 1 h y reservar (Una vez frías se pueden envasar al vacío por raciones y congelar). Limpiar las sardinas entre 2 papeles y aplastarlas hasta quitarles las escamas, separar en 2 lomos, freír los lomos enharinados y la espina. Hacer una vinagreta suave con los tomates y el cebollino. Presentar los boliches con la sardina y su espina, la vinagreta y un poquito de aceite de oliva.



ingredientes (para 25 personas)
3 piernas de ternasco, 500 gramos de cebolla, 1,5 kilos de tomate natural, 2 kilos de setas surtidas, pasta seca de lasaña, bechamel, 1 cabeza de ajo, queso parmesano en polvo, piñones, coñac, orégano.

elaboración Deshuesar las piernas quitar la grasa y reservar. Hacer un sofrito de de ajo y cebolla, incorporar la carne, dorar un poco y flambear con coñac, añadir el tomate troceado, especiar al gusto y dejamos guisar hasta que reduzca el caldo. Picar la carne y las setas saltadas con ajos, esto será el relleno. Cocer la pasta y montar capa por capa y terminamos con una fina capa de bechamel y el parmesano.

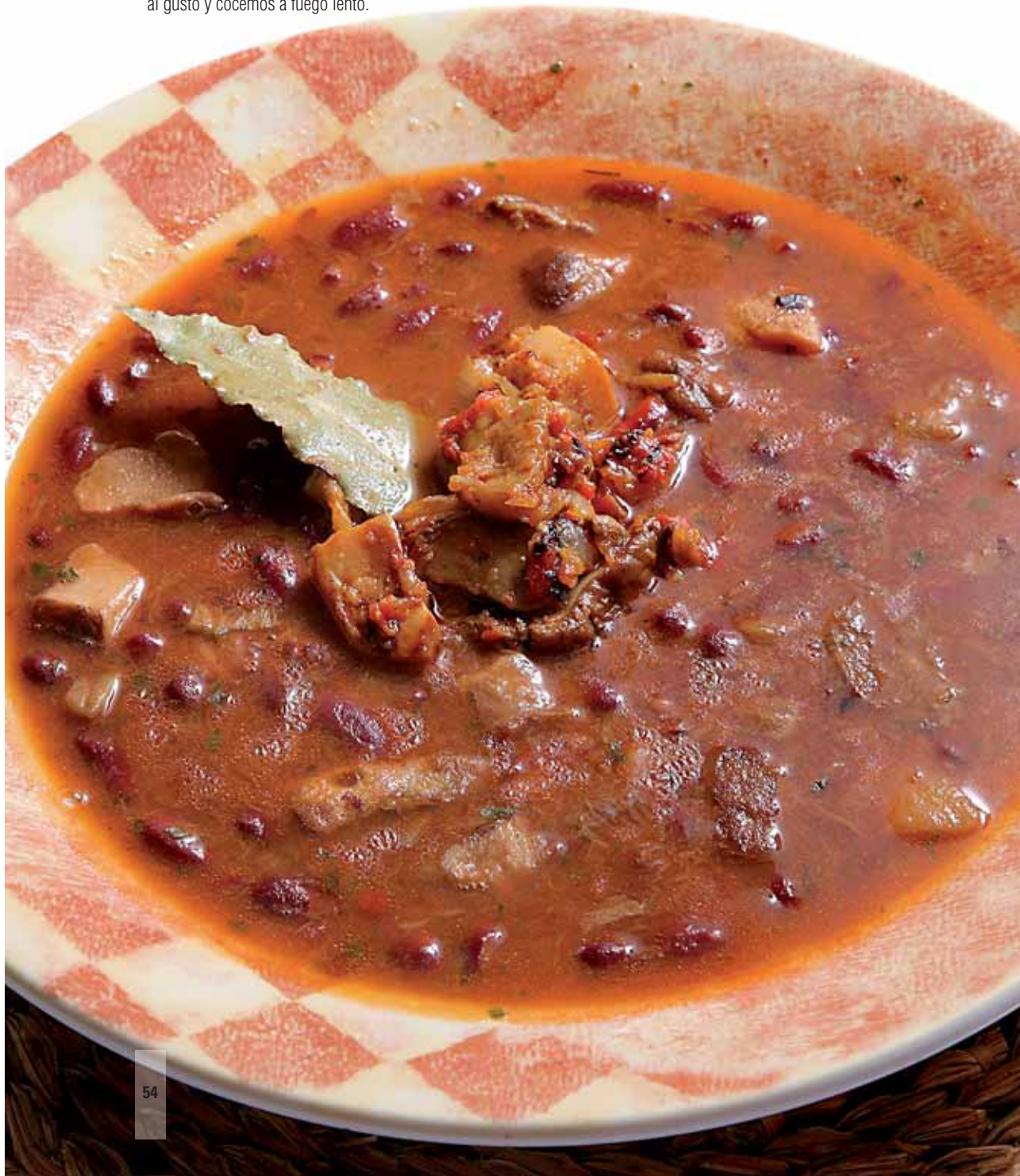
Lasaña de ternasco, borrajitas de Aragón y pan de ajo



