



Recetario

PREMIOS
Horeca

XV CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA





LUIS VAQUER
*Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza, HORECA*

Un año más, los restaurantes de Horeca Zaragoza acuden a su cita con la excelencia. Todos los participantes han diseñado un menú con lo mejor de sus especialidades, sus técnicas y su filosofía gastronómica. Vuelve el **Certamen Gastronómico de Zaragoza** que ya va por su XV Edición. Esta edición presenta como novedad la nueva denominación “**Premios Horeca**” que pretende reforzar la imagen corporativa y de prestigio de estos galardones, labrada a lo largo de los años.

A pesar de los tiempos de crisis económica que afectan también al sector de la hostelería, los restaurantes seguimos al pie del cañón, abriendo nuestras puertas cada día con ilusión. Seguiremos trabajando para ofrecer un servicio que día a día está sometido al más rígido de los exámenes: el del cliente. Queremos mirar hacia adelante, confiar en que este momento nos hará más fuertes y demostrar que en tiempos difíciles se agudiza el ingenio. Por ello organizamos este certamen, que sirve para dinamizar el sector y poner a los establecimientos ante la mirada crítica de un jurado que evaluará y disfrutará de los platos, el ambiente, el servicio y la atención profesional.

Actualmente, nuestro certamen gastronómico permite a nuestros clientes habituales, turistas y aficionados a la gastronomía disfrutar de los menús presentados a concurso por un precio cerrado. Atractivas propuestas, desde platos tradicionales hasta nuevas recetas creadas con estilos vanguardistas y tendencias actuales.

Este año la Asociación de Restaurantes de Zaragoza y Horeca se congratulan en poder decir que se ha superado, una vez más, el record de participación. Un total de 46 restaurantes forman parte de esta cita gastronómica para poner en liza sus mejores platos. Será un mes que no tiene que ser visto como una competición con ganadores y perdedores, sino como una excusa para poner al servicio del cliente lo mejor de cada casa. El certamen puede ser una buena oportunidad para ganar fieles y seguidores de nuestra cocina.

El **XV Certamen de Restaurantes** trae como novedad la recuperación de una vieja tradición que es el recetario que tienes en tus manos. Gracias al esfuerzo de las instituciones y empresas que han decidido participar y colaborar con nosotros hemos podido sacar adelante esta joya de la gastronomía zaragozana. A lo largo de más de cien páginas podrás encontrar las recetas de los mejores platos elaborados por todos los participantes, seleccionadas una a una por los mismísimos propietarios de cada establecimiento. Tienes lo mejor de las cocinas zaragozanas de hoy a tu disposición, esperamos que te guste.



A MESA PUESTA
C/Fray Julián Garcés, 50
Zaragoza - Tel. 976 388 056



ANTONIO RESTAURANT
Pza. San Pedro Nolasco, 1
Zaragoza - Tel. 976 397 474



ARAGONIA PALAFOX
C/Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 79 42 43



ASADOR CAMPO DEL TORO
Plaza del Portillo, 5
Zaragoza - Tel. 976 438 721



BAOBAB
C/Arzobispo Apaolada, 10
Zaragoza - Tel. 976 359 011



BLASÓN DEL TUBO
C/Blasón Aragonés, s/n
Zaragoza - Tel. 976 204 687



BOCADOS
Parque del Agua
Zaragoza - Tel. 976 095 976



HOTEL BRUJAS DE BECQUER
C/Teresa Cajal, 24 - 50500 Tarazona
Tel. 976 640 400



CAFÉ DE LA REINA
Avda. Alcalde Sáinz de Varanda 2
Zaragoza - Tel. 876 54 11 57



CANKOOK
C/Juan Moneva, 6
Zaragoza - Tel. 976 239 516



CASA LAC
C/Mártires, 12
Zaragoza - Tel. 976 396 196



CASA PASCUALILLO
C/Libertad, 5
Zaragoza - Tel. 976 397 203



34

RESTAURANTE CELEBRIS

Paseo de los puentes, 2
50018 Zaragoza - Tel. 876 542 008



36

CHEF EMILIO

Ctra. Valencia Km. 6,2
Cuarte de Huerva - Tel. 976 505 538



38

EL BANDIDO

C/Manuel Lasala, 22
Zaragoza - Tel. 976 352 825



40

EL CANDELAS

C/Maestro Mingote, 3
Zaragoza - 976 423 025



42

EL CHALET

C/Santa Teresa de Jesús, 25
Zaragoza - Tel. 976 569 104



44

EL COCINERO ARREPENTIDO

C/Salvador Allende, 15
Zaragoza - Tel. 976 248 384



46

EL FESTÍN DE BABEL

C/San Antonio María Claret, 17
Zaragoza - Tel. 976 560 390



48

EL FORO

C/Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611



50

EL PATIO DE GOYA

Avda. Madrid, 6 - La Almunia de Doña Godina
Zaragoza - Tel. 976 601 037



52

EL REAL

C/Alfonso I, 40
Zaragoza - Tel. 976 298 808



54

EL SERRABLO

C/Manuel Lasala, 44
Zaragoza - Tel. 976 356 206



56

ESPUMOSOS 5 MARZO

C/Cinco de Marzo, 14
Zaragoza - Tel. 976 218 490



58

FINCA LA DEHESA
Ctra. Castellón, Km. 212
Fuentes de Ebro - Tel. 600 572 290



60

GORALAI
C/Santa Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - Tel. 976 557 203



62

LA BASTILLA
C/Coso, 177
Zaragoza - Tel. 976 298 449



64

LA BOCCA
C/Madre Vedruna, 6 - local
Zaragoza - 976 218018



66

LA BODEGA DE CHEMA
C/Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014



68

LA MATILDE
Calle de los Predicadores, 7
Zaragoza - Tel. 976 433 443



70

LA MIGUERÍA
C/Estébanes, 4
Zaragoza - Tel. 976 200 736



72

LA NUEVA KARAMBOLA
C/Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 402 132



74

LA REBOTICA
C/San José, 3
Cariñena - Tel. 976 620 556



76

MARENGO
C/Francisco Vitoria, 5 - local
Zaragoza - 976 220 570



78

MÁS TORRES
C/Francisco Vitoria, 19
Zaragoza - Tel. 976 228 695



80

MOLINO DE SAN LÁZARO
C/Cecilio Navarro, s/n
Zaragoza - Tel. 976 394 108



82

MONTAL

C/Torrenueva, 29
Zaragoza - Tel. 976 298 998



84

NEW MOSS

Pº Constitución, 23
Zaragoza - Tel. 976 225 191



86

PARRILLA ALBARRACÍN

Plaza Ntra. Sra. del Carmen 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100



88

PERLA NEGRA

C/Santa Gema, 33-35 local
Zaragoza - Tel. 615 113 611



90

RAUSAN-ALFAJARIN

Ctra. N-II Km. 241
Alfajarín - Tel. 976 100 002



92

RIVER HALL GASTRO

Avda. Ranillas, 7
Zaragoza - Tel. 976 525 480



94

TABERNA IRULIA

C/Tte. Coronel Valenzuela, 13
Zaragoza - Tel. 976 235 838



96

UMAI - HOTEL ORIENTE

C/Coso, 11
Zaragoza - Tel. 876 707 274



98

UROLA

C/San Juan de la Cruz, 9
Zaragoza - Tel. 976 560 221



100

WENCESLAO

C/Mariano Supervía, 33
Zaragoza - Tel. 976 551 083

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

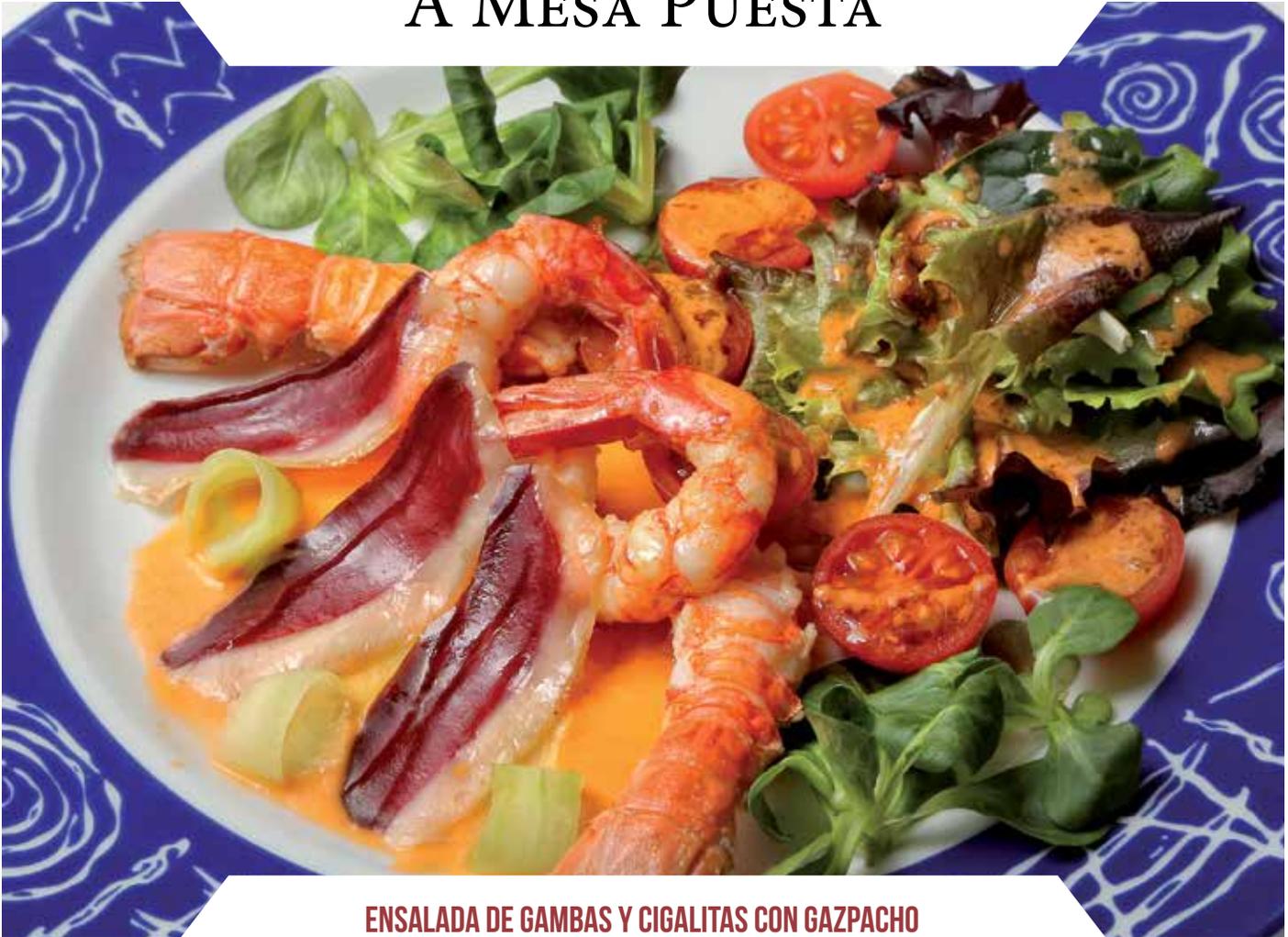
Impresión:
TIPOLÍNEA

2014

Recetario

PREMIOS
Horeca
XV CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

A MESA PUESTA



ENSALADA DE GAMBAS Y CIGALITAS CON GAZPACHO DE TOMATE Y JAMÓN DE PATO

Pelar las gambas y las cigalas y reservar.

Preparar un gazpacho de tomate.

Colocar en el centro del plato un surtido de lechugas, canónigos, etc.

Saltear las gambas y las cigalas con aceite de oliva y unos ajos.

Colocar las gambas y la cigalas encima de las lechugas con todo el jugo que han soltado al saltearlas.

Salsear con el gazpacho justo antes de comer.

Colocar el jamón de pato para decorar.



MANITAS RELLENAS

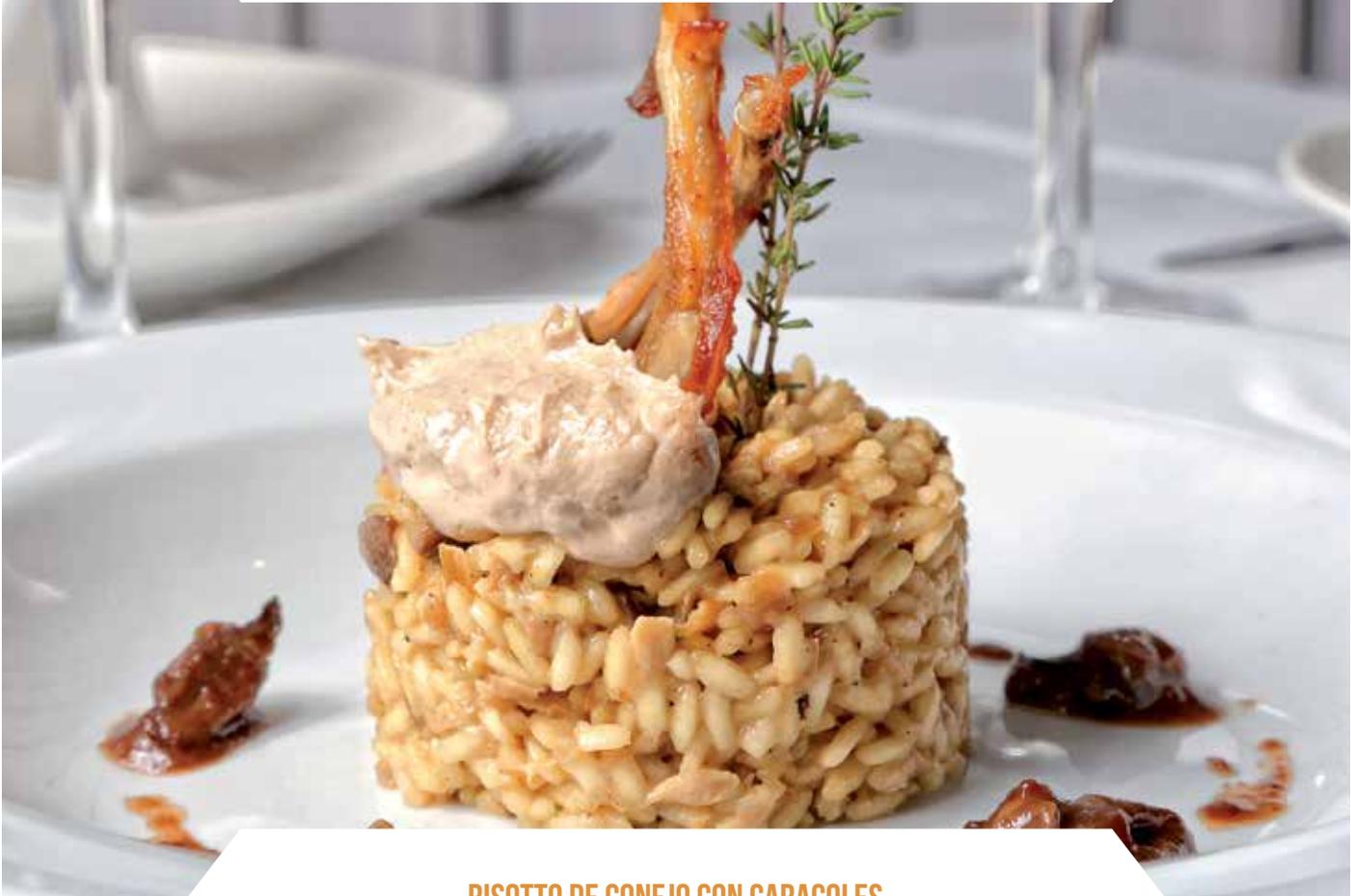
- Cocer las manitas y deshuesarlas.
- Aderezar la carne picada para rellenar las manitas con esa carne, foie y jamón.
- Cerrar con otra manita y hornear.
- Preparar una salsa con verduras y los huesos de las manitas.
- Sacar los huesos y triturar las verduras que reservaremos para salsear.
- Caramelizar las chalotas y las frutas al gusto.
- Presentar una manita con sus frutas y verduras caramelizadas y salsear con la salsa preparada de verduras.

MOUSE DE ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

- Picar las almendras y reservar.
- Montar nata a punto de nieve.
- Mezclar todos los ingredientes añadiendo pasas de Corinto y un poquito de coñac y congelar.
- Preparar cobertura de chocolate negro y cobertura de chocolate blanco.
- Colocar una teja de almendra y colocar la mouse de garrapiñadas encima.
- Bañar con la cobertura de ambos chocolates.



ANTONIO RESTAURANT



RISOTTO DE CONEJO CON CARACOLES

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1/2 conejo - 200 gr de caracoles - 120 gr de arroz carnaroli del somontano - 50 ml de salsa española - 1 pza. de puerro - 1/2 kilo de cebolla - 2 pza. de zanahoria - 100 ml de nata líquida - 1 rama de tomillo fresco - 2 dientes de ajo.

ELABORACION: Por un lado troceamos y salpimentamos el conejo para ponerlo a guisar con una bresa de verduras lentamente hasta que este cocinado y jugoso para luego deshuesarlo y reservar.

Con los huesos del conejo que guardaremos y verduras prepararemos un caldo para rehogar el risotto

Una vez bien limpio los caracoles, cambiándole el agua tres veces los ponemos a cocer en una olla con verdura, pimienta, laurel, durante dos horas aproximadamente, para luego sacarlos del cascaron y reservar.

Por otro lado se pocha la cebolla y el ajo, añadiendo el arroz y el conejo para después añadir el caldo que hemos preparado anteriormente, sin parar de mover para que el arroz suelte el almidón, por último añadimos los caracoles y la nata. Salseamos con un poquito de española a la hora de emplatar.



YAMPACO DE TRUCHA Y BORRAJA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 truchas arcoíris de unos 400 grs. Por pieza

4 hojas enteras de borraja

50 gr de zanahoria - 50 gr de pimiento rojo - 50 gr de pimiento verde - 50 gr de pimiento amarillo - 50 gr de calabacín - 30 gr de trompeta amarilla - 100 ml de aceite de oliva virgen extra de Aragón - 4 filetes de jamón de Teruel - Sal y pimienta

ELABORACION:

Se limpian las truchas de espina y piel en filetes. En una olla con agua hirviendo y sal escaldaremos durante 10 segundos las hojas de la borraja y seguidamente cortaremos la cocción en agua con hielo, haremos un ravioli envolviendo la trucha con la hoja de la borraja y la cocinaremos al vapor durante cinco minutos.

GUARNICION: Cortamos todas las verduras en brounoise y la salteamos con un poco de aceite de oliva.

Para el crujiente de trompeta amarilla la confitamos unos minutos en aceite, se dejan escurrir y se estiran en una gastronor con silpac que pondremos al horno unos 30 min a 80°, con el jamón en filetes lo freiremos en abundante aceite para luego dar forma al sacar y dejar en papel absorbente hasta que se enfríen y tenemos el crujiente de jamón.

BORRACHO DE MOSCATEL, MIEL Y NUECES, SOBRE CREMOSO DE AGUACATE Y HELADO DE CHOCOLATE A LA NARANJA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Bizcocho: 50 gr Azúcar - 60 gr Harina - 2 Huevos.