Judias pintas con pato y boletus

ingredientes Judias rojas, muslos de pato, boletus edulis, cebolla, ajetes, aceite de oliva, sal.

elaboración Preparamos un refrito con la cebolla, los ajetes, los muslos de pato que previamente hemos confitado y desmigado; añadimos los boletus troceados y dejamos que se dore todo bien. Flameamos con brandy y añadimos las judias que ya hemos preparado con anterioridad. Añadimos un poco de caldo, sazonomos al gusto y cocemos a fuego lento.



Las 5 Torres

Lorenzo Pardo, 10-12. Zaragoza. 976 480 060. www.las5torres.com.



Cochinillo confitado relleno de foie ingredientes

Cochinillo fresco, foie de pato, sal, pimienta, licor.

elaboración

Troceamos el cochinillo y lo envasamos al vacío ya sazonado y especiado, lo coceremos a 60° C durante 8 o 10 horas. Una vez confitado separamos la piel y desmigamos la carne. Preparamos una especie de pate con la carne y el foie rallado, añadimos el licor y cerramos con la piel que habíamos separado. Cocemos todo al baño maría. Troceamos en porciones y tostamos en el horno. Salseamos y a disfrutar.



Huevos de corral trufados con carabinero y setas silvestres de temporada

ingredientes Huevos de corral, carabineros grandes, setas silvestres, patatas, trufa negra (*tuber melanosporum*), aceite de oliva del bajo aragón, sal.

elaboración En un recipiente de cristal con cierre hermético introducir los huevos de corral y la trufa. Reservar unos 4 días aproximadamente para que los huevos por medio de sus micro poros adquieran las cualidades organolépticas de la trufa. Una vez dispongamos de los huevos ya trufados separamos tres y los cascamos en un bol, retiramos la yema de la clara y la introducimos en otro bol para hacerlas por separado (la clara la despreciamos). Pochar las patatas en aceite de oliva cortadas a su gusto. Pelar la cola del carabinero y confitar en aceite de oliva a fuego lento. Lo mismo con las setas silvestres. En plato de presentación colocar las patatas pochadas, las setas silvestres y decorar con las yemas calientes y blandas. Añadimos el carabinero y regamos con el aceite de carabinero a hilo fino, sazonar con cristales de sal maldon y coronar con *tuber melanosporum* rallada.



Los Cabezudos

Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732. www.grupoloscabezudos.es.



Cocochas frescas de Merluza Nacional al Pil-Pil



ingredientes 200 gramos de cocochas de merluza nacional fresca, 2 dientes de ajo laminados, 1 guindilla, 125 mililitros de aceite de oliva virgen extra del bajo aragón, sal marina, perejil picado.

elaboración En una tartera de barro introducir el aceite, la guindilla y el ajo laminado a fuego medio, retirarlo todo cuando esté dorado. Añadir las cocochas sazonadas con la piel hacia arriba y subir la temperatura a 90º hasta que la cococha deje de soltar gelatina, apagar el fuego y mantener la temperatura del aceite entre 60º y 90º C (para que el aceite no pierda sus cualidades organolépticas) menear la tartera hasta que la gelatina y el aceite sean una crema ligada espolvorear con perejil y decorar con el ajo dorado y la guindilla, servir al comensal en la misma tartera. Nota: se recomienda acompañar con patatas panadera por el contenido graso de la salsa.

ingredientes Base brisa: 200 gramos de harina, 100 gramos de mantequilla, 1 huevo, 50 gramos de azúcar glasé y una pizca de sal. Confitura de arándanos: 1 kilo de arándanos limpios, 750 gramos de azúcar, 375 mililitros de agua. Queso philadelphia, queso fresco de Burgos, azúcar, nata de repostería.

elaboración Base brisa: trabaja en un cuenco la harina tamizada y añade la mantequilla pomada, mézclalos con la yema de los dedos hasta obtener una mezcla arenosa. Seguidamente, incorpora la sal y el azúcar y el huevo, mezcla con las manos hasta que la masa se una, haz una bola con ella y colócala en un cuenco cubierto con papel filme y déjala reposar en el frigorífico una hora. Estira la masa quebrada con el rodillo; colócala a continuación sobre el molde untado con mantequilla, una vez que la masa está en el molde bien ajustada, recorta los bordes que sobresalen, pincha la base de la masa con un tenedor y hornea a 180º C hasta que la masa esté dorada y lista para rellenar.

Confitura de arándanos: hacer el almíbar, disolver el azúcar en el agua caliente y llevar a ebullición sólo cuando esté bien disuelta. Cocer a fuego fuerte 2 o 3 minutos. Añadir los arándanos y cocer a fuego suave durante media hora o hasta que cuaje. Crema de queso: en un bol de metal frío añadir los quesos philadelphia y de Burgos, azúcar y nata fría. Mezclar todo con robot a máxima potencia.

Disponer la base brisa, rellenar con la crema de queso y enfriar en nevera durante una hora aproximadamente, napar con la confitura de arándanos y lista para disfrutar.



Tarta de queso
Los Cabezudos



Casa Oyarzun

www.casaoyarzun.com

Plaza del Carmen 1-2-3. Zaragoza. 976 232 473.



ingredientes Manzana reineta, mantequilla, azúcar, sidra y vainilla, marron glacé, helado de patxaran.

elaboración Asar las manzanas con la mantequilla, azúcar, una vaina de vainilla rascada y un vasito de sidra natural y triturar hasta conseguir una crema fina. Para el marron glacé cocer unas castañas peladas en almibar durante bastante tiempo hasta que estén bien tiernas. Disponer la crema en una copa con castañas por el medio. Coronar con una bola de helado de patxaran y un crujiente de manzana.



Crema de manzana reineta asada con marron glacé y helado de patxaran



Rabo de vaca guisado al vino tinto sobre crema de patata y piquillos confitados

ingredientes Rabo de vaca: cebolla, puerro, zanahoria, ajo, laurel, tomillo, pimientas, vino tinto, patata, aceite de oliva virgen, pimientos del piquillo, ajo.

elaboración Guisar el rabo a la manera tradicional muy lentamente, y luego reducir el jugo. Hacer un puré de patata cremoso con aceite de oliva. Confitar los pimientos con un poco de sal, azúcar, aceite de oliva y ajo. Disponer el puré en el fondo del plato, colocar el rabo encima y salsear. Colocar unos pimientos confitados encima.

Chipirón relleno de manitas de cerdo, cebolletas tiernas, brotes de lechugas y vinagreta de naranja

ingredientes Chipirones, manita de cerdo cocida, cebolleta tierna, brotes de lechugas, naranja, sal, aceite, vinagre de sidra.

elaboración Limpiar los chipirones y rellenar. Dorar los chipirones en la plancha y terminar de asar en el horno. Reducir zumo de naranjas hasta que quede un sirope y añadir aceite, un poco de vinagre y sal para obtener la vinagreta. Poner el chipirón cortado en dos en el plato y acompañar con las lechugas y las hojas de cebolleta. Aderezar el conjunto con la vinagreta de naranja.



Colmenillas rellenas de royal de foie-gras en tempura y su cremoso



ingredientes Colmenillas, foie gras, agar-agar, nata, mantequilla, trufa, pimienta, nuez moscada, microbrotes de borraja.

elaboración Para el royal de foie gras, sellar el foie gras y dejar enfriar. Colocar en una thermomix 0,5 gramos de agar-agar, nata y mantequilla, mezclarlo todo y pasarlo por un chino, dejándolo reposar 12 horas en cámara, hasta conseguir una pasta homogénea. Para el cremoso, hacer una reducción de nata, colmenillas, sal, pimienta y nuez moscada hasta conseguir el punto de napaje, pasar por un chino y, en el momento de servir, rallar la trufa y se añaden unos microbrotes de borraja.