Almibar de moscatel y miel: 3 cl de Agua - 5 cl de moscatel - 10 gr de miel -100 gr de Azúcar

Crema de aguacate: 3 cl de leche - 2 cl de yogurt - 5 cl nata - ½ aguacate

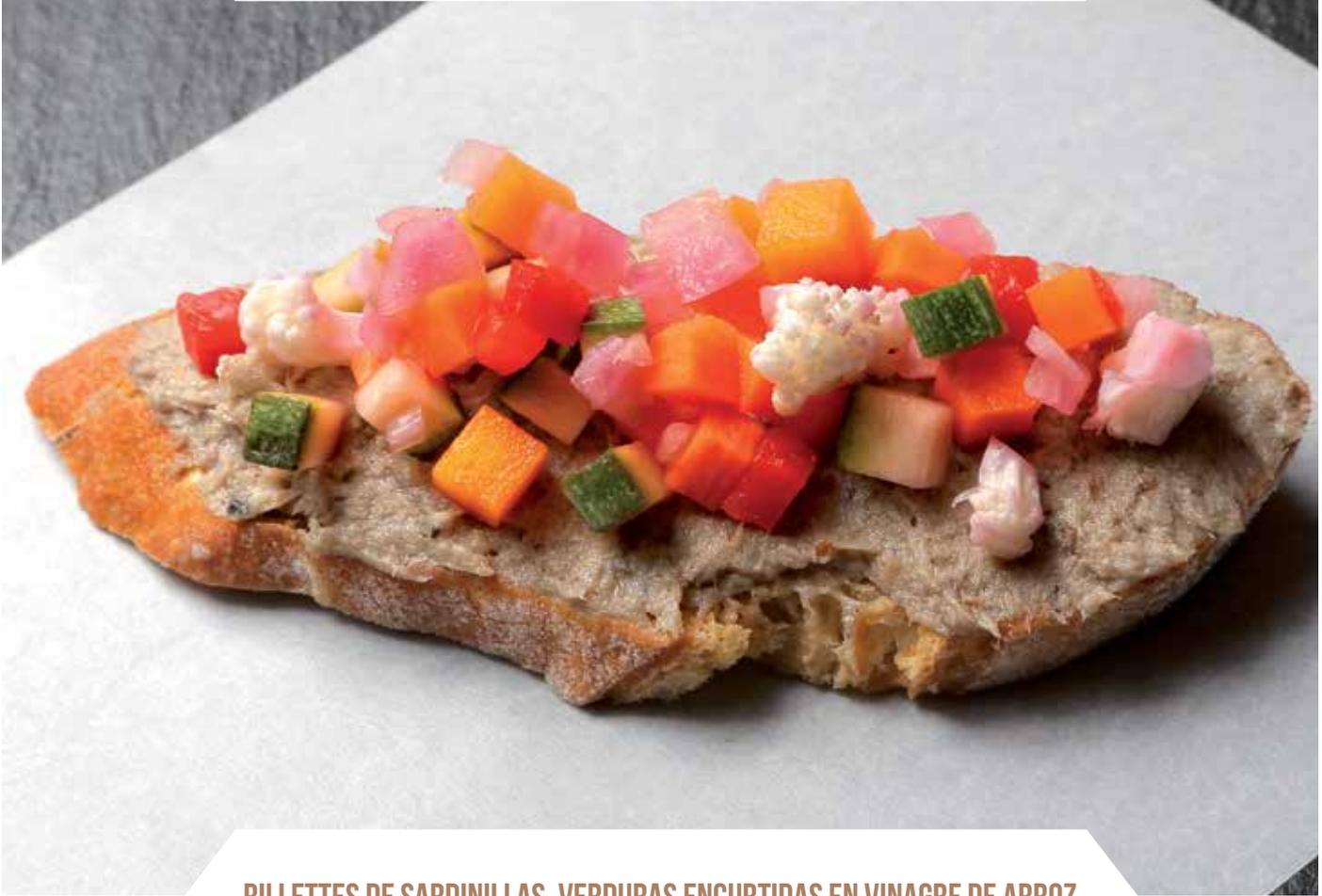
Helado de chocolate cremoso a la naranja y nueces

ELABORACIÓN: Para hacer el bizcocho, montaremos los huevos con el azúcar a unos 36° y después le incorporaremos la harina poco a poco envolviéndola con la lengua. Esta masa la pondremos en unos moldes individuales y lo hornearemos a 180° durante 15 minutos. Al hacer el almibar pondremos en un cazo pequeño el moscatel y hervimos un minuto para que pierda un poco el alcohol y le añadimos el agua, la miel y el azúcar y lo dejaremos que hierva unos minutos para que reduzca un poco. Pondremos a remojo en el almibar los bizcochos una hora antes de utilizarlos. Triturar el aguacate con la leche, añadimos la nata sin parar de mover y por último el yogur

PRESENTACIÓN: En un plato de pizarra, pondremos el cremoso de aguacate, encima el bizcocho emborrachado, apoyado en este una quenelle del helado de chocolate a la naranja y decoraremos con la nuez en trocitos, una pipeta que habremos llenado con un poco de miel y una teja crujiente



ARAGONIA PALAFOX

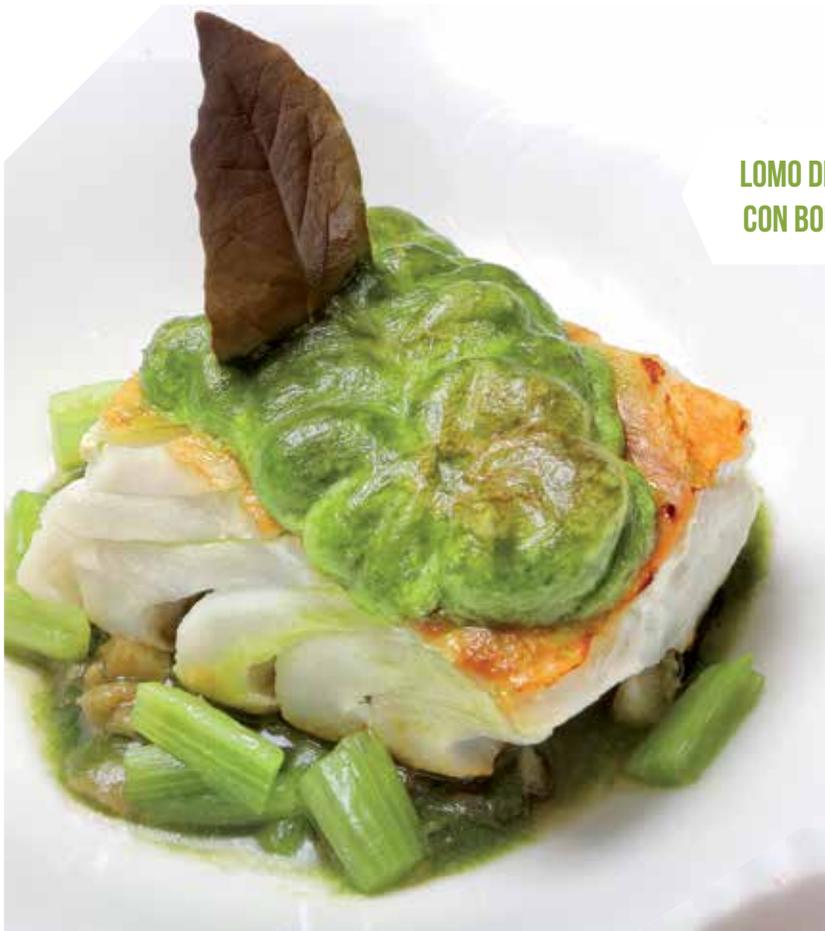


RILLETES DE SARDINILLAS, VERDURAS ENCURTIDAS EN VINAGRE DE ARROZ

Partimos de una lata de sardinillas del Cantábrico en aceite de oliva maduradas cuatro años al menos. Las escurrimos y las machacamos groseramente con un tenedor de madera. Añadimos grasa de pato atemperada (la tercera parte de su peso), copos de bonito seco y ahumado, corteza de macis y pimienta de Wynad Mignonette. Mezclamos y dejamos reposar en frío 48 horas.

Por otro lado encurtimos en vinagre japonés de arroz y sal de Remolinos un surtido de verduras cortadas en trozos pequeños y regulares (zanahoria, pimiento rojo, calabacín, coliflor, calabaza, hinojo, cebolla morada...).

Tostamos rebanadas finas de pan, extendemos sobre ellas las rillettes y colocamos encima las verduras encurtidas y escurridas.



LOMO DE BACALAO DESALADO, SU GUISADO CON BORRAJAS, A.O.V.E. DEL BAJO ARAGÓN

Una vez desalado el lomo alto del bacalao, sin piel ni espinas (que reservamos para hacer un fumet con vino Pajarilla), troceamos en raciones y reservamos.

Elaboramos un licuado de borraja de Zaragoza cocida a la inglesa con algo de patata, reservando algún tallo crocante. Con una parte de ese licuado montamos una mahonesa espesa con A.O.V.E. Empeltre D.O. Bajo Aragón.

Por otro lado elaboramos un guiso a partir de un sofrito clásico con la vejiga natatoria del bacalao, el fumet y el resto del licuado de borraja.

Colocamos la mahonesa sobre cada ración de bacalao con una hoja de laurel clavada y horneamos con gratinador siete minutos a 180 °C. Servimos en plato hondo el guiso con el lomo de bacalao en el centro y los tallos de borraja alrededor.

CHACHEPÓ-DOUGHNUT, CRUMBLE DE ALMENDRA Y MANTECA, CREMA DE YOGUR Y FRAMBUESA

Elaboramos los doughnuts de unos 7 cm. de diámetro, a partir de harina de fuerza y con aroma de naranja y vainilla, fritos en aceite de oliva virgen extra.

Los emborrachamos con un almíbar de ron añejo y naranja.

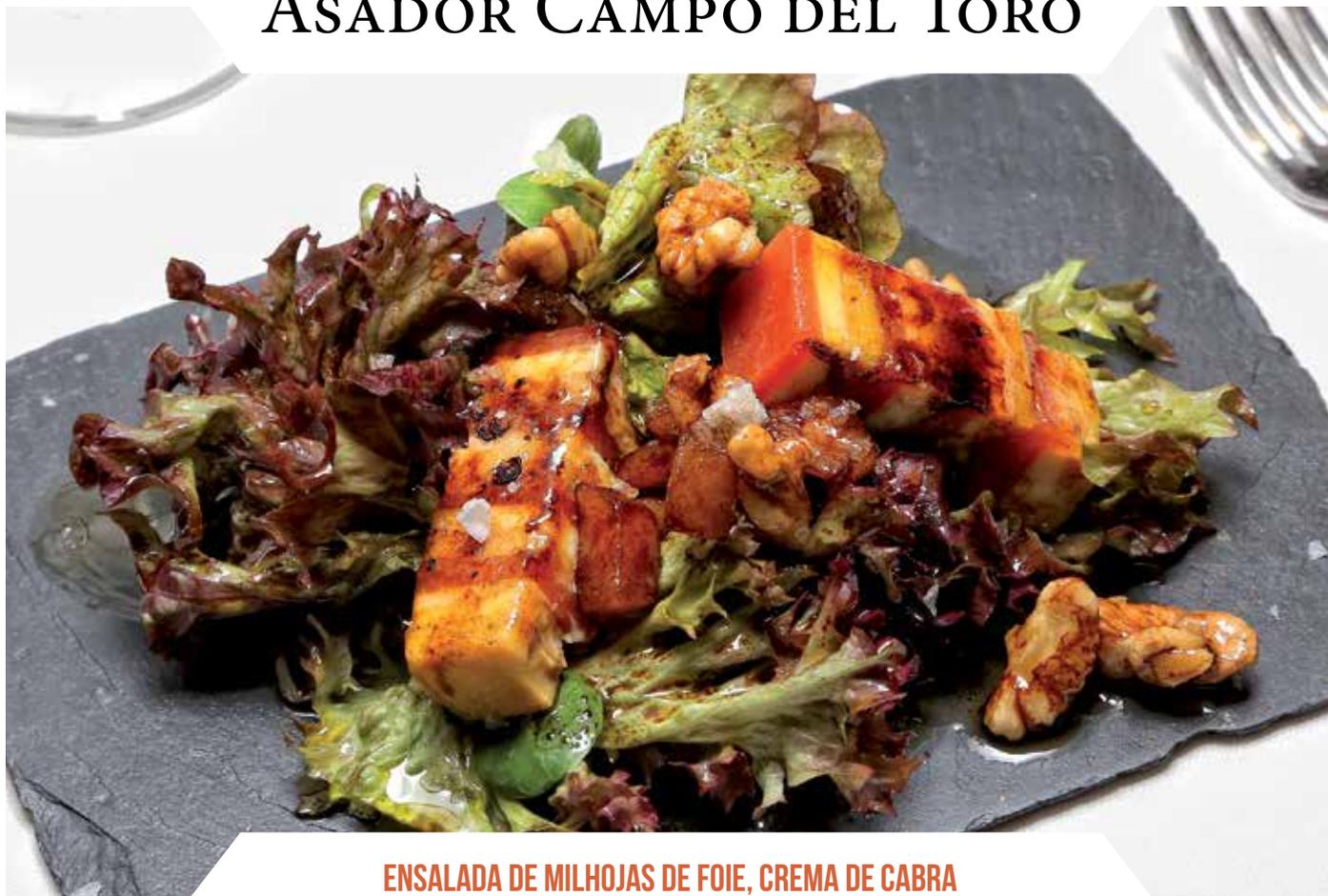
Horneamos un crumble a partir de harina integral, manteca de cerdo ibérico y almendra largueta. Lo desmigamos y lo dejamos deshidratar.

Trituramos frambuesas frescas con confitura de frambuesas. Tamizamos el puré resultante y lo mezclamos con yogur griego y clotted cream (debe quedar algo ácido).

Montamos sobre la tierra-crumble el borracho de doughnut y lo cubrimos parcialmente con la crema.



ASADOR CAMPO DEL TORO



ENSALADA DE MILHOJAS DE FOIE, CREMA DE CABRA Y MEMBRILLO CON VINGRETA DE NUECES

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

100 gr de lechugas variadas (lollo, roble, escarola, canónigos) - 120 gr de foie - 80 gr de queso rulo de cabra - 40 ml de nata para cocinar - 100 gr de membrillo - 20 ml de moscatel de Ainzón - 10 gr de agar-agar - 30 gr de nueces - Sal - Azúcar - 10 ml de vinagre de Jerez - 30 ml de aceite oliva virgen extra

ELABORACION

Para el milhojas de foie: Cortamos en trozos grandes el foie, lo desvenamos para ponerlo en una terrina de horno y lo envasamos al vacío. Metemos al horno 13 minutos a 65 grados convención vapor. Colocamos peso encima, enfriamos en el frigorífico y reservamos. Ponemos al fuego la nata y el rulo de cabra, añadimos 5 gr de agar-agar, esperamos a que entre en ebullición para retirarlo del fuego y trituramos hasta que quede una crema. Hacemos lo mismo con el moscatel, el membrillo y el resto de agar-agar. Colocamos en una bandeja de horno y en el siguiente orden, el foie cortado en láminas de unos 5 mm, la crema de rulo de cabra y el membrillo y repetimos la operación una segunda vez. Por último, laminamos el milhojas de foie y le ponemos azúcar para quemarlo con el soplete y caramelizarlo.

Para la vinagreta: Troceamos las nueces, las ponemos en un bol, añadimos el vinagre de Jerez, la sal y el aceite de oliva extra y emulsionamos un poco.

PRESENTACIÓN: Colocamos las lechugas aliñadas en un plato, ponemos encima el foie caramelizado y salseamos con la vinagreta de nueces.



ALCACHOFAS NATURALES CON SCAMORZA Y JAMON DE PATO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

16 alcachofas - 32 lonchas de jamón de pato - 100 gr de scamorza blanca - 1 diente de ajo - Pimienta negra - Aceite de oliva virgen extra - Sal

ELABORACIÓN

Para las alcachofas: Ponemos abundante agua en una olla, añadimos un poco de sal, aceite y esperamos a que entre en ebullición para echar las alcachofas. Dejamos cocer a fuego lento unos 40 minutos. Las enfriamos en agua con hielo, las pelamos y las partimos por la mitad. Ponemos una sartén con aceite de oliva virgen extra y marcamos las alcachofas, las aderezamos con un poco de sal y colocamos encima una loncha de scamorza. Una vez que el queso está fundido, ponemos el jamón de pato y esperamos a que la grasa quede transparente. En la misma sartén doramos el diente de ajo picado y lo ponemos encima de las alcachofas.

Para el crujiente: Laminamos tres alcachofas y las freímos en aceite de oliva virgen a 180°.

PRESENTACIÓN: Colocamos las alcachofas con el queso, el jamón de pato y el ajo en un plato amplio y adornamos con el crujiente.



LOMO DE BACALAO AL PIL PIL CON SUS COCOCHAS Y SUS CORTEZAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

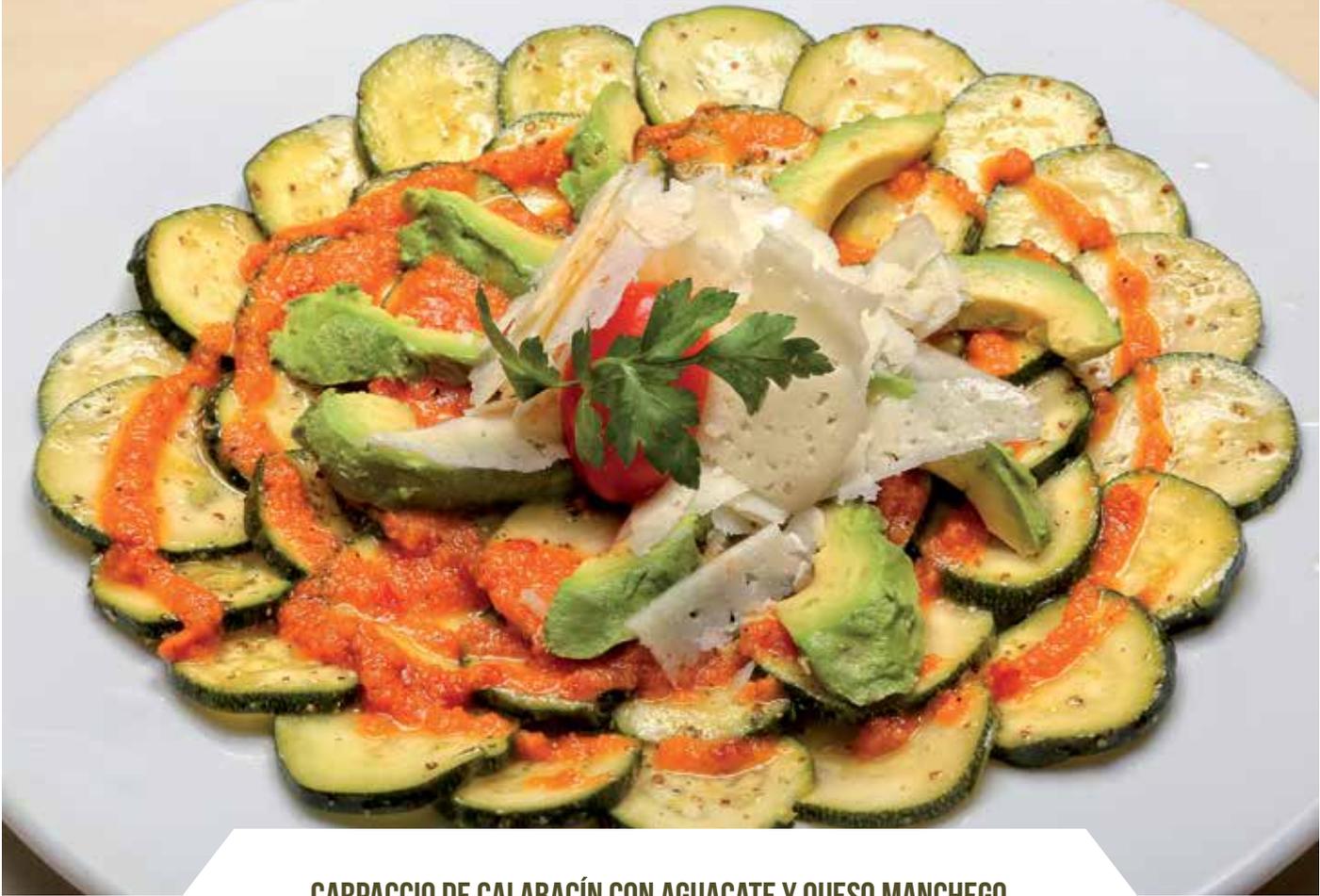
Cuatro lomos de 200 gr de bacalao - 300 gr de cocochas frescas - 8 pieles de bacalao - 400 gr de aceite de oliva virgen - 3 dientes de ajo - 1 guindilla - Sal - Perejil rizado

ELABORACION: *Para las cortezas:* Ponemos las pieles de bacalao en una bandeja de horno con papel vegetal, separadas y en una sola capa. Metemos al horno a 85° grados durante una hora, les damos la vuelta e introducimos de nuevo otra hora, así hasta que queden completamente secas. Una vez deshidratadas, las freímos en aceite de oliva virgen y reservamos

Para el bacalao al pil pil con las cocochas: En una sartén o cazo pequeño freímos los ajos cortados en láminas con las guindillas troceadas. Cuando los ajos estén dorados y sin que lleguen a quemarse, sacamos del aceite junto con la guindilla y reservamos para el final. En una cazuela de barro redonda y grande, o en su lugar en una sartén grande o paellera, añadimos un poco del aceite donde hemos frito los ajos y lo ponemos a calentar. Colocamos los lomos de bacalao y las cocochas con la piel hacia arriba. Ponemos a fuego lento y dejamos que se hagan, moviendo lentamente y en círculos la cazuela. Cuando veamos que la salsa comienza a ligar, añadimos un poco del aceite que tenemos reservado con el sabor de los ajos y continuamos moviendo la cazuela. Repetiremos este proceso hasta que consigamos abundante salsa ligada y espesa.

PRESENTACIÓN DEL PLATO: Colocamos los lomos de bacalao en el centro de un plato hondo, ponemos a un lado las cocochas y salseamos con el pil pil, situando encima las cortezas, adornaremos con un brote de perejil rizado.

BAOBAB



CARPACCIO DE CALABACÍN CON AGUACATE Y QUESO MANCHEGO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

3 Calabacines medianos - 2 Aguacates maduros - 1 Tomate - 2 Zanahorias medianas - 400 gr Queso manchego curado - 800ml Aceite de oliva - 200 ml vinagre de manzana - 2 cucharaditas de mostaza de Dijon a la antigua - cucharadita de orégano seco - 1 cucharadita de estragón seco - 1 cucharadita de eneldo seco - Sal y pimienta negra recién molida.

ELABORACIÓN: Cortamos los calabacines en rodajas de unos 3mm de grosor.

Lo ponemos a macerar en 600ml de aceite, 150ml de vinagre, la mostaza, las hierbas y una pizca de sal y pimienta durante al menos 8 horas.

Por otra parte realizaremos la vinagreta triturando las zanahorias peladas y el tomate pelado con el resto del aceite y vinagre. Salpimentamos.

Para el montaje del plato colocamos las rodajas de calabacín en la base del plato.

Pelamos un aguacate, lo partimos por la mitad y lo cortamos a lonchas colocándolas en el centro del plato como formando una flor. Salpicamos con la vinagreta y esparcimos lascas del manchego por encima.

TATÍN DE BERENJENAS, HIGOS Y QUESO DE CABRA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

3 Berenjenas medianas - 2 cebollas de fuentes - 6 higos secos - 2 tomates maduros - 200gr de queso rulo de cabra 100% - 1 cucharada de azúcar moreno - Una placa de hojaldré de 20x20 cm - Sal y pimienta

ELABORACIÓN: Pelamos las berenjenas (dejando un poco de piel longitudinalmente) y las cortamos en rodajas de unos 2cm.

Las salpimentamos y las engrasamos con unas gotas de aceite. Las colocamos en una bandeja de horno y las asamos a 160°C durante unos veinte minutos o hasta que estén tiernas.

Ponemos los higos en remojo durante unas dos horas.

Cortamos la cebolla en rodajas finas y las pochamos en una sartén a fuego lento. Cuando empiecen a clarear añadimos los higos cortados a cuartos y salteamos a fuego vivo durante cinco minutos. Añadimos el azúcar, sal y pimienta y reservamos.

En un molde individual de horno colocamos una capa de berenjenas, luego un poco de cebolla con higos y de nuevo berenjenas. Tapamos con una circunferencia de hojaldré del mismo tamaño que el molde y horneamos hasta que el hojaldré se dore y esté crujiente.

A la vez, horneamos una rodaja de 50gr de queso de cabra sobre otra rodaja de tomate hasta que se dore el queso.

Para el montaje desmoldaremos la berenjena con el hojaldré dejando este en el fondo, coronamos con el tomate y el queso de cabra.

Decoramos con un poco de reducción de Módena.

CRUJIENTE DE WOONTOON CON FRESAS Y MASCARPONE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

12 placas de pasta wontoon - Mantequilla -1 huevo - 100 gr de azúcar moreno - 650 gr de queso mascarpone - 12 fresas - 1 Limón - Azúcar glass y menta fresca para decorar

ELABORACIÓN: Batimos el huevo con 80gr de azúcar, cuando se haya disuelto el azúcar añadimos el queso mascarpone hasta lograr una masa homogénea. Añadimos la ralladura de un limón.

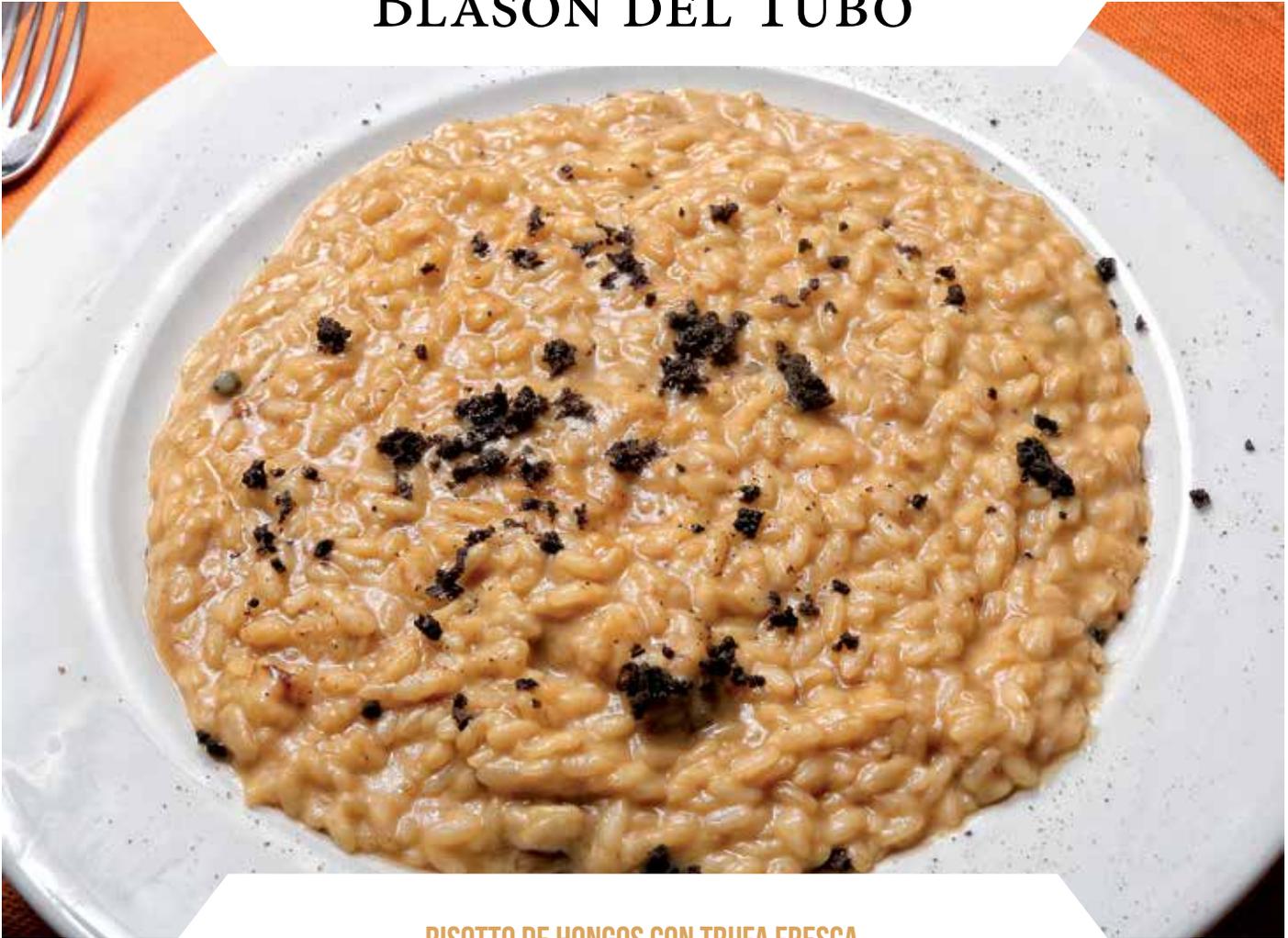
Pre calentamos el horno a 180°C. En una bandeja de horno extendemos las hojas de wontoon y las pintamos con la mantequilla derretida. Espolvoreamos el resto del azúcar por encima y las horneamos hasta que estén doradas y crujientes. Unos 8 minutos.

Lavamos y cortamos las fresas en cuartos.

Para el montaje colocamos un poquito de crema en el fondo, montamos una hoja de wontoon encima con cuidado, añadimos otro poco de crema y cuatro trozos de fresa, repetimos la operación dos veces mas y decoramos con una hojita de menta y azúcar glass por encima.



BLASÓN DEL TUBO



RISOTTO DE HONGOS CON TRUFA FRESCA

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

200 gr de boletus - Una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra - 3 tacitas de arroz - 1 litro de caldo de verduras - 0,25 litros de nata líquida - 100 gr de queso parmesano - Pimienta - Trufa fresca - Sal

ELABORACIÓN:

Se ponen en una sartén a fuego medio un par de cucharadas de boletus previamente puestos con aceite de oliva virgen extra para que suelten su jugo. Cuando los boletus llevan un minuto en la sartén se añade el arroz y se echa una pizca de sal. Se remueven los boletus con el arroz y se empiezan a echar cucharadas de caldo de verduras. Este es un proceso lento, es decir, se echara una cucharada de caldo de verduras y se removerá el arroz, los boletus y el caldo con la intención de que el arroz suelte el almidón y vaya perdiendo su dureza. Después de varios cucharones de caldo la mezcla se volverá más cremosa y el arroz se irá haciendo. Cuando el arroz ya casi está se añade la nata líquida y el queso parmesano rallado sin dejar de remover. Se pretende dejar el arroz cremoso pero que tenga un mínimo de resistencia, es decir, que el arroz no esté pasado. Para servir es preferible dejar reposar el risotto un minuto. Se pone el arroz en el plato y se muele un poco de pimienta para aromatizar. El paso final consistirá en rallar la trufa fresca sobre el risotto... ¡y listo para gustar!



CHIPIRONES A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRÓN

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

14 chipirones - 8 pimientos de padrón - 2 bolsitas de tinta negra - Ajada (salsa hecha a base de aceite de oliva virgen extra, ajo y pimentón dulce) - Aceite ajo-perejil (salsa hecha a base de aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil) - Sal Maldon - Cebollino

ELABORACIÓN:

Lo primero será limpiar los chipirones, es decir, quedarnos con el cuerpo del chipirón y sus patitas mientras que desechamos la pluma del chipirón. Una vez que tenemos los chipirones limpios, ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra en la plancha y ponemos los chipirones en la plancha junto a sus patitas. Cuando los chipirones llevan dos minutos les damos la vuelta para que se hagan por las dos caras. Mientras los chipirones están en la plancha ponemos en una sartén a calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y echamos los pimientos de padrón, los cuales valdrá con que estén 3 minutos a fuego fuerte. Cuando los chipirones lleven 5 minutos en la plancha podemos ya coger un plato y emplatar los chipirones junto a sus patitas. Ahora viene la hora de que cada uno decore a su gusto. Nosotros ponemos Sal Maldon a los chipirones, un poco de ajada, otro poco de aceite ajo-perejil y el toque negro con la tinta del chipirón. Añadimos los pimientos fritos y acabamos espolvoreando un poco de cebollino...¡buen provecho!



MOUSSE DE YOGUR DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1 litro yogur natural - 6 cucharadas cacao soluble - 1 taza leche - 1 taza crema de leche - 1/2 taza agua - 2 sobres gelatina sin sabor - 2 cucharadas azúcar

ELABORACIÓN:

En un cazo, calienta la leche con el cacao.

En otro cazo, disuelve la gelatina en el agua. Luego ponga al fuego unos minutos y añádala al cazo de la leche y el cacao.

Ahora, en un bol mezcla la crema de leche con el yogur natural. Luego, echa la mezcla en el cazo de leche y cacao haciendo movimientos envolventes con un cucharón.

Deja que el preparado hierva unos minutos.

Luego, con una cuchara pruebe el gusto y añada el azúcar.

Finalmente, remueva bien y deje que enfríe unos minutos. Sirva el mousse en copas para una mejor presentación.

BOCADOS



TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes: 600 grs de lomo de salmón sin piel - 1 Kg de sal - 1 Kgr de azúcar - ½ cebolla tierna - Nueces - ½ manzana - Rúcula - Germinados de cebolla - Albahaca - Aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

Para el marinado, mezclamos la sal y el azúcar y cubrimos el salmón de una pieza. Lo dejamos en la nevera durante 24 horas. Lo sacamos, lo lavamos con agua y lo cortamos a dados.

Por otro lado trituramos la albahaca con el aceite y cortamos la cebolla tierna en juliana al igual que la manzana.

MONTAJE:

Con un aro ponemos el salmón de base y a los lados del aro la rúcula. Echamos por encima del salmón las nueces, la manzana y los germinados y aliñamos todo con el aceite de albahaca.



RULO DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. CONFITADO CON CHIPS DE YUCA Y CREMOSO DE PATATA VIOLETA

INGREDIENTES: 1 paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P. deshuesada - 4 patatas violeta - ½ yuca - Fondo de cordero - Aceite de girasol - Mantequilla - Nata para cocinar - Sal y romero

ELABORACIÓN: Ponemos en una bandeja profunda la paletilla con sal y romero y la cubrimos con el aceite de girasol. Lo introducimos en el horno a 135 grados durante dos horas y media.

Sacamos la paletilla y le damos forma de rulo con papel film. Lo dejamos enfriar 2 horas. Lo sacamos de la nevera, quitamos el film y lo cortamos en trozos de unos diez centímetros y la horneamos a 180 grados durante diez minutos.

Por otro lado cocemos las patatas violeta (peladas previamente) con agua y sal. Las trituramos con un chorrito de nata y un poco de mantequilla.

Para las chips de yuca: pelamos la yuca la cortamos muy fina y la freímos a 140 grados.

MONTAJE: Ponemos dos trozos de ternasco uno de pie y otro tumbado echando por encima el fondo de cordero previamente ligado, ponemos por encima las chips de yuca y en un lado hacemos una lágrima con el cremoso de patata violeta.

ESPONJOSO DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRAMBUESA

INGREDIENTES: 250 grs de cobertura de chocolate negro - 200 grs de mantequilla - 120 grs de yemas de huevo - 325 grs de clara de huevo - 150 grs de azúcar

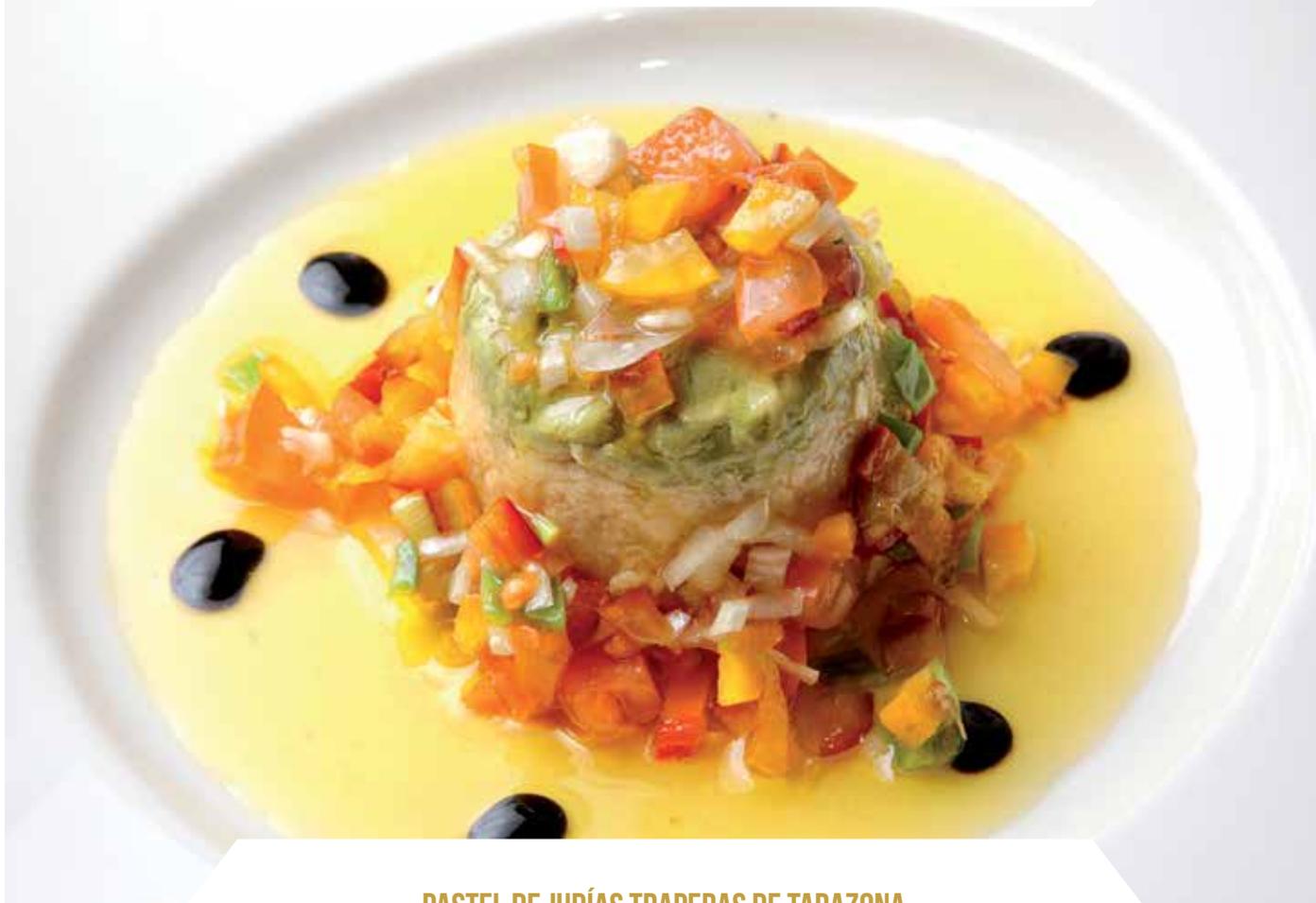
Helado de frambuesa - Frambuesas

ELABORACIÓN: Por un lado calentamos el chocolate con la mantequilla al baño maría, por otro lado montamos las claras con el azúcar a punto de nieve. Añadimos las yemas al chocolate y la mantequilla y lo mezclamos bien. Ahora vamos añadiendo las claras montadas poco a poco. Cuando esté todo bien mezcladlo lo introducimos todo en una bandeja para horno y horneamos 30 minutos a 160 grados en seco. Cortamos en raciones.

MONTAJE: Emplatamos el esponjoso, a un lado ponemos el helado y decoramos con las frambuesas.



HOTEL BRUJAS DE BÉCQUER



PASTEL DE JUDÍAS TRAPERAS DE TARAZONA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

300 gr de judías blancas - 2 huevos - Nata - Sal y pimienta - 2 aguacates maduros

Para la vinagreta: Aceite de oliva - Vinagre de Jerez - 1 cebolla mediana - 1 pimiento rojo, 1 amarillo y 1 verde - Sal y pimienta

ELABORACIÓN: Cocer las judías traperas al estilo tradicional. Luego tritarlas y añadir huevo, nata y sal. A parte, pelar los aguacates, blandearlos y sazonarlos. En un molde, montar capa sobre capa y cocer al baño María. Para la presentación desmoldaremos el pastel y añadiremos la vinagreta.

OSSO-BUCO DE TERNERA DEL MONCAYO

INGREDIENTES DE LA SALSA:

Cebolla - Zanahoria - Puerro - Ajo - Laurel
huesos de ternera - Aceite vino tinto

Para preparar la salsa española picaremos la
verdura y añadiremos los huesos de ternera.
Lo horneamos con el vino tinto y posterir-
mente añadiremos el caldo. Dejamos reducir
la salsa y la tamizamos.

Pasar la pieza de osso-bucco por la plancha.
Para la presentación del plato pondremos el
osso-bucco con la salsa española, guarnición
de helado de cerveza Ámbar y un puré de
patata trufada.



ROLLITOS DE MEMBRILLO Y REQUESÓN

INGREDIENTES:

Membrillo - Requesón

Cortar el membrillo muy fino y rellenarlo
con el requesón en forma de rulo.

CAFÉ DE LA REINA



ENSALADA MAR Y MONTAÑA DE GAMBAS CRUJIENTES AL CURRY DE MADRAS, BOMBONES DE CODORNIZ CON BRILLO DE SOJA Y SELECCIÓN DE LECHUGUITAS TIERNAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Para las gambas crujientes: 0,360Kg de gamba pelada tamaño medio - 0,100 Kg pasta Kataifi - 0,010 Kg curry de Madras de calidad - Pimienta negra molida al gusto - Sal fina al gusto

Para la guarnición: Para los muslitos de codorniz: 12 piezas de muslito de codorniz con hueso, tipo bombón - 0,050 Lt aceite de oliva suave - 0,002 tomillo fresco - 0,030 Lt salsa de soja - 0,0002 Kg xantana - Sal y pimienta molida al gusto

Para el pan de avellanas: ½ baguette congelada cruda - 0,020 Kg avellana repelada tostada - 0,040 Lt aceite de oliva suave

INGREDIENTES PARA LA ENSALADA:

Para la ensalada: 0,100 Kg de lechuguitas variadas - Vinagreta tradicional con vinagre de manzana - Sal y pimienta - Cebollino picado

ELABORACION:

Para las gambas: Salpimentamos las gambas y sazonamos con el curry de Madras. Estiramos la pasta Kataifi y envolvemos individualmente cada una de las tres gambas. Reservamos en frío positivo.

Para los muslitos de codorniz: Cortamos y deshuesamos los muslitos dejando forma de bombón. Confitamos en aceite de oliva a fuego muy suave.

Por otro lado montamos la salsa de soja con la xantana

Para el pan de avellanas: Preparamos el aceite de avellanas termomizando los frutos secos con el aceite a velocidad máxima. Cortamos la baguette en cubitos, aliñamos con el aceite de avellanas y lo metemos dentro del horno a secar en horno a 160°C durante 7/8 minutos.

Otras preparaciones: Preparamos una vinagreta tradicional con vinagre de manzana a proporción de 1/3 con oliva, vinagre de manzana y sazonamos.

Mezclamos bien el conjunto. Limpiamos los brotes, retirándoles las impurezas

ACABADO Y PRESENTACION:

Freímos las gambas y escurrimos en papel secante. Montamos en aro cuadrado los brotes aliñados en el fondo, sobre estos colocamos las gambas al curry. Añadimos los tres bombones de codorniz pasados por el brillo de soja. Salseamos con la vinagreta de manzana el conjunto, añadimos los crujientes de pan de avellanas.

Terminamos decorando el conjunto con cebollino picado

JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. RELLENO DE SETAS Y FRUTOS SECOS CON VERDURAS DE TEMPORADA CONFITADAS, REDUCCIÓN DE NARANJA Y VINO DE SOMONTANO

INGREDIENTES:

210 gr jarrete de Ternasco de Aragón I.G.P. cocido a baja temperatura - 120 gr de variedad de setas - 40 gr de orejones - 40 gr de ciruelas sin hueso - 200 gr de verduras de temporada - 0.1 litro aceite - 100 ml de zumo de naranja - 100 ml de vino de Somontano

ELABORACIÓN: Cocemos el jarrete a 74° C al vapor, seguidamente lo deshuesamos y lo rellenamos con las setas, orejones y ciruelas, que habremos salteado previamente. Una vez relleno lo pondremos en el horno durante 5 minutos a 180° C. Ponemos a confitar las verduras y seguidamente reducimos la salsa de naranja y vino del Somontano buscando el punto de reducción más idóneo.

Probamos y rectificamos punto de sal.

Colocamos el jarrete en el plato y decoramos con las verduras confitadas y la salsa.



DULCE DE YEMA CON TOMILLO Y HELADO DE FRAMBUESA ARTESANO

INGREDIENTES PARA EL FLAN CHINO AL TOMILLO:

12 yemas de huevo naturales - 3 huevos enteros - 250 gr. de azúcar - 250 gr de nata - 20 gr de tomillo

INGREDIENTES PARA GELEE DE LIMA LIMÓN:

5 Limas - 5 Limones - 400 gr de azúcar

OTROS INGREDIENTES: Brote de menta fresca

ELABORACION:

Para el flan chino: Cocer el azúcar a punto de hebra, entibiar e incorporamos las yemas y los huevos moviendo energicamente el conjunto.