ingredientes Cochinillo, sal, pimienta, bolsa de vacío, serrín de haya, tomillo seco, pipa de humo. Salsa glasse: demi glacé de rabo de toro, vino tinto, azúcar. Tejas: morcilla de Burgos, agua, agar-agar, arroz inflado. Arroz: arroz, demi glacé de rabo de toro, boletus, trufa de otoño del Piamonte.

elaboración Para el cochinillo: deshuesarlo, hacer cilindros y poner en bolsas de vacío; colocar en el ronner durante 24 horas. Precalentar el horno a 220 ° C e introducir hasta dorar. Para la salsa glasse, hacer una reducción del demi glacé de rabo de toro el vino tinto y el azúcar hasta convertirlo en caramelo. Para el arroz cremoso: Misma proporción de agua y arroz, poner a fuego lento hasta evaporar el agua, incorporar la salsa glasse con el boletus y la trufa, mezclando todo. Para la teja de morcilla: poner en la termomix la morcilla de Burgos y un 10 % de su peso en agua, calentar a 90° C a una velocidad del nº 7, hasta que quede una pasta homogénea, incorporar 1 gramo de agar-agar, extenderlo en un silpat e introducirlo en el horno a 150° C hasta secar. Para el arroz inflado: Cocinar 25 gramos de arroz hasta dejarlo abierto e hinchado, extenderlo en una bandeja y dejarlo secar en una deshidratadora a 55° C durante 24 horas.

Cochinillo ahumado al haya y tomillo, con arroz meloso de trufa, boletus y tejas de morcilla



ingredientes Nieve, cilindro de chocolate blanco: chocolate blanco, nata de 35 %, glucosa, manteca de cacao blanca, fresas, gelatina, agua, nitrógeno líquido. Niebla, nitroniebla de fresa: aceite de fresa, nitrógeno líquido. Tierra, pasta crumble y raya de toffee: mantequilla, azúcar lustre, harina, polvo de almendras, agua, azúcar, nata. Musgo, bizcocho de pistacho y vainilla: pistacho crudo, pistacho tostado, mantequilla, azúcar lustre, harina, clara de huevo, vainilla bourbon, sifón.

Nieve, niebla,
tierra y musgo



Q-Art y Colette

Cesáreo Alierta, 4. Zaragoza. 976 226 349.

www.restaurante-colette.com.





Helado de higos

ingredientes 300 gramos de higos secos sin el raballo y partidos por la mitad a lo largo, 100 gramos de azúcar, 150 gramos de yemas de huevo, 150 gramos de claras de huevo, 300 gramos de nata para montar, 50 gramos de nueces peladas y en mitades.

elaboración Se cuecen los higos secos durante 1 hora, bien limpios y sin raballo, el doble de higos que de agua. Se añaden los 100 gramos de azúcar y se deja cocer unos minutos mas. Una vez semienfriada la masa se añaden 150 gramos de yemas mientras se trituran con la batidora, para una homogeneidad completa y una textura agradable al paladar. Se deja enfriar en la cámara varias horas. Mientras tanto, se montan 300 gramos de nata y se le añade la masa de higos ya fría. A continuación se añaden los 150 gramos de claras montadas y se mezclan con sumo cuidado con una espátula de silicona y se vierte en un molde rectangular o en pequeños moldes individuales, según la presentación a elegir en cada momento. Tras 12 horas en el congelador está listo para su uso.



Rinconada de Lorenzo

La Salle, 3. Zaragoza. 976 555 108. www.larinconadadelorenzo.com.



Manitas de ternasco

ingredientes 400 gramos de manitas de ternasco limpias y abiertas, 150 gramos de cebolla cortada y otros 150 de pimiento verde cortados en brunoise, medio litro de tomate triturado y frito, 2 cayenas, 2 hojas de laurel, sal, ramillete de finas hierbas.

elaboración Se cuecen en la olla rápida las manitas con agua, sal y una cayena durante 30 minutos, desde que sube la válvula. Mientras tanto, se pochá la cebolla y el pimiento verde junto con la cayena y el laurel. Una vez pochado se añade el tomate triturado y se deja 10 minutos rehogar. Se añaden las manitas ya cocidas y escurridas a la riojana y se deja 10 minutos más, aderezándolas si fuere necesario con sal. En sendos cuencos de barro o pequeñas artesas se reparten equitativamente las 4 raciones de manitas, colocándolas en platos de presentación con sus respectivas blondas o rodalas. Un par de platillos aparte nunca están de más, para depositar los huesillos sobrantes y desperdicios