Añadimos la nata infusionada con el tomillo. Enmoldamos con el fondo de azúcar quemado. Rellenamos y cocemos a baño maría. Enfriamos y reservamos hasta su uso.

Para el gelee: Pelamos las limas y limones y hacemos juliana con la piel.

Blanqueamos en tres veces desde agua fría y reservamos.

Escurrimos las pieles juliana y añadimos 1 litro de agua y el azúcar.

Cocemos a 110 °C, retiramos y reservamos en nevera.

Para el helado: Formamos una quenelle de 50 gr aproximadamente y reservamos en congelador hasta su uso

ACABADO Y PRESENTACION: Montamos el dulce de yema centrado en plato semi-hondo, colocamos sobre este el helado y por último unas líneas con el gelee de cítricos.

Decoramos con brote de menta fresca.



CANKOOK



ARROZ MELOSO DE AUTOR CON RULO DE CARABINERO Y CALÇOTS

INGREDIENTES: Arroz de autor bomba val del falco - Cebolla tierna - Ajo - Salsa americana - Vino blanco albariño - Fumé de cabezas de rodaballo - Sal - Pimienta - Brandy - Calamar fresco - Carabineros - Calçots - Mantequilla de carabinero - Aceite de oliva

ELABORACIÓN: *Para el arroz:* picar una brunoise de cebolla, ajo y el tallo verde y tierno del Calçot (reservamos el centro blanco).

En una olla antiaderente sofreímos con aceite de oliva la brunoise y el calamar cortado a daditos, añadimos el arroz y regamos con el albariño, una vez evaporado añadimos el fumé y cocemos 10 minutos a fuego

lento, pasados los 10min añadimos la salsa americana y salpimentamos.

Para la mantequilla de carabinero : en un soteau salteamos las cáscaras y cabezas de carabinero (reservamos la carne) las flameamos con Brandy y las trituramos. El líquido resultante lo pasamos por colador fino y lo mezclamos con mantequilla atemperada hasta conseguir una pomada homogénea. Hacemos con ella un rulo con papel film y lo enfriamos.

Para el rulo de carabinero y Calçots : asamos a horno fuerte el blanco del Calçot y luego lo cortamos en juliana, la carne del carabinero la aplastamos entre dos

papeles de horno con ayuda de una espátula para conseguir una lámina fina, la rellenamos con la juliana y realizamos un rulo.

TERMINACIÓN Y PRESENTACIÓN:

Añadimos daditos de mantequilla al arroz para darle cremosidad y marcamos a fuego fuerte el rulo de carabinero.

En plato llano con ayuda de un aro de metal emplataremos el arroz y coronamos con el rulo planchado.

TATAKI DE ATÚN ROJO SOBRE HORTALIZAS Y SALSA TERIYAKI

INGREDIENTES: Lomo de atún rojo - Salsa teriyaki - Vinagre de arroz - Mostaza antigua - Comino - Wasabi - Soja - Cebolla roja - Calabacín - Zanahoria - Puerro - Apio - Aceite de sésamo - Sésamo negro - Ralladura de lima - Azúcar

ELABORACIÓN: Marcar ligeramente el lomo de atún rojo entero, se debe marcar 3 milímetros por cada cara y reservar. En un bol mezclamos el vinagre de arroz, la soja, la mostaza, el comino, y la Ralladura de lima. Reservar.

Cortamos las hortalizas en tiras largas y luego en bastones al bies. Para que tengan un toque más oriental, las salteamos en un wok con el aceite de sésamo. Cuando estén al dente las retiramos y reservamos en sitio templado para su emplataje.

En el mismo wok introducimos el lomo de atún y la mezcla anteriormente realizada para que se temple y a su vez se nutra de los sabores, retiramos el lomo y añadimos el azúcar y la teriyaki.

MONTAJE: Cortamos el atún en láminas de unos 5 milímetros, colocamos una base de hortalizas, las salteamos sin excesos y disponemos el atún encima. Decoramos con el resto de la salsa y micro germinados.

Nota: salsa teriyaki (Ingredientes: sake, soja, agua, huesos tostados de anguila, miel, vermout y azúcar)

Flambeamos el sake, añadimos el resto de ingredientes y ponemos a cocer hasta su reducción.



BIZCOCHO

INGREDIENTES: Baileys - Mantequilla - Huevos - Azúcar moreno - Levadura - Harina

ELABORACIÓN: Fundir el baileys con la mantequilla. Montar huevos con azúcar moreno. Juntar los huevos montados con la mantequilla, el Baileys fundido. Añadir la harina la levadura y el azúcar moreno. Hornear a 180° durante 13 minutos.

CREMOSO DE CHOCOLATE: Leche - Nata - Azúcar - Yemas de huevo pasteurizadas - Cobertura de chocolate 80% cacao

ELABORACIÓN: Calentar la nata la leche y el azúcar. Escaldar las yemas con la leche. Llevar a 85°. Añadir la cobertura picada. A reposar dos minutos. Emulsionar con el túrmix.

CRUMBLE: Harina - Azúcar moreno - Nuez picada - Mantequilla - Cacao

ELABORACIÓN: Fundir la mantequilla. Añadir el resto de ingredientes y hacer una bola. Hornear a 180° durante 15 minutos. Dejar enfriar y triturar.

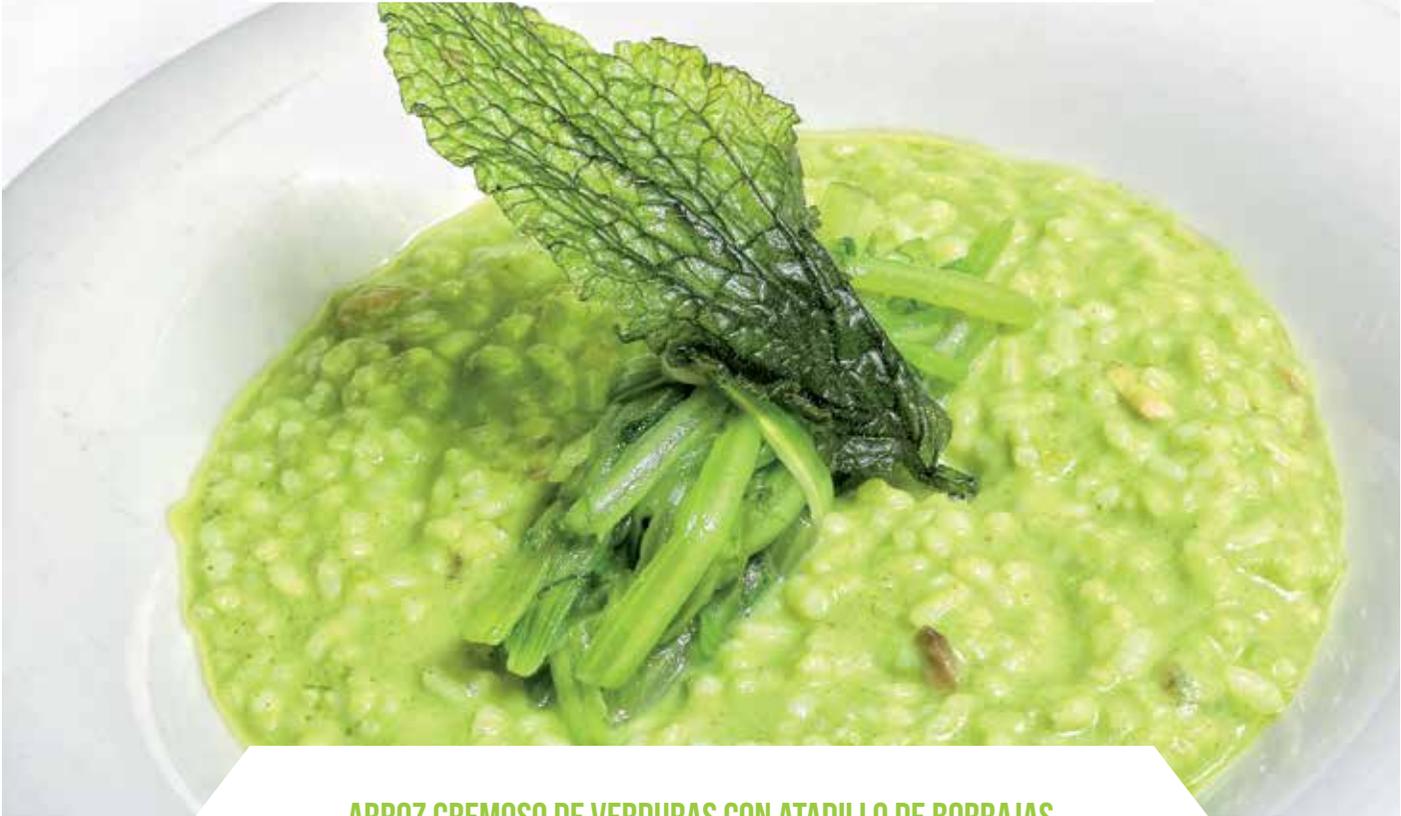
HELADO: Nata - Leche - Azúcar - Yemas - Pimienta sichuan - Base helado - Dextrosa

ELABORACIÓN: Hacer una crema inglesa básica. - Mantecar en pacojet

TEJA DE CACAO: Azúcar isomalt - Glucosa - Fondant - Cacao

ELABORACIÓN: Llevar los azúcares a 154 grados. - Enfriar sobre papel sulfúrizado - Fundir a 180 grados en el horno

CASA LAC



ARROZ CREMOSO DE VERDURAS CON ATADILLO DE BORRAJAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 cebollas de fuentes - 2 puerros medianos - 1 calabacín grande - 100 gr de judía verde - 60 gr de espinacas - 50 gr de guisantes - 3 litros de agua - 400 gr de arroz bomba - 2 ajos tiernos - 5 champiñones grandes - 1 mata de borraja - Sal - Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Para la crema: Ponemos a hervir 2 de los tres litros de agua. Cuando empieza a hervir añadimos la sal. Añadimos las cebollas, los puerros y el calabacín cortados en trozos grandes. Tapamos la olla y dejamos que vuelva a levantar el hervor.

Cuando vuelve a hervir añadimos la judía verde y la espinaca, tapamos y dejamos que levante el hervor otra vez. Dejamos hervir durante 2 minutos y añadimos 40 gr de guisantes, reservando el resto para el final. Dejamos hervir un minuto más.

Trituramos la verdura con un poco del agua de la cocción y un poco de aceite de oliva. Colamos y enfriamos rápidamente para evitar que la crema pierda el color. Reservamos.

Para el arroz: Tendremos que poner a hervir el agua. Cuando rompa a hervir añadimos el arroz y lo cocemos durante 12 minutos. Enfriamos rápidamente para cortar la cocción del arroz y lo reservamos.

Por otro lado picamos los ajos tiernos y los champiñones en una brunoise fina. Los salteamos con una buena cantidad de aceite de oliva. Cuando lo tengamos bien salteado todo lo añadimos al arroz anteriormente “pre cocido” y lo mezclamos bien.

Para el atadillo de borraja: Limpiamos la borraja y reservamos unas pocas hojas que sean bonitas.

Cocemos la borraja durante cinco minutos echándola cuando el agua esta hirviendo. Una vez cocida la dejamos

un minuto de reposo dentro del agua caliente y pasado este tiempo la escurrimos y la dejamos enfriar al aire.

Por otro lado escaldamos una hoja de puerro y la cortamos en juliana fina. Tomamos una de las tiras de puerro cortadas y con ella ataremos los tallos de borraja.

Las hojas bonitas de borraja las freiremos en una freidora a 180° C durante un minuto, las sacamos a una bandeja con papel absorbente y las reservamos.

TERMINACIÓN:

Calentamos la crema de verduras, añadimos el resto de los guisantes y el arroz y dejamos cocer durante unos 5 minutos, para que se mezclen bien el arroz con la crema. Emplatamos y colocamos encima el atadillo de borrajas caliente y la hoja de borraja frita.

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON I.G.P. RELLENA DE VERDURAS CON SALSA DE CHILINDRÓN Y CREMA DE PATATA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P. de 1 kg - 4 pimientos del piquillo enteros - 6 alcachofas cocidas - 200 gr de panceta adobada - 1 pimiento rojo - 3 pimientos verdes - 1 cebolla grande - 50 ml de vino blanco - 1 litro de agua - 1 diente de ajo - 5 pimientos del cristal secos - 2 patatas grandes - 50 ml de leche - 25 gr de mantequilla - 50 ml de tomate frito - Sal y pimienta negra - Cuerda para bridar - Harina de maíz

ELABORACIÓN: Deshuesamos la paletilla y la abrimos lo más posible. Salpimentamos y colocamos en el centro los pimientos rellenos con las alcachofas y la panceta. Enrollamos la paletilla tratando de que nos quede un cilindro. Lo atamos con cuerda de bridar y lo reservamos.

Por otro lado tostamos los huesos de la paletilla en el horno hasta que tomen un color dorado intenso. Cortamos las verduras en brunoise gorda y salteamos con un poco de aceite. Cuando la verdura esté salteada añadimos el vino blanco y lo dejamos reducir. Añadimos la carne de los pimientos del cristal y el tomate y lo rehogamos todo. Añadimos el agua y los huesos tostados y lo dejamos cocer durante unos 20 ó 25 minutos.

Una vez terminada la salsa retiramos los huesos, trituramos y colamos. Ligamos con un poco de harina de maíz disuelta en agua fría.

Braseamos la paletilla en el horno a 250° C durante 20 minutos, dejamos enfriar y la envasamos al vacío con un poco de la salsa de chilindrón. Horneamos al vapor a 72° C durante 12 horas. Dejamos enfriar.

Para la crema de patata ponemos a cocer las patatas cortadas con la leche, la mantequilla y un poco de agua. Cuando la patata esté cocida trituramos todo, rectificamos el punto de sal y reservamos.

TERMINACIÓN: Cortamos la paletilla en cuatro trozos y la ponemos a calentar cubriéndola con la salsa. Cuando la paletilla este caliente emplatamos, napamos con la salsa de chilindrón y rallamos el conjunto con unos hilos de la crema de patata.



TORRIJA CON VAINILLA BOURBON, HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: 2 rebanadas de pan brioche de unos 2 dedos de grosor - 250 ml de leche entera - 170 ml de nata para montar - 170 gr de azúcar - 1 rama de vainilla - 1 huevo

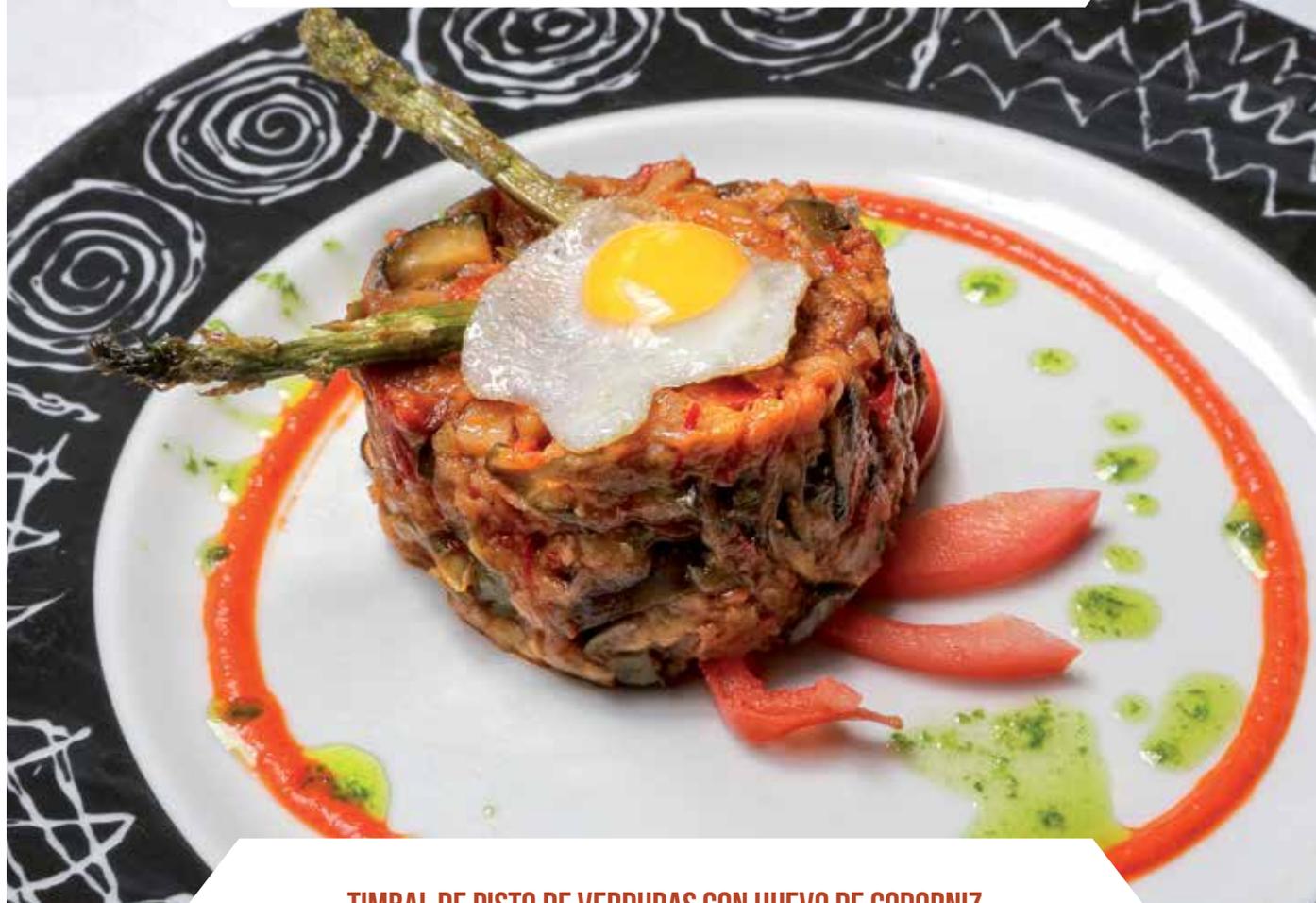
ELABORACIÓN: Ponemos en una perola la leche, la nata, el azúcar y la vainilla. Ponemos a hervir. Cuando rompa a hervir lo apagamos y lo dejamos enfriar.

Quitamos la corteza del pan brioche y cortamos las rebanadas por la mitad. Las remojuamos con la leche templada y las reservamos en la nevera durante 24 horas.

Una vez reposadas las torrijas las rebozamos con el huevo batido y las freímos en freidora a 160° C hasta que estén doradas.

Una vez doradas las sacamos a una bandeja con papel absorbente y la emplatamos acompañándola de una bola de helado de vainilla de Madagascar.

CASA PASCUALILLO



TIMBAL DE PISTO DE VERDURAS CON HUEVO DE CODORNIZ

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

Un pimiento rojo - Un pimiento verde - Una berenjena - Un calabacín - Una cebolla - Una patata - Un vaso de salsa de tomate casera - Emulsión de piquillos (salsa hecha a base de pimientos del piquillo) - 2 huevos de codorniz - Aceite de oliva virgen extra - Sal

ELABORACIÓN:

Antes que nada habrá que lavar y cortar a cuadraditos todas las verduras sin mezclarlas. Posteriormente en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra iremos friendo todas las verduras una a una (pimiento rojo, pimiento verde, berenjena, calabacín, cebolla y patata). Una vez que todas las verduras estén fritas las escurriremos para eliminar el exceso de aceite. Ahora en una sartén grande ponemos todas las verduras de manera que se mezclen a fuego muy lento. A la mezcla de verduras le añadiremos el vaso de salsa de tomate casera. Dejaremos que las verduras reposen con la salsa de tomate durante unos minutos a fuego lento y rectificaremos de sal. A la vez, aprovecharemos el reposo del pisto para freír un huevo de codorniz en otra sartén con un poco de aceite de oliva. A la hora de emplatar prepararemos un timbal de pisto y en lo alto coronaremos con el huevo de codorniz. Finalmente decoraremos con la emulsión de pimientos lo cual dará gran colorido al plato... ¡una delicia!



CARRILLERA IBÉRICA

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

4 piezas de carrillera ibérica deshuesada - 2 zanahorias
 - 1 puerro - 1 cebolla - 2 dientes de ajo - 1/2 litro de
 vino tinto garnacha - 1 vaso de aceite de oliva virgen
 extra - Sal - Pimienta

ELABORACIÓN:

Lo primero de todo será salpimentar y enharinar las carrilleras de cerdo ibérico. Una vez salpimentadas y pasadas por harina salteamos en la sartén, con aceite de oliva virgen extra, las carrilleras con la intención de que se doren. Retiramos las carrilleras de la sartén y en esa misma sartén aprovechamos para saltear las verduras ya cortadas (zanahorias, puerros, cebollas y los ajos). Una vez que las verduritas ya están fritas retiramos el aceite sobrante y añadimos a las verduras las carrilleras previamente marcadas. A las carrilleras con verduras se le añadira vino tinto garnacha y se dejara reducir hasta que las carrilleras estén tiernas. En este proceso se puede añadir caldo de carne para que la carrillera quede jugosa y sabrosa. Finalmente ligaremos la salsa hasta el punto deseado con harina diluida en agua. Solo queda emplatar... ¡y disfrutar!

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES :

3 tazones de leche - 2 huevos enteros - 1 cucharadita de vainilla - 6 yemas de huevo - 10 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

En una flanera quemamos a fuego lento cuatro cucharadas de azúcar hasta que quedede color tostado. Reservamos.

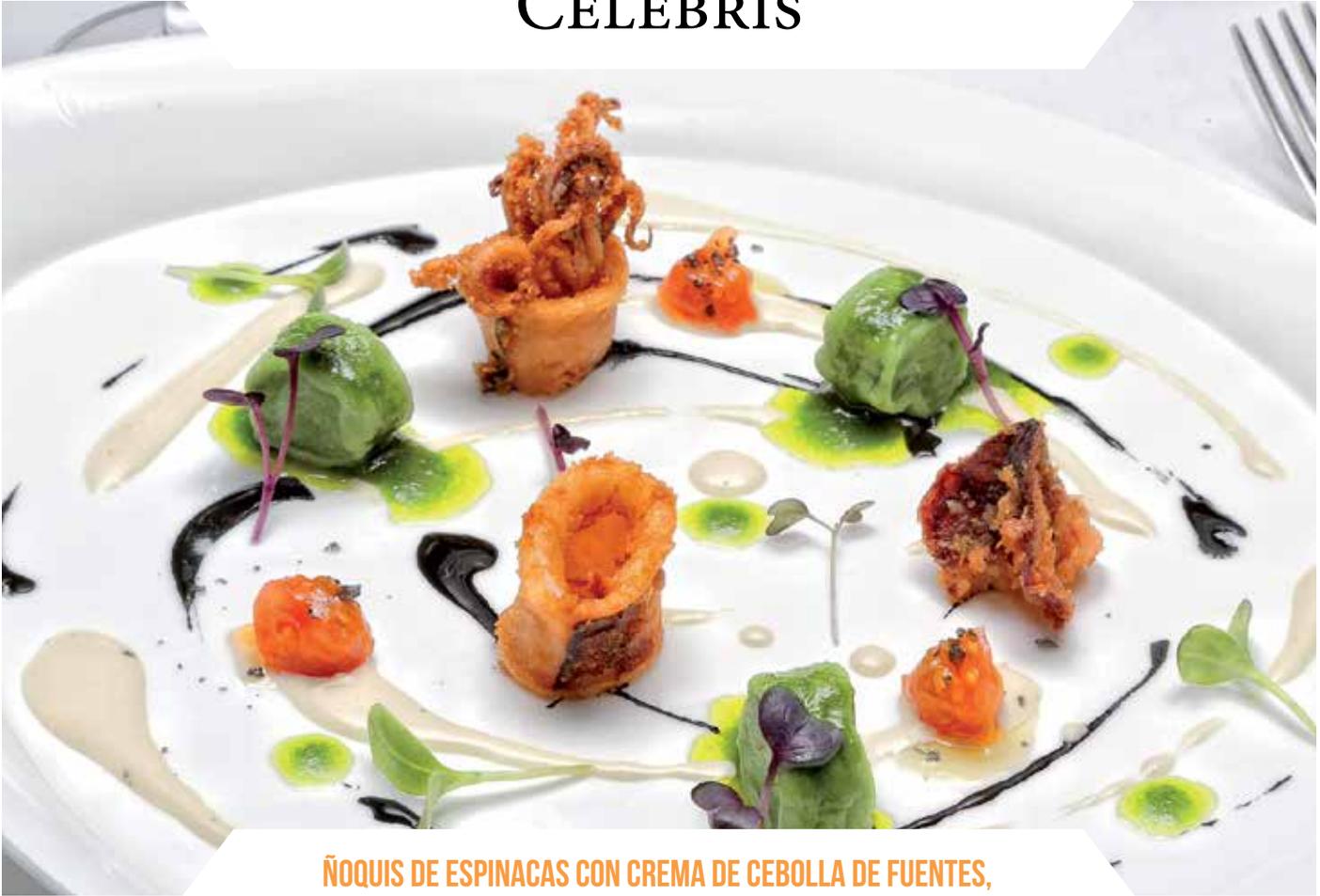
Batimos los huevos y las yemas. Calentamos la leche en un cazo con las seis cucharadas de azúcar restante y la vainilla.

Añadimos a la fuente la leche caliente poco a poco para que las yemas no cuajen. Cuando hayamos añadido toda la leche, echamos el contenido de la fuente a la flanera, sobre el caramelo. Cerramos la flanera y la introducimos en una olla a presión con cuatro dedos de agua. Cerramos la olla y hervimos al baño maría durante 15 minutos.

Dejamos enfriar la flanera durante una o dos horas. Antes de servir el flan, volcamos la flanera sobre una fuente plana.



CELEBRIS



ÑOQUIS DE ESPINACAS CON CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES, TINTA DE CALAMAR, CORAZÓN DE TOMATE Y CHIPIRONES

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

2 chipirones - 50 gr. cebolla de Fuentes - 50ml. nata líquida - Tinta de calamar - 3 tomates de rama - 200g. espinacas - 25gr. queso rallado parmesano - 1 huevo - 70gr. harina - Sal - Pimienta - Nuez moscada - Aceite de oliva del Bajo Aragón

ELABORACIÓN:

Para los ñoquis: Limpiar con abundante agua las espinacas separando las hojas de los troncos. Cuando estén tiernas, retirar y dejar enfriar. Escurrir y picar bien fino o pasar por la procesadora hasta obtener una crema de espinacas. Añadir a las espinacas los huevos batidos con el queso rallado. Salpimentar y agregar un poquito de nuez moscada, sal y pimienta.

Incorporar la harina poco a poco, no toda, solo la necesaria. La pasta debe quedar con algo de humedad pero no pegarse a los dedos.

Formar tiras redondeadas no muy gruesa pasando su mano por encima con suavidad y proceda a cortar en dados de 2 cm. Pasar los trozos por un tenedor o un rallador y marcar los dados sin apretar demasiado. Es solo para marcar, no es necesario presionar sino se aplastarán.

Echar los ñoquis en abundante agua hirviendo en punto de ebullición con sal gruesa. Cuando el agua vuelva a romper el hervor comenzarán a subir a la superficie, retire con la ayuda de una espumadera a agua con hielo para cortar la cocción

Crema de cebolla: Picamos la cebolla, la pochamos, añadimos la nata, un poco de sal y pimienta, reducimos, lo trituramos y lo colamos.

La tinta de calamar le daremos un hervor para el emplataje de después.

Los tomates los pelaremos y nos quedaremos con el corazón.

Para los chipirones: los limpiamos, los cortamos en tres trozos añadimos un poco de sal, los pasamos por harina y freímos.

Emplatamos con la crema de cebolla, la tinta de calamar, los corazones de tomate, los ñoquis y los chipirones.



FALSO CARRE DE TERNASCO DE ARAGON I.G.P. CON TIERRA DE LONGANIZA DE GRAUS Y ESFERIFICACION DE BORRAJA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 Paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P. - 50 gr de arroz - 40 gr longaniza de Graus - 40 gr de Panko - 300 gr borraja - 2 gr de Algin - 5 gr de Calcic - Sal - Aceite de oliva del Bajo Aragón - Romero

ELABORACION:

Envasamos la paletilla de ternasco al vacío con un poco de sal, romero y aceite de oliva. Metemos al vapor 24 horas a 65°.

En cuanto pierda temperatura la deshuesamos y con papel film hacemos un rulo bien prensado y lo metemos a enfriar.

Con el jugo lo reducimos y lo ligamos.

Para las falsas costillas: Cocemos el arroz con un poco de sal, lo escurrimos y trituramos. Metemos en un biberón y hacemos unas líneas finas. Esto lo dejamos deshidratar. Una vez deshidratado lo metemos en aceite muy caliente para que sufle quedando si los palos de las costillas.

Tierra de Longaniza de Graus: Picamos la longaniza y la salteamos con un poco de aceite de oliva, añadimos el panko y sal, salteamos todo bien y reservamos.

Para esferificación de borrajas: Para el jugo de borraja: 300 g de hoja de borraja - 375 g de agua. Poner la borraja en el vaso americano. Levantar el hervor al agua y añadir la borraja Triturar la borraja junto con el agua hasta conseguir un jugo. Colar en una superbag. Guardar en la nevera.

Para la base de ravioli esférico de borraja: 500 g de jugo de borraja (elaboración anterior) - 2 g de Algin

Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de borraja con la ayuda de un túrmix hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Añadir el resto de jugo de borraja y mezclar bien. Colar y guardar en la nevera.

Para el baño de Calcic: 6, g de Calcic - 900 g de agua

Disolver Calcic en el agua con la ayuda de un batidor. Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm. Guardar.

Para el esférico de borraja: Llenar una cuchara semiesférica con la base de ravioli esférico de borraja y verter el contenido de la cuchara en el baño de Calcic consiguiendo raviolis esféricos. Dejar cocer en el baño el ravioli de jugo de borraja durante 2 min. Pasados los 2 min sacarlos raviolis con la ayuda de la cucharilla con agujeros y sumergirlos en agua fría a fin de limpiarlos.

Escurrir los raviolis esféricos de borraja del agua procurando no romperlos.



TORRIJA CAMELIZADA A LA VAINILLA CON HELADO DE CHOCOLATE BLANCO, STREUSEL DE NUECES Y FRESAS LIOFILIZADAS

INGREDIENTES: (4 personas)

4 pan brioche - 1 rama vainilla - 200 ml. nata líquida - 15gr. azúcar - 10gr. azúcar moreno - Helado de chocolate blanco - Fresas liofilizadas - 50 gr. Harina - 50 gr. mantequilla - 50 gr. nueces - 50 gr. azúcar

ELABORACION:

Para la torrija: Infusionamos la nata con la rama de vainilla y el azúcar. Se lo incorporamos por encima al pan brioche cortado en rectángulos.

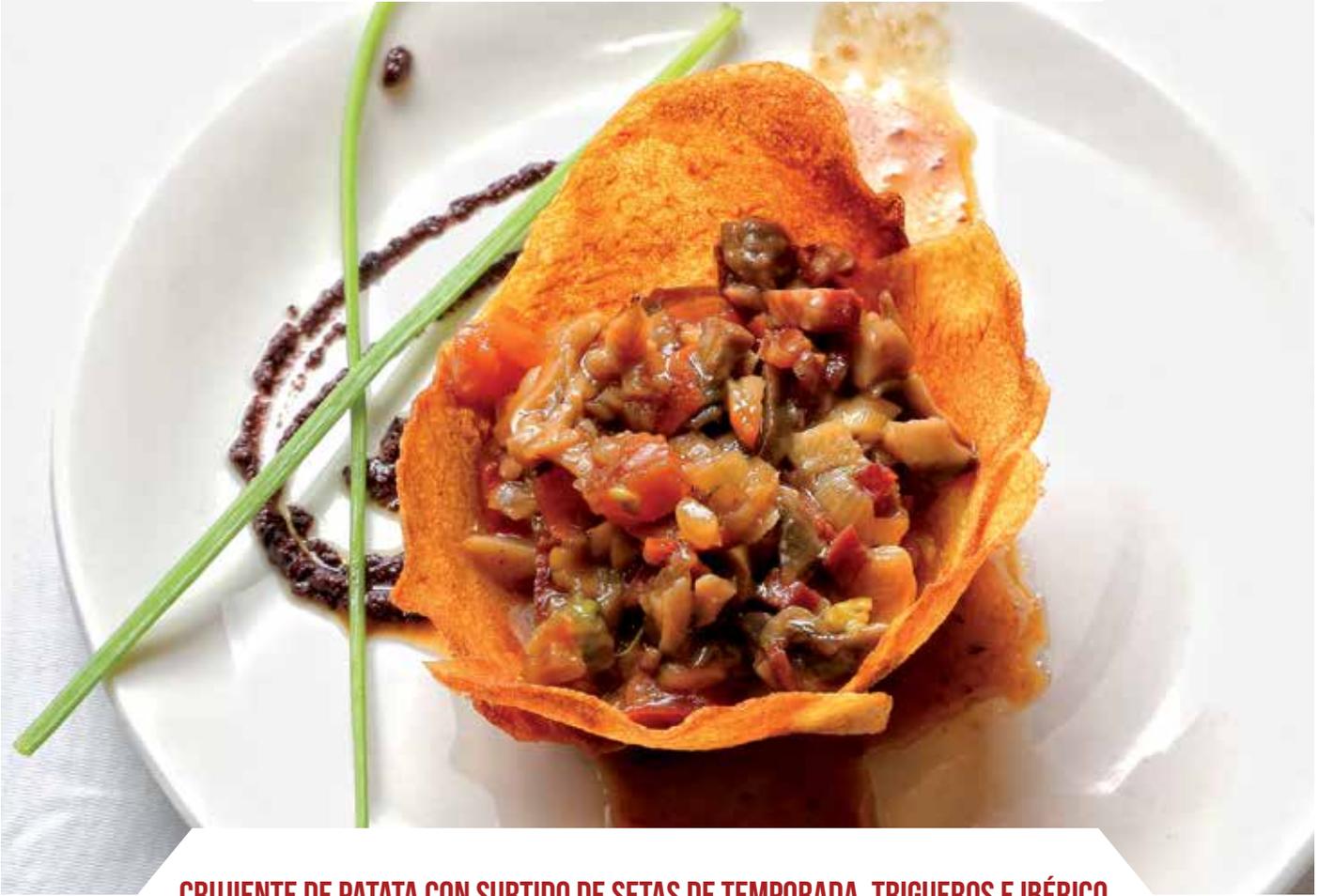
Para la streusel de nueces: Mezclamos la mantequilla en pomada, la harina, las nueces en polvo y los 50 gr. de azúcar. Lo enfriamos que coja cuerpo y lo estiramos.

Metemos al horno a 180° durante 8min. aproximadamente dependiendo de su grosor.

Escurremos el pan brioche, incorporamos el azúcar moreno por encima y lo quemamos.

Emplatamos con la torrija, la streusel desmigada, el helado de chocolate blanco y las fresas liofilizadas.

CHEF EMILIO



CRUJIENTE DE PATATA CON SURTIDO DE SETAS DE TEMPORADA, TRIGUEROS E IBÉRICO

INGREDIENTES:

Setas de cardo - Champiñón - Seta shiitake - Boletus edulis - Jamón ibérico - Ajetes - Espárragos Trigueros - Coñac - Cebolla chalota - Tomate maduro - Salsa española - Aceite de oliva virgen extra - Patatas (variedad monalisa)

ELABORACIÓN:

En primer lugar utilizaremos un cestillo de acero inoxidable que previamente se habrá introducido en una freidora de aceite a 200 grados, para calentarla, pelaremos las patatas, para posteriormente cortarlas en muy finas lonchas, las colocaremos en el cestillo en finas capas para formar así la concha de patata, la cual freiremos hasta alcanzar el color deseado.

El estofado de setas se realiza, picando la cebolla y los ajetes en dados muy finos, se añade un chorreón de aceite de oliva y una vez hecho el sofrito, añadimos el tomate en dados, posteriormente las diferentes variedades de setas también trinchadas, el jamón ibérico, los espárragos trigueros y por último se flambea con coñac y se añade la salsa española, se deja reducir y se da punto de sal.



SUPREMAS DE MERLUZA RELLENAS DE IBÉRICO CON VERDURAS Y ORIO

INGREDIENTES:

Merluza de pincho - Jamón ibérico - Puerro - Ajos - Guindilla seca - Vinagre de Jerez - Aceite de oliva virgen extra - Harina - Huevo

ELABORACIÓN:

Se limpia la merluza (primero escamado y recortando las aletas) se dejan los centros limpios y sin piel, se abren por la mitad y se les añade una pizca de sal por ambas partes, se rellena de jamón ibérico, se reboza en harina y huevo y se reserva, se prepara una sartén con aceite virgen extra a una temperatura de 180 grados, se fríen las supremas

Por último solo hay que realizar el orio, cortando unos ajos en finas laminas y sofríendolas en una sartén con aceite de oliva virgen extra con un par de cayenas, cuando estén los ajos dorados se retira del fuego y se añade vinagre de jerez

SORBETE DE LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:

Leche entera - Leche condensada - Nata líquida - Canela en rama - Corteza de limón

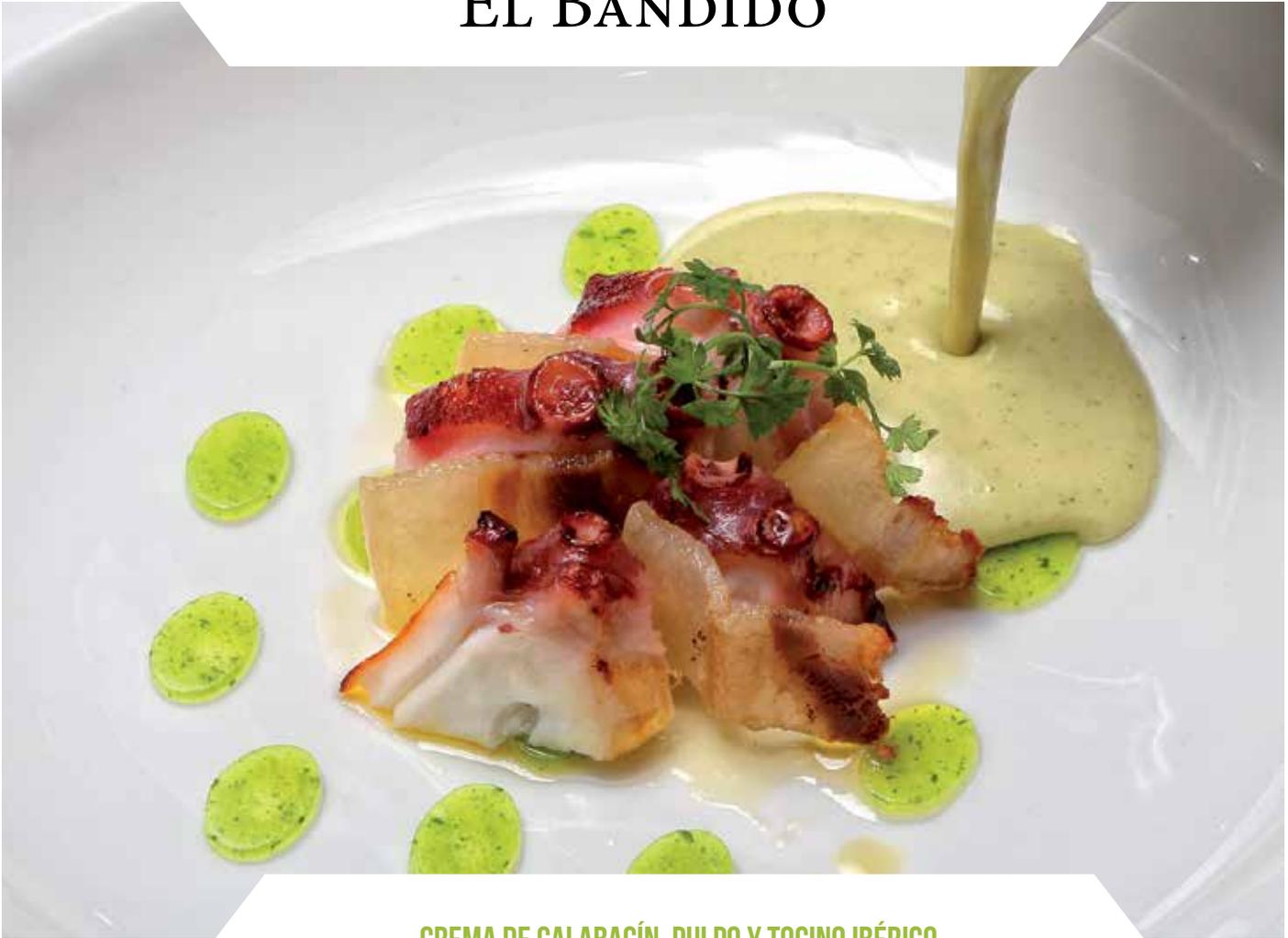
ELABORACIÓN:

Se hierve en una cazuela la leche con la canela en rama y la peladura de limón, cuando la leche rompa a hervir se añade la leche condensada, se remueve enérgicamente y se deja enfriar

El segundo paso es introducir la mezcla en la heladera con un 30% de nata y realizar el helado, por último para servir, simplemente añadir el helado en una sorbetera con un pelín de leche y servir con una pizca de canela.



EL BANDIDO



CREMA DE CALABACÍN, PULPO Y TOCINO IBÉRICO

INGREDIENTES:

4 calabacines medianos - 1 Cebolla de Fuentes - 1 patata grande - 2 dientes de ajo - 1 l de nata - 100 gr de mantequilla - Aceite de oliva - Sal y pimienta al gusto

Para el pulpo: 1 pulpo tamaño medio (3/4 kg) - Laurel - Pimienta blanca - Tocino ibérico 100 gr
Pelar y cortar la cebolla en cuartos, sofreír junto con los dientes de ajo, una vez que la cebolla haya cogido color agregar la patata cortada en trozos

no muy grandes hasta que la patata coja un color dorado, ese es el momento en que debemos agregar la nata y dejar hervir el conjunto. Cuando la patata esté cocida agregamos el calabacín limpio y cortado en trozos homogéneos, transcurridos cinco minutos trituraremos todo dejándolo a punto de sal y pimienta.

Hervimos el pulpo hasta que esté tierno en una cacerola con agua, pimienta y laurel. Racionamos por patas.

EMPLATADO:

Utilizamos una de las patas del pulpo, marcamos a la brasa para que coja el sabor característico de la misma, de la misma manera cortamos una loncha del tocino ibérico y pasamos por la brasa.

Ponemos en el centro de un plato sopero la pata del pulpo cortada en tacos uniformes, sobre este pondremos la loncha crujiente del tocino ibérico y para finalizar agregaremos la crema de calabacín caliente.