Borrajas con almejas

ingredientes 600 gramos de borrajas limpias y cortadas, 24 almejas abiertas, pizca de sal. Salsa verde: medio litro caldo de pescado, 50 gramos de harina, 1 diente de ajo, 1 cebolla grande de Fuentes de Ebro, 1 decilitro de aceite de oliva del Bajo Aragón, vino blanco DO Aragón.

elaboración Salsa verde: se calienta en una sartén el aceite de oliva, a continuación se sofríe el ajo con la cebolla; cuando estén pochados, se le añade el vino blanco. Dejamos que evapore el alcohol y cocinamos la harina, cuando esta esté bien integrada, añadimos el caldo de pescado, lo dejamos a fuego lento. Reservamos. Cortados los tallos de las borrajas en tercios de palmo y cocidos en abundante agua sazónada, se vierten sobre la salsa verde para dar un ligero hervor. Se añaden las almejas abiertas y lavadas, se lleva unos minutos a ebullición. Se corrige de sal y se terminan de cocer en la propia salsa. Se sirven seis almejas por comensal circunrodeando el plato y en el centro las borrajas en salsa. Si fuere necesario se añade algo más de salsa para napar ligeramente.





Cilindros de brandada de bacalao

ingredientes 800 gramos de bacalao, 2 litros de leche, 400 gramos de copos de patata, 80 gramos de ajos, 60 huevos de codorniz, 20 unidades de pasta phillo, 4 decilitros de aceite de oliva, 4 decilitros de aceite girasol, lechugas variadas, 6 gramos de goma gellan, sal.

elaboración Cortamos la pasta phillo, la moldeamos en cilindros y la horneamos. Hacemos un aceite de ajos, en el que confitaremos el bacalao en tacos sin piel ni espinas. Por otro lado haremos un puré de patata con la leche, los copos de patata y la gellan. Mezclaremos con cuidado los dos conjuntos intentando que no se corten hasta obtener una masa estable. Cocemos los huevos a baja temperatura y les quitamos la clara. Rellenamos los cilindros con la brandada y las yemas, acabando siempre con una yema. En la base colocamos el bouquet de lechugas rodeando los cilindros de brandada. Colocamos dos lágrimas, una de salsa tinta y otra de crema de calabaza amarilla. Decoramos con lavanda rizada.



ingredientes 40 cocochas de bacalao, 8 decilitros de aceite oliva, 80 gramos de ajos, 35 gramos de pasta de manzana ácida, 200 gramos de bacalao.

elaboración Hacemos un aceite de ajos y dividimos 6 decilitros para hacer un pil-pil clásico con las pieles de bacalao. Los otros dos los metemos en una bolsa junto con las cocochas para cocinarlas al vapor a 65 grados. En el momento del pase mezclaremos el pil-pil con la pasta de manzana.

Colocamos las cocochas en el plato y salseamos con el pil-pil, aromatizando con ralladuras de lima y hojas de lavanda.



Hojaldre de cabello de ángel y sorbete de café

ingredientes 3 kilos de calabaza cidra, 1,5 kilos de azúcar, 1 peladura limón, 1 canela, 100 gramos de hojaldre, 1 decilitro de café, 300 gramos de leche, 200 gramos de nata, 4 yemas, 150 gramos de azúcar.

elaboración Hacemos una crema inglesa y añadimos el café, dejamos congelar sin más para que se cristalice. Cocemos al vapor la calabaza, sacamos los hilos y añadimos el azucar, sin dejar de remover a fuego lento durante 50 minutos. Estiramos el hojaldre y metemos el cabello de Ángel para más adelante hornearlo. Una vez congelado metemos en la termomix para darle textura de granizado y colocamos en la base de un vaso de zurito, para colocarlo en lo alto el hojaldrito de cabello. Decoraremos con unas aromáticas de hierba luisa.

RÍO Piedra

Cta. Monasterio, s/n. Nuévalos. 976 849 007. www.hotelriopiedra.com.