ALITAS DE POLLO CON BOGAVANTE EN ALMODROTE DE BERENJENAS

INGREDIENTES: Alitas de pollo (1 kg de alitas de pollo - 1 l de aceite de girasol) - Colas de bogavante limpia 1 - 100 grs de patas de bogavante limpias - 300grs de salsa americana

Para el almodrote de berenjenas: 4 berenjenas grandes - 1 cebolla de fuentes - 1 huevo - Aceite de oliva - Comino - Sal

Confitamos las alitas en aceite de girasol a 140° durante 45 minutos. Dejamos templar para deshuesarlas. Reservamos.

Marcamos a fuego muy fuerte media cola de bogavante a la plancha y reservamos.

Colocamos las berenjenas y la cebolla sobre la brasa para que se hagan lentamente.

Una vez asadas las pelamos y las iremos cortando en dados medianos colocando todo en una sartén a fuego lento, agregamos las patas del bogavante limpias, el huevo duro, el comino y la sal. Una vez rectificamos los sabores reservamos.

PARA EL EMPLATADO: Pondremos a calentar la salsa, a fuego lento, agregamos dos alitas de pollo deshuesadas y dejamos que la salsa reduzca un 40% su volumen. Calentamos el almodrote y colocamos en el centro de un plato plano, sobre este dispondremos las alitas intercaladas con la cola del bogavante previamente marcada y para finalizar naparemos con un poco de la salsa americana para unificar los sabores.

COMPOTA DE PERA EN ALMÍBAR DE NARANJAS Y MUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1 kg de pera de conferencia - 300 ml de agua - Canela - Corteza de naranja - 200 gr de azúcar - 100 ml Cointreau

Para la mousse: 125 gr de Chocolate - 200ml de leche - 3 yemas de huevo - 4 claras de huevo - 100 gr de azúcar - 75 grs de mantequilla - Una pizca de sal

Ponemos en una cacerola el agua, el azúcar, la corteza de naranja, el palito de canela y el Cointreau. Lo llevamos al fuego y dejamos que hierva muy suavemente.

Mientras, lavamos y pelamos las peras empezando por las menos maduras. Las partimos en cuatro trozos y les retiramos el corazón y las partes duras.

A medida que vamos pelándolas las vamos sumergiendo en el líquido que tenemos hirviendo.

Cuando terminamos de añadir todas las peras, subimos el fuego y lo cocemos hasta que veamos que las peras están tiernas pero no deshechas. Reducimos el líquido resultante y dejamos enfriar, reservamos.

Para la mousse: Se pone en una olla a fuego suave o en baño maría el chocolate troceado y la leche. Cuando el chocolate se ha derretido se aparta del fuego y se añade la mantequilla troceada.

En un recipiente aparte se mezclan bien las yemas con



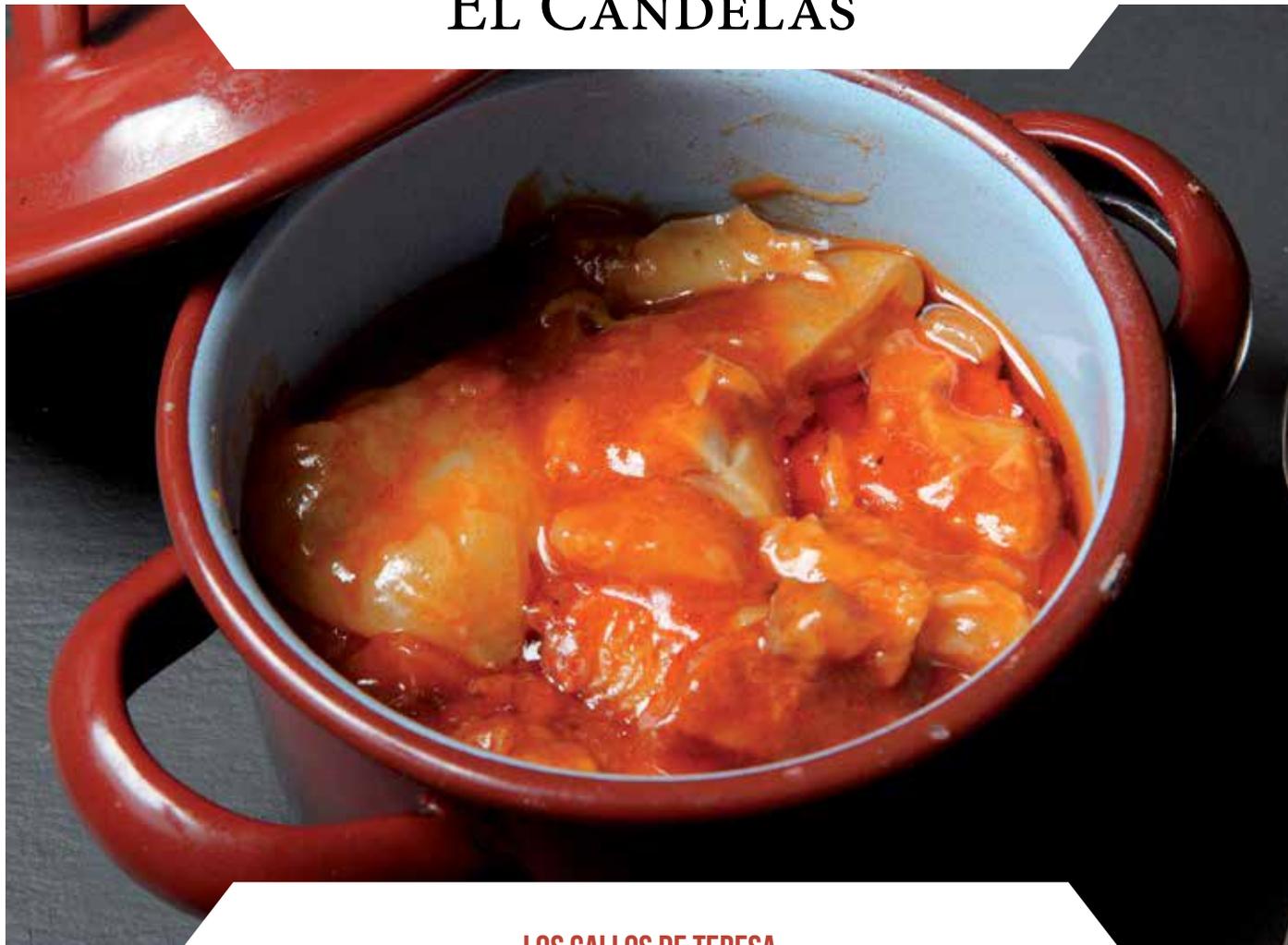
el azúcar. A continuación, se añade la mezcla de chocolate anterior, revolviendo bien todo. Se batan las claras a punto de nieve, añadiendo una pizca de sal.

Enfriada la mezcla de chocolate, se incorporan las claras a punto de nieve, muy suavemente, no rompiendo la espuma, acariándolas lentamente y cuidando que vayan adquiriendo un tono igual.

PARA EL EMPLATADO:

Pondremos un poco de mousse en un molde redondo en un plato de postre sobre de esta colocamos cuatro gajos de compota de pera y para decorar utilizaremos fideos de chocolate y piel de naranja confitada.

EL CANDELAS



LOS CALLOS DE TERESA

INGREDIENTES:

Tripa, morro y patas - Cebolla Chorizo picante y morcilla ibérica achorizada - Cayena - Tomate - 1 hueso de jamón - Pimentón de la vera

ELABORACIÓN:

Se cuecen los callos con agua, sal y el hueso de jamón.

Se cortan una vez cocidos

Se sofríe la cebolla con aceite, la morcilla, el chorizo, el tomate y el pimentón cuando hierve se incorpora el caldo de cocer los callos y luego los callos, se dejan unos 10 minutos.

Reposar un día

CROQUETA DE COCIDO CON SU CALDO

Se hace un caldo con ternera, gallina, un trozo de jamón, unos garbanzos, una cebolla, zanahoria, sal. Se cocina una hora con la olla presión. Se cuele y se separa la carne de los huesos. Se tritura todo, la cebolla, la zanahoria, la gallina, el jamón y la ternera; el caldo lo reservamos.

En un par de cucharas de aceite de oliva y 50 g de mantequilla, se fríe 200 g de harina y se añade la carne que hemos triturado, añadiremos también un litro del caldo que hemos reservado. Se remueve todo sin parar hasta que se endurece y se quede una masa.

Esta masa se deja a enfriar y después se reboza con huevo y pan rallado.



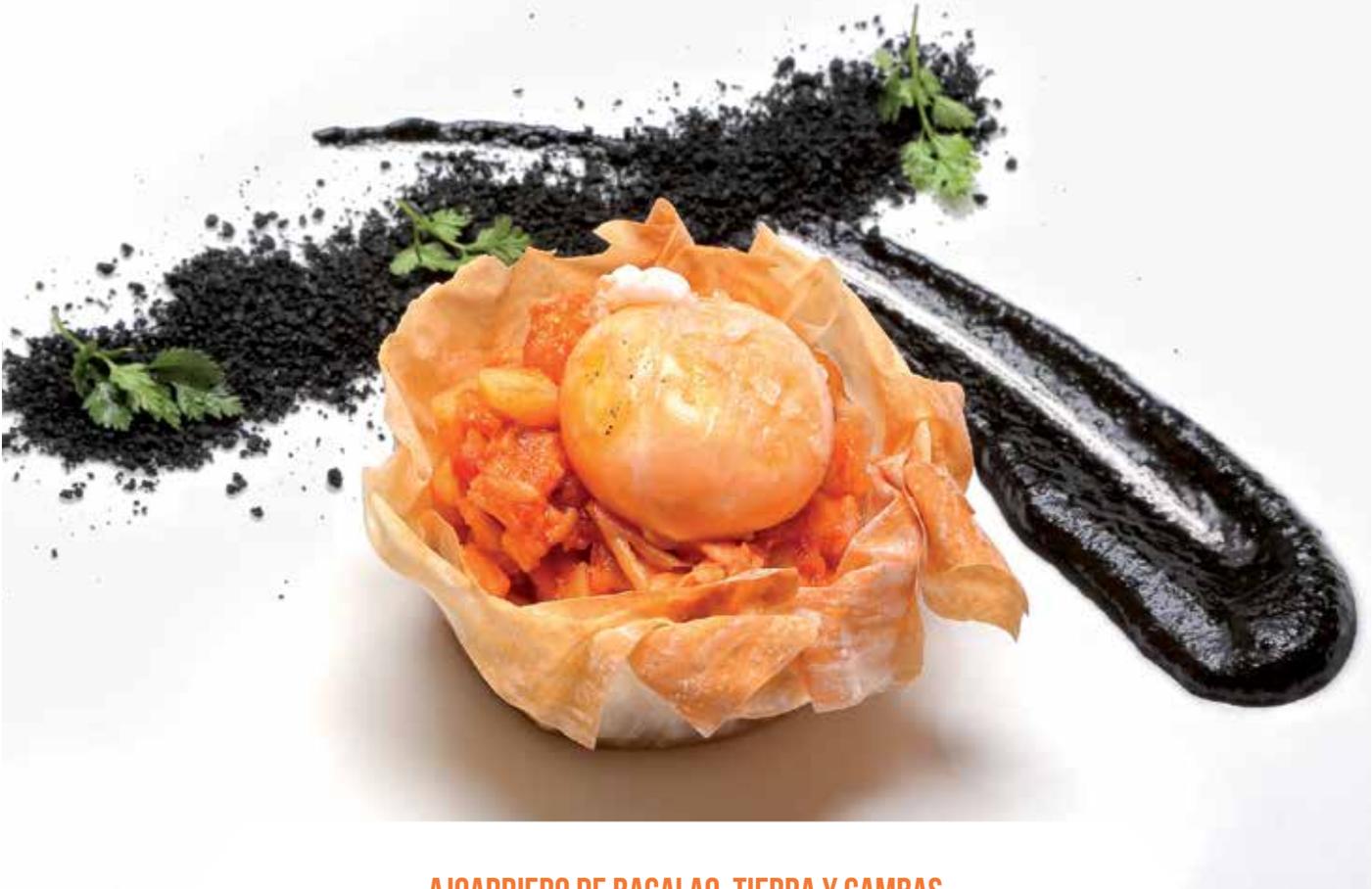
CREPILLOS

Se cogen las hojas más tiernas de la borraja, se lavan y se dejan a escurrir.

Se prepara una masa con harina, azúcar, un chorrito de anís, huevos y una cucharadita de levadura royal. La masa tiene que quedar suave para que la hoja de la borraja pueda cogerla.

Se fríen las hojas en aceite de oliva y se espolvorean con azúcar.

EL CHALET



AJOARRIERO DE BACALAO, TIERRA Y GAMBAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

250 gr de bacalao desmigado y desalado - 80 gr de gambas peladas - 4 diente de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento verde y 1 pimiento rojo - 3 tomates rallados, 2 pimientos del piquillo - 4 huevo pequeños, aceite de oliva y sal - Pasta philo - Pan seco, setas y champiñones

ELABORACIÓN:

Rehogamos en aceite, el ajo cortado a láminas, añadimos la cebolla y los pimientos cortados a dados pequeños. Agregar el tomate a mitad de cocción y dejar cocer lentamente unos 8-10 minutos.

Echar el pimiento del piquillo cortado a tiras y el bacalao escurrido. Dar un par de vueltas y acabar incorporando las gambas.

Hacer una tulipa con la pasta philo. Hornear.

Para la tierra, saltar las setas y champiñones, y secar junto con el pan. Triturar.

Servir el ajoarriero dentro de la tulipa, poner encima una yema de huevo escalfada, y decorar con las tierras.



TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. ASADO, SIN HUESO, PATATAS FONDANT Y BOMBON DE QUESO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 Costillar y riñonada de Ternasco de Aragón IGP - Sal, pimienta, aceite de oliva, laurel y media cabeza de ajos - 4 patatas, mantequilla, 2 dientes de ajo, laurel - Jugo ligado de cordero - Queso fresco de cabra, leche, nata líquida y alginato.

ELABORACIÓN:

Ponemos a asar el ternasco a la manera tradicional con sal, aceite de oliva, laurel y dientes de ajo machacados, muy lentamente sin que llegue a dorarse a unos 160-180°C una hora y media aproximadamente.

Enfriar un poco y quitar todos los huesos, que se desprenderán con facilidad. Poner toda carne en una placa con la piel hacia arriba ponerle un poco de peso para que quede compacta. Enfriar y reposar unas horas.

Cortar esta placa de carne en cuatro porciones y dorar por la parte de la piel en una sartén antiadherente.

Para las patatas, pelar y cortar en medallones gruesos con la ayuda de un corta-pastas. Cocer en grasa (mantequilla) con ajos y laurel.

Dorar ligeramente al final de la cocción, escurrir y bañar con jugo de cordero. Glasear.

Para el bombón, hacer una crema ligera de queso, con nata y leche.

Meter en una solución de agua y alginato a cucharadas, dejar 3-4 minutos y sacar a otro recipiente con agua.

Servir el ternasco dorado, con las patatas de guarnición y un bombón de queso. Salsear alrededor con una cucharada de jugo de ternasco.



BABA BORRACHO, CREMA DE FLAN CASERO Y HELADO DE PASAS AL RON

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS:

Para la masa: 125 gr de harina, 1,5 cl de leche - 6 gr de levadura fresca, 25 g azúcar, sal - 2 huevos, 45 gr de mantequilla - Ralladura de limón y naranja

Para el almíbar: 250 gr de agua, 250 gr de azúcar y 4 cucharadas de ron

Para la crema de flan: 0,5 litro de leche, ½ rama vainilla - 3 huevos, una yema y 75 gr de azúcar - Helado de pasas al ron

ELABORACIÓN:

Para la masa, diluir la levadura en la leche. Incorporar la harina, los huevos, el azúcar, la sal y las ralladuras de naranja y limón. Mezclar bien e ir añadiendo poco a poco la mantequilla en pomada hasta conseguir una masa homogénea y elástica. Dejar fermentar al calor. Repartir en moldes individuales y cocer a 180°C unos 25 minutos.

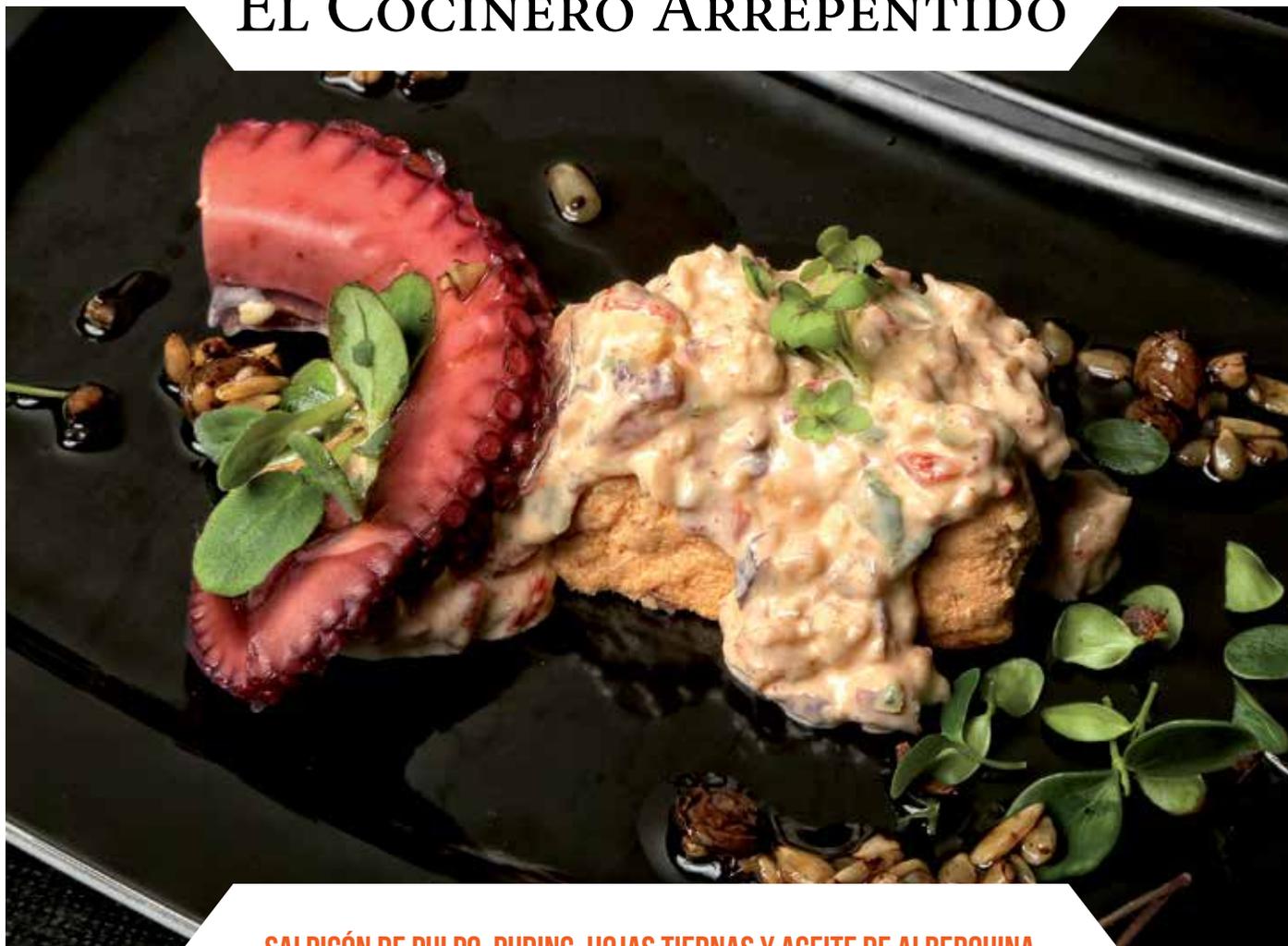
Para el almíbar, hacer un jarabe con el agua, el azúcar y el ron.

Vaciar con ayuda de una cuchara los babás y sumergir en el jarabe para emborracharlos.

Hacer un flan al modo tradicional, infundiendo la vainilla en la leche y el azúcar, verter sobre los huevos batidos y cocer la bañó maría a 160°C unos 35 minutos. Triturar ligeramente y rellenar los babás, previamente emborrachados. Caramelizar por encima con azúcar y una pala de quemar.

Servir con una bola de helado de pasas al ron, encima y una hoja de menta.

EL COCINERO ARREPENTIDO



SALPICÓN DE PULPO, PUDING, HOJAS TIERNAS Y ACEITE DE ALBERQUINA

INGREDIENTES:

Para el salpicón: Cebolla, pimienta roja, pimienta verde, pulpo cocido, aceite de Alberquina, vinagre de sidra, huevo duro y sal.

Para el puding: Merluza limpia, cebolla, puerro, zanahoria, salsa americana, crema de leche, huevos y sal.

Brotos tiernos de germinados, sal Maldón.

Para el salpicón trocear los ingredientes muy menudos y juntarlos.

Para el puding efectuar como un pastel clásico.

CHIPIRONES EN SALSA VERDE, ALCACHOFAS CRUJIENTES, GAMBAS Y ALI-OLI NEGRO

INGREDIENTES: Chipirones limpios (5 unidades) - Alcachofas naturales - Aceite, ajo, perejil, harina - Fumet de pescado - Gambas (3 unidades) peladas - Tinta de calamar

ELABORACIÓN: Limpiar las alcachofas, cortar finas en mandolina, pasar por harina y freir en aceite de oliva.

Saltear los chipirones en sartén junto con las gambas.

Montar un ali-oli clásico añadiendo tinta de calamar.

Sofreír el ajo laminado en aceite infundido de perejil, añadir la harina, trabajarla un poco y añadir el fumet (salsa verde clásica).