Cocochas al pil-pil de manzana verde

Raviolis de calabacín reellenos de rape y langostinos



ingredientes Para el relleno: una cola de rape, 12 langostinos, 1 calabacín, 1 cebolleta, 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 1 ajo, salsa Perrins, brandy, una cucharada de harina. Para la salsa: cebolla, tomate natural, fumet, harina, vino blanco.

elaboración Para el relleno, picamos finamente las verduras (ajo, cebolla, zanahoria y pimiento verde) y las echamos en una sartén ya calentada con aceite de oliva para pocharlas; cuando ya casi estén se les añade el rape y los langostinos picados, se fríe todo bien y se le añade una cucharadita de harina removiendo bien. Se flambea con el brandy y por el ultimo se le añaden unas gotitas de perrins, se rectifica y se deja enfriar. Para la salsa, se pocha la cebolla hasta que quede transparente, incorporando en ese momento el tomate natural pelado y se refríe todo bien. Se le añade la harina removiendo para que no queden grumos y el vino blanco. Al final se incorpora el fumet. Se tritura, pasa por un chino y rectifica. Para presentar el plato, cortamos los calabacines muy finos a lo largo con una mandolina o cortadora de fiambres. Colocamos los filetes de dos en dos en forma de cruz poniendo en el centro una cucharada de relleno cerrando las hojas de calabacín para formar el ravioli. Se marcan tres raviolis en un sartén o plancha hasta que tomen color dorado por las dos caras y se emplatan añadiendo después la salsa alrededor.

Riskomar

Francisco Vitoria, 16-18. Zaragoza. 976 225 053. www.restauranteriskomar.com.



Merluza
Riskomar

ingredientes Una cola de merluza, 4 kokotxas, 5 almejas, 20 gramos de angulas, 200 centilitros de fumet, un ajo picado, una cucharada de harina, perejil, sal, aceite de oliva.

elaboración En una cazuela de barro se pone un poco de aceite de oliva a calentar, se echa el ajo picado, cuando empiece a freírse se le añade una cucharada de harina y se cocina, a continuación se añade el fumet, removiendo bien para que no queden grumos. Una vez preparada la salsa se incorpora la cola de merluza ya salada, con la piel hacia arriba, cuando empiece a cocerse se le da la vuelta y se incorporan las almejas y las kokotxas, dejándola cocer tapada unos minutos. Cuando este ya cocida se le añaden las angulas y se espolvorea un poco de perejil.





Cataplana de rape, almejas y langostinos

ingredientes 5 patatitas cocidas, media cebolla, medio tomate. 100 mililitros de vino blanco. 350 gramos de rape fresco, 300 gramos de almejas grandes frescas, 8 langostinos, cilantro, 3 dientes de ajo, sal, aceite.

elaboración Se pochán la cebolla, el ajo y el tomate en una sartén. Cuando está al punto, se echa en la cataplana, recipiente portugués, donde se va a cocinar el plato. En un chorrito de aceite virgen extra, se echa la cebolla, el ajo y el tomate ya pochados. Se cortan las patatitas previamente cocidas y se añaden también, junto con el vino blanco, las almejas y el rape. Se cierra la cataplana y se deja cocer unos minutos. Por último se rectifica con sal y unas ramitas de cilantro. Se echan los langostinos que se acaban de cocinar con el vapor.



Pate de atún con tostas

ingredientes

Media cebolla, 450 gramos de de atún, 200 de mahonesa, 300 de nata líquida, 50 de variantes en vinagre, 50 de uvas pasas.

elaboración

Se bate el atún hasta que quede cremoso, se le añade la cebolla, la mahonesa y la nata, poco a poco mezclando todos los ingredientes. Se añaden los vinagrillos cortados muy pequeños y las pasas. Se deja cuajar en el frigorífico unas horas y se sirve con tostas de pan.



Taverna Lusitana

P^a Sagasta, 37. Zaragoza. 976 279 839. www.tavernalusitana.es.