TERNERA BRASEADA AL VINO TINTO CON UNA POLENTA AL QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:

Carrillera de ternera - Cebolla - Zanahoria - Ajos, sal, laurel - Aceite de oliva - Vino tinto aragonés - Polenta - Queso de cabra del bajo Aragón

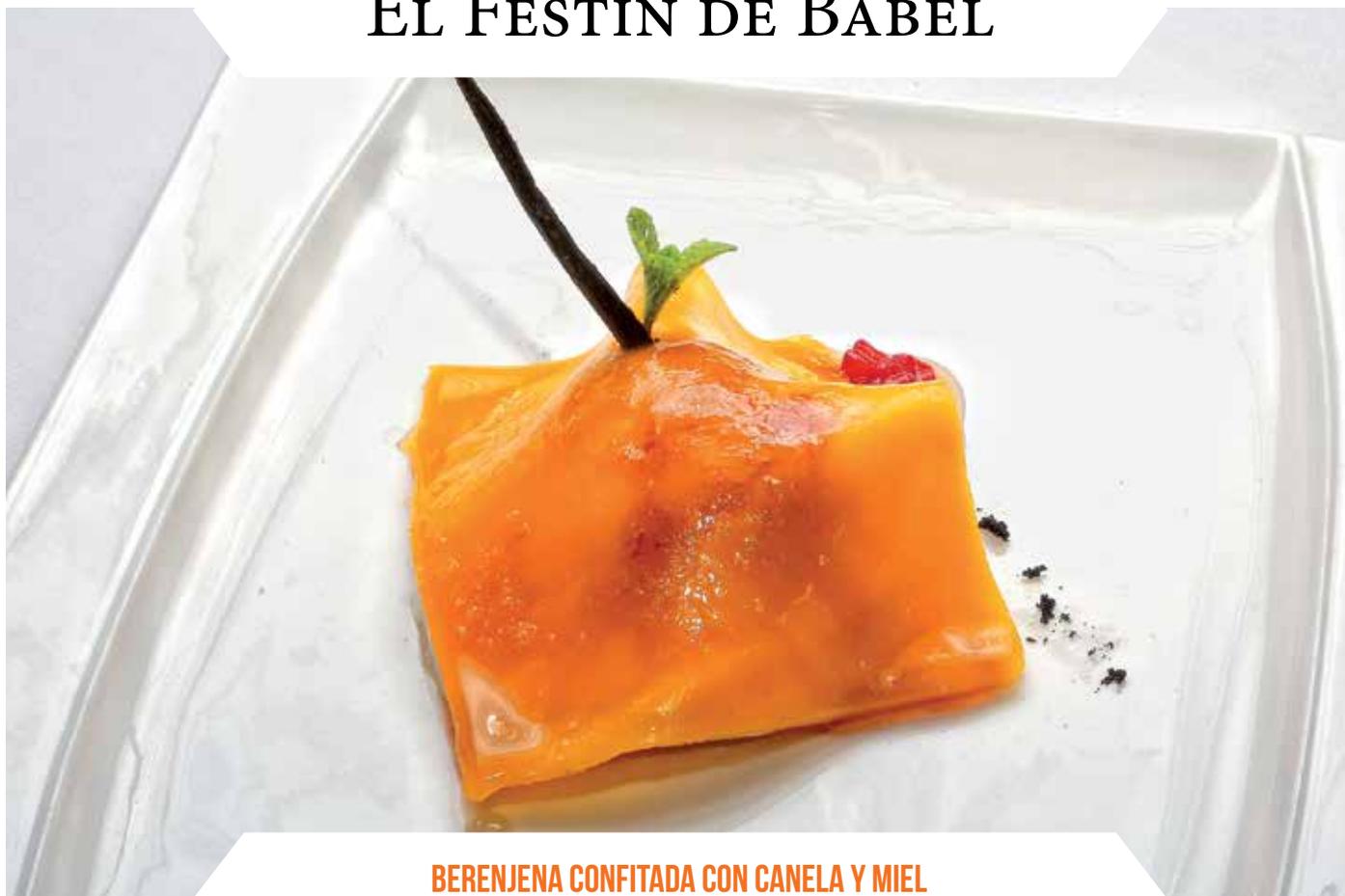
ELABORACIÓN:

Brasear las carrilleras a horno medio con las verduras e ir mojando con el vino tinto. Esta operación llevará una hora y media.

La polenta: infundir el queso de cabra en leche y calentar. Cuando está en su punto añadimos la polenta.



EL FESTÍN DE BABEL



BERENJENA CONFITADA CON CANELA Y MIEL RELLENA DE CUSCÚS CON BAYAS Y SETAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Para la berenjena confitada: 1 berenjena - Un clavo de especia - Canela en rama - Una cucharada de miel - Zumo de un limón.

Cuatro bolas de pimienta - $\frac{1}{4}$ de litro de aceite de oliva.

PREPARACIÓN DE LA BERENJENA:

Cortar la berenjena en filetes longitudinales de $\frac{1}{2}$ cm, añadir un poco de sal a cada una de las láminas y reservar una hora hasta que la berenjena pierda el agua. Por otro lado, confitar las especias, el aceite y la miel templada con el zumo del limón a 80° C durante dos horas. Añadir la berenjena a esa tempera-

tura durante una hora aproximadamente, hasta que esta se ablande. Enfriar y reservar las láminas.

Para el cuscús: 500 gr de cuscús - Una cucharada sopera de aceite oliva virgen - 60 gr de arándanos deshidratados - 30 gr de pasas sultanas - 20 gr de trompetilla negra desecada - 30 gr de boletus deshidratados - 50 gr de mantequilla - $\frac{1}{2}$ litro de caldo de verduras.

PREPARACIÓN DEL CUSCUS:

Hidratar las trompetas negras y el boletus en agua templada unas dos horas. Extender la sémola de trigo seca en una fuente de cocina, añadir el aceite de oliva y un poco de sal al grano en seco y removerlo

ligeramente. Saltear las setas con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta negra. Calentar el caldo de verduras y volcarlo en la fuente de cuscús, esperar unos cinco minutos hasta que se infle y añadir las setas salteadas. Freír en mantequilla los arándanos y las pasas e incorporarlos al cuscús. Mezclar todo y reservar.

FINALIZACIÓN DEL PLATO:

Forrar con dos láminas de berenjena confitada un molde redondo, rellenar con el cuscús de bayas y setas y empaquetarlo con la superficie sobrante de las láminas. Desmoldar y servir cada paquetito templado o caliente y decorar al gusto.



HAMBURGUESA DE PATO A LA PARRILLA, CHUTNEY DE TAMARINDO Y BATATAS CRUJIENTES

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: Para la hamburguesa de pato: 600 g de pato picado (Magret de pato) - Cuatro chalotas picadas - 1 huevo - 100 ml de leche entera - 50 grs de pan rallado - Tres cucharadas soperas de soja tailandesa - Una cucharadita de jengibre molido - 10 g de albahaca fresca picada - Pimienta molida al gusto.

PREPARACIÓN DE LA HAMBURGUESA: Mezclar todos los ingredientes y macerar la carne con lo condimentos, al menos, durante una hora.

Modelar la carne para hamburguesa con unos tres dedos de grosor y asar en parrilla vegetal o plancha dos minutos por cada cara. Finalizar otros dos minutos en el horno. Lista para servir.

INGREDIENTES PARA EL CHUTNEY DE TAMARINDO: 200 g de pulpa de tamarindo - Una cebolla grande morada y picada - 100 g de fondo de ave (caldo muy reducido de ave) - 100 g de azúcar moscovado - 50 ml de vinagre de jengibre - Sal, pimienta, canela molida y cilantro molido al gusto - 50 g de mantequilla clarificada

PREPARACIÓN DEL CHUTNEY: Caramelizar la cebolla picada y la mantequilla clarificada, durante diez minutos a fuego muy lento. Regarla con el vinagre. Agregar el almizcle de especias, el caldo de ave y reducir unos diez minutos más. A continuación añadir la pulpa de tamarindo mezclada con el azúcar moscovado y cocer suavemente durante media hora más. La salsa tiene que quedar como una confitura especiada un agridulce con notas ácidas.

PARA LA BATATA CRUJIENTE: Una batata pelada y cortada en láminas muy finas. Freír la batata en aceite caliente, hasta que obtengamos del tubérculo un característico tono naranja transparente y crujiente. Reservar como guarnición y decoración del plato.

FINALIZACIÓN DEL PLATO: Colocar la hamburguesa en el centro de un plato y sazonar con sal Maldon. Salsear la mitad de su superficie, con el chutney de tamarindo. Poner la batata crujiente encima de la salsa y decorar con una rama de albahaca fresca.

RAVIOLI DE MANGO CARAMELIZADO, RELLENO DE PLÁTANO ASADO CON VAINILLA DE VERACRUZ Y CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: Para el ravioli de mango: 400 gr de puré de mango natural - 40 ml de almibar ligero - 3 gr de agar en polvo.

PREPARACIÓN: Calentar sin que llegue a hervir (unos 85° C) el puré de mango y el agar en polvo. Extender, con la ayuda de una espátula, la mezcla caliente sobre una lámina de pastelería de manera que quede una lámina fina y uniforme. Cuando enfríe la mezcla quedará una lámina gelificada.

Para el puré de plátano con vainilla de Veracruz: Dos plátanos pelados y untados con mantequilla - 30 gr de azúcar demerara o caña - El zumo de un limón - Media vaina de vainilla de Veracruz.

PREPARACIÓN DEL PURÉ DE PLÁTANO: Asar los plátanos, regados con el zumo de limón, untados con la mantequilla y los granos de vainilla a 200° C durante quince minutos. Abrir el horno e incorporar el azúcar demerara y dejar cinco minutos más hasta que se tosten. Sacar el plátano del horno y cuando esté templado, triturar con el robot hasta conseguir un puré sin grumos.

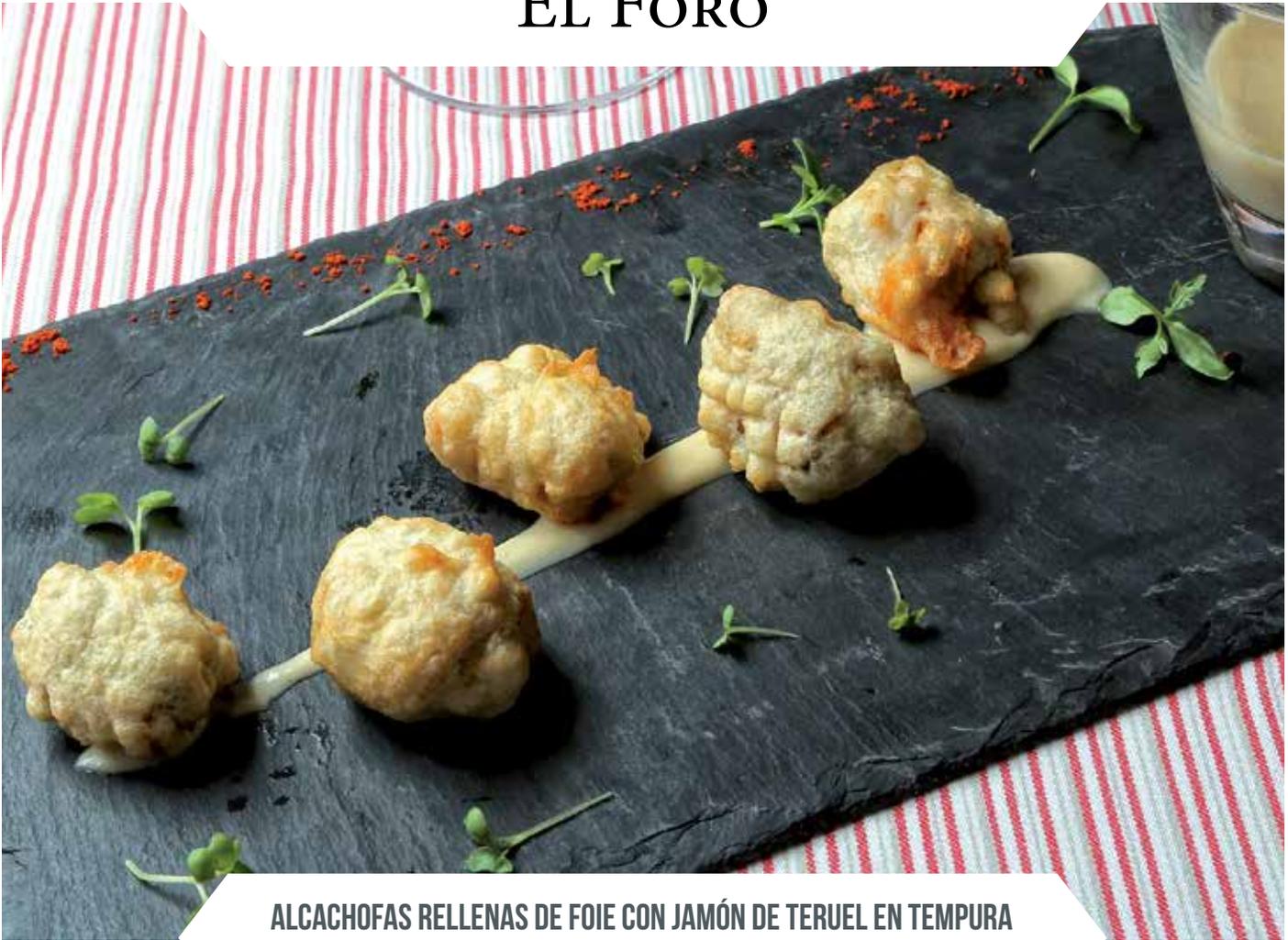
Para el chocolate blanco: 200g de chocolate blanco belcolade - Un yogur natural

PREPARACIÓN: Templar el chocolate blanco y añadirle el yogur. Enfriar la crema de chocolate blanco.

FINALIZACIÓN DEL PLATO: Cortar la lámina de mango en cuadrados de cuatro por cuatro centímetros. Poner un recorte cuadrado como base y rellenarlo con un poco de puré de plátano y algo de crema de chocolate blanco. Cubrir con otro Recorte cuadrado. Echarle por encima azúcar moreno y gratinarlo y caramelizarlo con la ayuda de un soplete. Decorar al gusto y servir.



EL FORO



ALCACHOFAS RELLENAS DE FOIE CON JAMÓN DE TERUEL EN TEMPURA SOBRE CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES

INGREDIENTES:

4 corazones de alcachofas del barrio de San Gregorio - 0.04 Foie micuit - 0.06 Jamon de Teruel - 0.1 Cebolla de fuentes - 0.05 Nata - 0.05 Tempura - 0.1 Aceite - 0.01 Sal

ELABORACIÓN:

Cocemos los corazones de alcachofa, secamos y reservamos, rellenamos de foie y albardamos con jamón de Teruel, mientras estaremos caramelizando la cebolla con un poco de aceite, cuando lo este le añadimos la nata y trituramos y reservamos, hacemos la tempura y pasamos por ella las alcachofas y freímos en abundante aceite limpio. Las montamos sobre una crema de cebolla que nos resultara del paso anterior y decoraremos con unos brotes.

ATÚN ROJO FRESCO ESPECIADO Y ALBARDADO CON ALGA NORI Y VERDURITAS EN TEMPURA CON SALSAS DE SOJA Y SALSAS VERDE



INGREDIENTES:

150 gr Atún rojo - 1 unidad Alga nori - 1 pizca comino
- 1 pizca orégano - 0,05 Cebolla - 0,05 Pimiento - 0,05
Zanahoria - 0,03 Tempura - 0,02 Soja - 0,02 Salsa verde

ELABORACIÓN:

Salteamos las verduras cortadas en juliana y las ponemos en la salsa nory extendida e impregnada de las especias, sobre estos ponemos el atún y envolvemos, freímos pasándolo por tempura y servimos con salsa de soja y salsa verde.

MILHOJAS DE CARNE DE MEMBRILLO Y YOGURT CON SOPA DE FRESAS CALIENTE Y SORBETE DE MARACULLÁ

INGREDIENTES:

4 Yogures - 0,1 Membrillo - 0,2 Fresas - 0,1 Azúcar - 0,1 Sorbete de maracuyá - Goma gelan

ELABORACIÓN:

Calentamos el yogurt y mezclamos con la goma gelan dejamos enfriar y juntamos con la carne membrillo, y enrollamos y salseamos con la confitura que realizaremos con el azúcar y las fresas



EL PATIO DE GOYA



ATÚN ROJO ATEMPERADO, WASABI DE ALGAS Y GELATINA DE GENJIBRE CON ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:

250 gr. lomo de atún, Alga nori, raíz de gengibre, aceitunas negras, rúcula, aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

Cortar el atún en 4 cubitos, meter en vacío y cocer 15 minutos a 50°, disponer en el centro del plato, sobre el unas huevas de salmón y escamas de sal. Alrededor la rúcula, las algas con mahonesa de wasabi, el gengibre hecho en gelatina y las aceitunas negras sin hueso y desecadas. Gotear con aceite de oliva.



CENTRO DE MERLUZA CON SU KOKOTXA Y ALMEJAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

300 gr. de lomo de merluza, 4 kokotxas, 8 almejas, 2 chalotas, hebras de azafran, 1 vasito de vino blanco, caldo de pescado, aceite, sal, cebollino.

ELABORACIÓN:

Freír el lomo de merluza pasado por harina. En una sartén con poco aceite a fuego lento, agregar la chalota picada fina, el azafrán, las almejas, el vino, fumet, dar un hervor y agregar las kokotxas. Apartar del fuego, un chorrito de aceite y mover para que ligue. Servir en el plato y decorar con dos hojas de cebollino.

VASITO DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

Granizado de piña: 1/2 piña, 2 hojas de gelatina.

Triturar la piña en triturador, calentar una parte para diluir la gelatina, mezclar y reservar en granizado.

Gelatina de rón: 150 gr. agua mineral, 30 gr. azúcar moreno, 1,5 hojas de gelatina, 50 gr. ron.

Cocer el agua con el azúcar, diluir la gelatina, mezclar, agregar el ron y enfriar en copas llenando 1/4.

Espuma de coco: 400 gr. de puré de coco, 100 gr. de agua, 40 gr. de azúcar, 1/5 hojas de gelatina, 2 cargas de sifón.

ELABORACIÓN:

Cocer el agua con el azúcar y agregar la gelatina diluida, mezclar el coco, meter en sifón con dos cargas y guardar en nevera.

Poner en la copa sobre la gelatina de rón el granizado de piña, la espuma de coco y trozos de piña impregnada de licor de coco, un gajo de coco y ramita de menta.



EL REAL



CREMA DE AGUACATE, SALMOREJO DE TOMATE ASADO CARABINERO MACERADO Y KIKOS

CREMA DE AGUACATE

Ingredientes: 3 aguacates, zumo de medio limón, 2 yogures naturales, medio diente de ajo, 1 cucharada de aceite de oliva, media cucharada de vinagre blanco y una pizca de sal.

Abrir los aguacates por la mitad y extraer la pulpa con una cuchara. Mezclarla con el resto de ingredientes con una batidora hasta obtener una crema lisa y homogénea, reservar en el frigorífico.

SALMOREJO DE TOMATE ASADO

Ingredientes: 500 gramos de tomates maduros, 100 gramos de pan duro, 100 ml de aceite de oliva virgen extra, 1 diente de ajo, sal y 30 cl de agua.

Asamos los tomates en el horno durante 30 minutos a 180°, a continuación, sacamos del horno, los pelamos, y posteriormente los ponemos en un recipiente, con el resto de ingredientes. Dejamos en el frigorífico durante 24 horas. Pasado ese tiempo trituramos con una batidora de mano, pasamos por un colador fino, y rectificamos de sal y vinagre.

CARABINERO MACERADO

Ingredientes: 6 carabineros, 1 cucharada de yogur natural, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharadita de puré de mango, aceite para freír y sal Maldon.

Pelar la gamba dejando únicamente sin pelar la punta de la cola, macerar en aceite de sésamo, el yogur y el puré

de mango durante una hora como mínimo. Ponga una sartén al fuego vivo con aceite y frías las añadiendo al final al sacarlas del fuego la sal Maldon. Las cabezas de los carabineros las freímos también en aceite fuerte para que queden crujientes y reservamos sobre un papel para que absorban el aceite sobrante.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

En un vaso ancho bajo, disponemos una capa de crema de aguacate, de 3 cm de alto, añadimos el salmorejo de tomate asado y finalmente disponemos encima el carabinero macerado, la cabeza crujiente y los kikos (maíz tostado machacado en pequeños trozos).



POPIETAS DE LENGUADO AL PAPILOTE DE MANTEQUILLA DE CEBOLLINO Y JENGIBRE, PISTO DE FRUTAS Y NARANJA

POPIETAS DE LENGUADO AL PAPILOTE DE MANTEQUILLA DE CEBOLLINO Y JENGIBRE

Ingredientes: 3 lomos de lenguado sin piel, 1 cucharada sopera de mantequilla, 15 ramitas de cebollino, 1 cucharada de jengibre rallado.

En primer lugar cogemos los lomos de lenguado, los enrollaremos y trincharemos con una brocheta para que queden en espiral. Mezclaremos la mantequilla en pomada con el cebollino bien picado y la cucharadita de jengibre rallado. A continuación colocaremos los lomos sobre un papel de aluminio, los salpimentaremos y colocaremos una cucharadita de la mezcla de mantequilla anteriormente realizada encima de cada popieta. Cerraremos herméticamente el papel de aluminio para que se cocine en su propio jugo. Finalmente meteremos al horno durante 12 minutos a 180°.

PISTO DE FRUTAS

Ingredientes: 1 rodaja de melón, 1 manzana, 1 pera, 1 mango y 1 rodaja de piña.

Para empezar pelaremos y cortaremos la fruta en daditos cuadrados y saltearemos a la sartén con una cucharada de mantequilla y una pizca de azúcar.