Tarta de algarroba e higos

ingredientes 3 huevos, 100 gramos de azúcar moreno, 50 gramos de mantequilla, 70 gramos de harina de trigo, 75 gramos de harina de algarroba, 1 cucharadita de levadura, 1 cucharadita de canela, 150 gramos de cabello de ángel, 75 gramos de almendra en polvo. 200 gramos de higos secos, 7 yemas de huevo, 150 gramos. de azúcar blanco, azúcar glas, almendra picada.

elaboración Se baten los huevos con el azúcar. Se añade la mantequilla, canela, cabello de ángel y la almendra y las harinas y la levadura hasta conseguir una mezcla homogénea. Se mete al horno 20 minutos. Se humedecen los higos en agua, y se extienden sobre la masa. Con el azúcar blanco se hace un almíbar ligero, sobre el que se echan las siete yemas de huevo, hasta conseguir una crema. Se deja enfriar y se extiende sobre la masa de higos. Se adorna con harina de algarroba, azúcar glas y almendra picada. Se deja reposar en el frigorífico durante varias horas. Se sirve sobre una cama de natillas elaboradas con leche y huevos y se adorna con nata montada espolvoreada con canela.



Fagotti relleno de pera & salsa de quesos



ingredientes Para la pasta: Huevos, harina, aceite de oliva, sal, peras, queso gorgonzola. Para la salsa: Nata para cocinar, queso (a gusto), sal, pimienta.

elaboración Salsa: En un cazo alto introducir la nata, el queso, la pimienta y la sal, tapar con papel filme y calentar a 70 ° durante 1 hora para infusionar la nata. Retirar del fuego y dejar enfriar sin destapar. Una vez fría la salsa, introducir en nevera durante 2 días aproximadamente. Pasado este tiempo triturar la salsa, pasarla por un colador chino y calentarla a 100 °. Reservar hasta su utilización. Pasta: Tamizar la harina y formar un volcán, en el centro añadir el huevo, el aceite y la sal. Mezclar con las manos, reposar unos 30 minutos. Amasar y estirar (se recomienda maquina para pasta); una vez estirada la masa, cortar con cortapastas circular y rellenar con la pera (pelada, picada y escaldada) y el queso gorgonzola. Cerrar la masa formando un saquito y humedecer con la yema de los dedos para formar un agarre. Cocer la pasta en abundante agua con sal durante 5 minutos. Una vez cocida saltear con la salsa de queso y lista para comer .

Tinglao

Rincón, 4. Zaragoza.

976 202 145. www.grupoloscabezudos.es.



ingredientes 2 medallones de solomillo de buey, aceite de oliva del bajo Aragón trufado, *tuber melanosporum*, puré de trufa negra, nata para cocinar, huesos de ternera, cebolla, zanahoria, puerro, vino tinto.

elaboración Para la salsa de trufa: en una cacerola saltear con el aceite trufado los huesos troceados, la zanahoria, la cebolla y el puerro. Una vez dorados, añadir el vino tinto y reducirlo. Añadir agua hasta doblar el volumen de los huesos y reducir. Retirar los huesos y triturar las hortalizas. Pasar la salsa por un colador chino y colocarla en un cazo alto con el puré de trufa para infusionarla. Una vez infusionada, añadir un chorrito de nata para suavizar la salsa. Cortar a dados el solomillo y saltearlo en sartén antiadherente; añadir salsa de trufa a gusto y cocer a fuego lento unos minutos. Colocar en el plato y rallar trufa negra (*tuber melanosporum*) por encima. Acompañar de patatas fritas y piquillos artesanos.

Solomillo de buey a la trufa negra del Maestrazgo



Helado de melocotón de Calanda al vino tinto

ingredientes Melocotón de Calanda, azúcar, vino tinto afrutado, estabilizante, agua.

elaboración Asar los melocotones a baja temperatura con abundante azúcar y regados con vino. Una vez asados los pelamos, los deshuesamos y los trituramos hasta conseguir un puré. Por otro lado llevar el vino a ebullición para reducir y flambearlo para que pierda su contenido en alcohol. Calentar el agua y añadir la glucosa, el estabilizante, el puré de melocotón y el vino reducido. Pasar por un colador fino y verter el contenido en un vaso de Pacojét. Ultracongelar la mezcla a -20°C (si no conseguimos la temperatura indicada la maquina no podría procesarlo), pasar el helado por la Pacojét antes del servicio y reservar hasta el pase.



**Búscanos en
tu establecimiento
habitual**

**ALIMENTOS
MADE IN ARAGÓN**



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN

CONOCES SU ORIGEN, DISFRUTA SU CALIDAD

www.aiaa.es/empresas

Edita
Adico para la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza. HORECA
Fotografía
Agencia Almozara
Imprime
Calidad Gráfica

www.restaurantesaragoza.org