AIRE DE NARANJA

Ingredientes: ½ l. de zumo de naranja, 1 cucharada de lecitina de soja.

En un vaso de batidora ponemos el zumo de naranja y la lecitina. Trituramos con la batidora primero toda la mezcla y después solo la parte de arriba para que se formen las burbujas de naranja.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

En un plato llano, disponemos 3 cucharaditas del pisto de frutas dispersas en el plato. Después de haber sacado las Popietas del horno, las situaremos encima de cada una de las tres partes de pisto y quitaremos la brocheta. Encima de cada popieta colocaremos una cucharada de burbujas de naranja. Terminaremos decorando con puntos alternos de purés de frutas.



PLÁTANO-CURRY-COCO-CHOCOLATE

PLÁTANO CON CURRY Y VAINILLA

Ingredientes: 5 plátanos, 1 cucharada sopera de curry, 1 vaina de vainilla, 20 cl de agua y 80 gramos de azúcar.

En un cazo colocaremos el agua, el azúcar y la vaina de vainilla abierta por la mitad y raspada con un cuchillo para sacar todo el interior. Pondremos a hacer un caramelo y antes de que empiece a oscurecer añadiremos los plátanos troceados y el curry. Guisaremos hasta que el plátano se ablande.

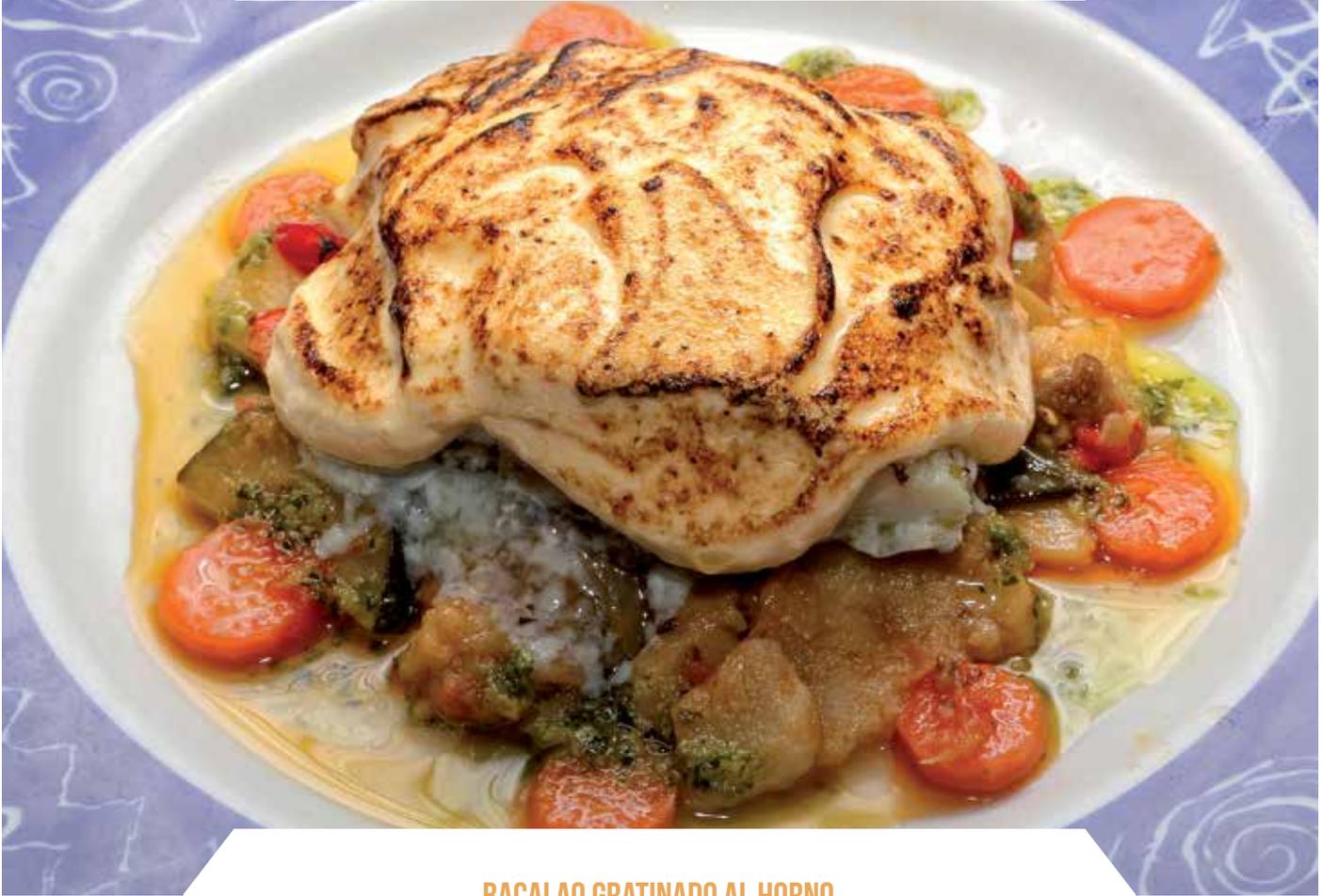
GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes: ½ litro de leche, 120 gramos de azúcar, 6 yemas de huevo y 350 gramos de cobertura de chocolate negro.

En un bol pondremos el azúcar y las yemas de huevo, batiremos hasta conseguir una masa fina. Calentaremos la leche hasta que empiece a hervir, en ese momento verteremos la leche en el las yemas y el azúcar anteriormente mezclado sin parar de remover hasta que quede una masa homogénea. Volveremos a ponerlo en el cazo para volver a calentar toda la mezcla sin dejar de remover unos 4 minutos sin que hierva. Ponemos el chocolate en un recipiente y vertemos la crema ya caliente encima del chocolate. Volveremos a remover hasta que todo este disuelto y reservamos en frigorífico durante 6 horas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN: En un plato colocamos dos cucharadas del plato al curry con vainilla, sobre éste, colocaremos una cenefa de ganaché de chocolate, una bola de helado de coco y encima una rejilla de chocolate crujiente. Terminaremos el plato dibujando unas líneas con sirope de chocolate.

EL SERRABLO



BACALAO GRATINADO AL HORNO

INGREDIENTES:

Calabacín, zanahoria, cebolla, puerro, berenjena, patata y ali-oli.

ELABORACIÓN:

El bacalao se marca a la plancha y a continuación se napa por encima de mousseline de ajo (ali-oli) y se hornea al gratén, las verduritas se saltean con aceite de oliva y sal.



TIMBAL DE MERLUZA

INGREDIENTES:

Langostinos, gambas, calamar, sepia, merluza, palito de cangrejo, cebolla, pepinillo y mahonesa.

ELABORACIÓN:

Los ingredientes crudos se hierven salpimentados con una hoja de laurel, después se pican junto con el resto y se mezclan con la mahonesa.

INGREDIENTES:

Leche, harina de maíz, azúcar, cáscara de limón, mantequilla, huevos, nata, bizcochos de soletilla, agua, ron, menta y vaina de vainilla.

GOXUA



ESPUMOSOS CINCO DE MARZO



ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE BELCHITE:

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 Kg de alcachofas - 50 gr de Jamón ibérico - 3 cucharadas de Aceite de Belchite - 20 gr de Mantequilla - Sal.

ELABORACIÓN:

Limpiar las alcachofas y cocerlas en agua hirviendo con sal durante 12min escurrirlas y cortar la cocción con agua fría.

Ecurrir y calentar en sartén con aceite de oliva o mantequilla.

PRESENTACIÓN:

Se presentan con dos lonchas de jamón y unas gotas de aceite de oliva.



PIERNA DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. GUISADA A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS PANADERAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1,500 Kg de pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. - 1 Kg de patatas - 1 rama de tomillo - ½ cebolla - 50 ml de vino blanco - 300 ml de aceite de girasol - 2 cucharadas de aceite de oliva - 1 diente de ajo - Sal - Pimienta.

ELABORACIÓN:

Deshuesar la pierna de Ternasco, abrir y salpimentar. Enrollar en film y cocinar en vaporera durante 6 horas.

Pelar y cortar las patatas en rodajas ponerlas a pochar con el aceite de girasol, el ajo y la cebolla en juliana durante 40 minutos.

Para la salsa: asamos el hueso del ternasco y lo desgrasamos con el vino reducimos, colamos y ligamos con un poco de mantequilla.

PRESENTACIÓN:

Cortamos la pierna en cuatro trozos y lo disponemos sobre la patata panadera para terminar napando con el jugo del ternasco.

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

200 de chocolate negro - 175 de mantequilla - 300 de azúcar - 3 huevos - 200 ml de helado (al gusto) - 30 gr de chocolate negro + 30 gr de nata para hacer una ganache 1 min de microondas.

ELABORACIÓN:

Derretimos el chocolate con la mantequilla durante 3 min en el microondas (ir mezclando cada 1 min).

Mezclamos los huevos con el azúcar y le agregamos la preparación anterior y por último la harina.

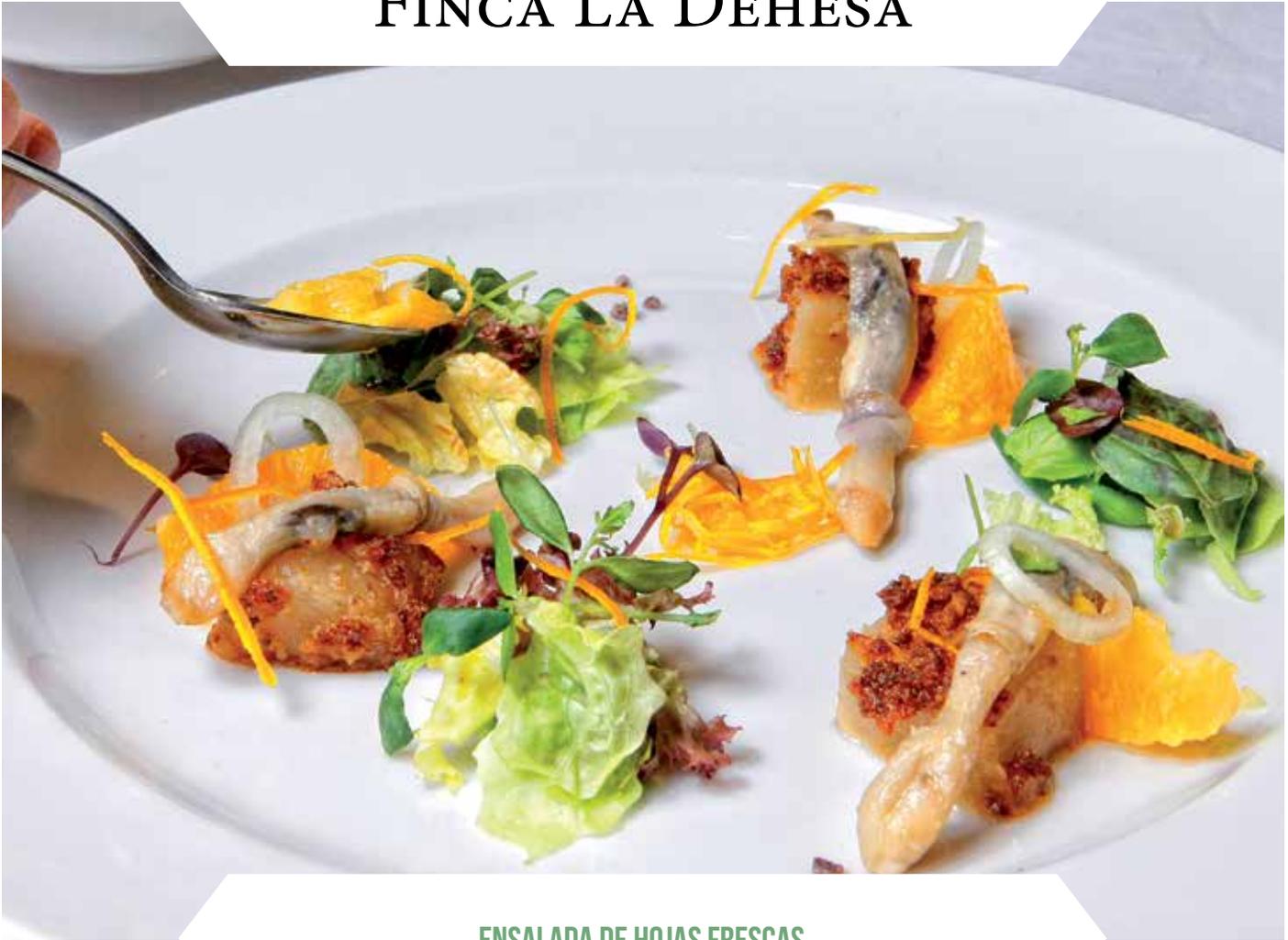
Seguimos mezclando hasta obtener una pasta homogénea disponemos en un molde y lo horneamos 16 min a 180°.

PRESENTACIÓN:

Desmoldamos y cortamos el Brownie en trozos cuadrados, le ponemos el helado encima de la ganache.



FINCA LA DEHESA



ENSALADA DE HOJAS FRESCAS

INGREDIENTES: 430 gr de mezclum de lechuga - 3 cebollas de Fuentes de Ebro - 2 pomelos - 2 naranjas - 1/4 l de vinagreta de frutos secos - 12 navajas - 2 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN: Limpiar la lechuga y secas. Cogemos las dos cebollas las cocemos y trituramos.

Las dos hojas de gelatina las ponemos en agua. Cuando la crema de cebolla esté tibia la mezclamos con la gelatina y enfriamos. Lavamos las navajas y marcamos en plancha.

Limpiaremos las naranjas y sacaremos los gajos. Cortamos la gelatina en cuadrados.

Freímos media cebolla en harina, secar de aceite y hacer polvo.

Pasar la gelatina de cebolla por el polvo.

Colocar en el plato lechuga, poner navajas, los gajos de pomelo y naranja. Añadir la vinagreta.



CORVINA

INGREDIENTES:

4 lomo s de corvina de 200 gr - 2 matas de borraja - 100 gr de boliches de Aragón - 1/4 de litro de caldo de manzana

Poner a remojo los boliches 24 horas, cocer una zanahoria, una cabeza de ajo, 1 puerro, 1 chorro de aceite de oliva virgen extra. Cocinamos a fuego lento 10 minutos. (tiramós agua).

ELABORACIÓN:

Limpiar las borrajas, cortar los tallos en trozos de 5 cm, ponemos agua con sal a hervir. Introducimos las borrajas 6 minutos, sacar y refrescar.

Hacer el caldo de manzana, 3 cebollas, 3 lt de agua, 1/4 de espinazo de cerdo, 250 gr de panceta, 200 gr de chorizo, 200 gr de morcilla.

Ecurrir. Poner agua hirviendo con dos cucharadas de aceite, cocer los boliches 15 minutos.

Juntar los boliches, el caldo de manzana (colado) y las borrajas y hervir 5 minutos y reposar.

Marcamos la corvina a la plancha.

PRESENTACIÓN:

Disponemos en el plato el guiso de borraja y boliche, encima la corvina, salseamos con el caldo y decoramos con cebollino

INGREDIENTES:

200 gr de melocotón - 250 gr de mantequilla - 4 huevos - 2 yemas - 125 gr de azúcar - 65 gr de harina

ELABORACIÓN:

Cocer los melocotones y hacer un puré. Mezclamos la mantequilla con la harina, añadimos los huevos y yemas.

Añadimos el azúcar con la mermelada de melocotón (o puré).

Precalentamos el horno a 250 10 minutos.

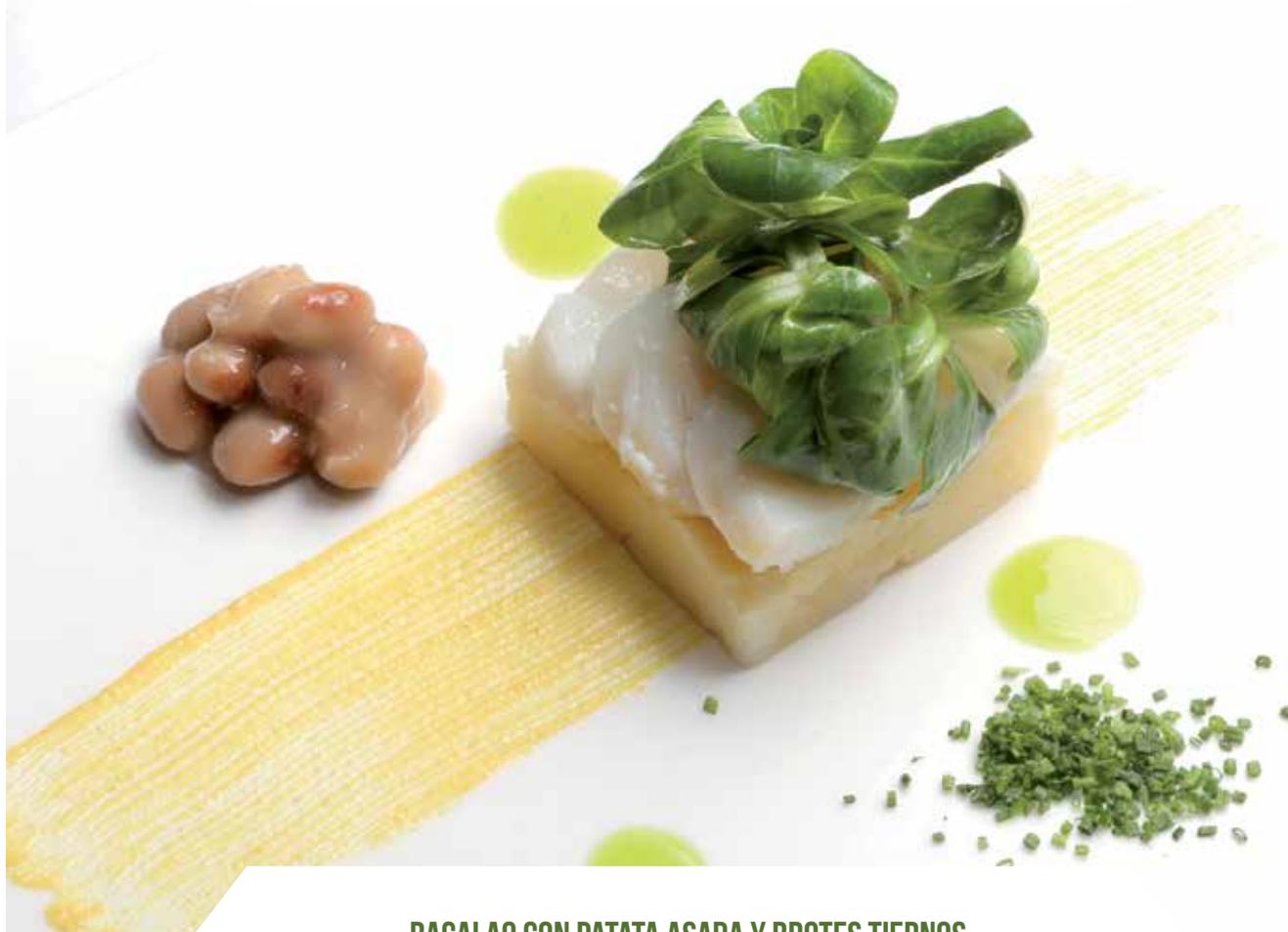
Metemos el coulant en un molde untado en mantequilla y azúcar.

En el horno 10 minutos y decoramos con dos gajos de melocotón y azúcar glass.



COULANT DE MELOCOTÓN

GORALAI



BACALAO CON PATATA ASADA Y BROTES TIERNOS

INGREDIENTES:

2 patatas - 200 gr de bacalao - Brotes de canónigos - Mostaza - Aceite - Sal - 1 diente de ajo - Boliches

ELABORACIÓN:

Meter la patata al horno con papel de plata a 180°C hasta que estén blandas. Pelar y chafar con un tenedor añadiendo sal y aceite de oliva.

Confitar el bacalao en aceite a fuego suave, sacar las lascas y reservar. Cortar el ajo en brumoise y dorarlo en aceite.

MONTAJE:

Pintar el plato con una pincelada de mostaza. En un aro, poner la patata templada y las lascas de bacalao. Poner unos brotes encima y añadir el aceite con el ajo. Adornar el plato con unos boliches.



DORADA CON VERDURITAS Y ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA

INGREDIENTES:

1 dorada - 1 cebolla - 1 zanahoria - 1 puerro - Pimentón de La Vera - Sal - Aceite - Mantequilla

Cortar las verduras en juliana y pocharlas con la mantequilla. Para el aceite de pimentón, dorar 2 ajos cortados en láminas en aceite y añadir el pimentón cuando esté el aceite templado. Colar.

MONTAJE:

Desespinar la dorada y marcarla en la plancha por el lado de la piel añadiendo un poco de sal. Poner en una bandeja un lomo, encima las verduras y tapar con el otro lomo.

Introducir en el horno a 180°C durante 4 minutos. Colocar la dorada en el centro del plato, añadir un poco de aceite de pimentón. Lo adornaremos con aceite de albahaca y un poco de cebollino picado.

GOXUA CON HELADO DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:

Bizcocho: 100 gr yemas - 130 gr claras - 115 gr de azúcar - 30 cl agua - 115 gr de harina

Nata: 200 gr nata - 25 gr azúcar

Crema pastelera: 500 cl leche - 2 huevos - 2 yemas - 150 gr azúcar - 20 gr maizena

Baño para bizcocho: 200 cl leche - 25 cl baileys

ELABORACIÓN:

Bizcocho: Montar las yemas con la mitad del azúcar, añadir el agua y montar hasta que doble su volumen. Después, montar las claras con la otra mitad del azúcar, juntar las dos mezclas y añadir la harina. Meter al horno en una placa fina a 180°C durante unos 15 minutos.

Nata: Montar la nata con el azúcar.

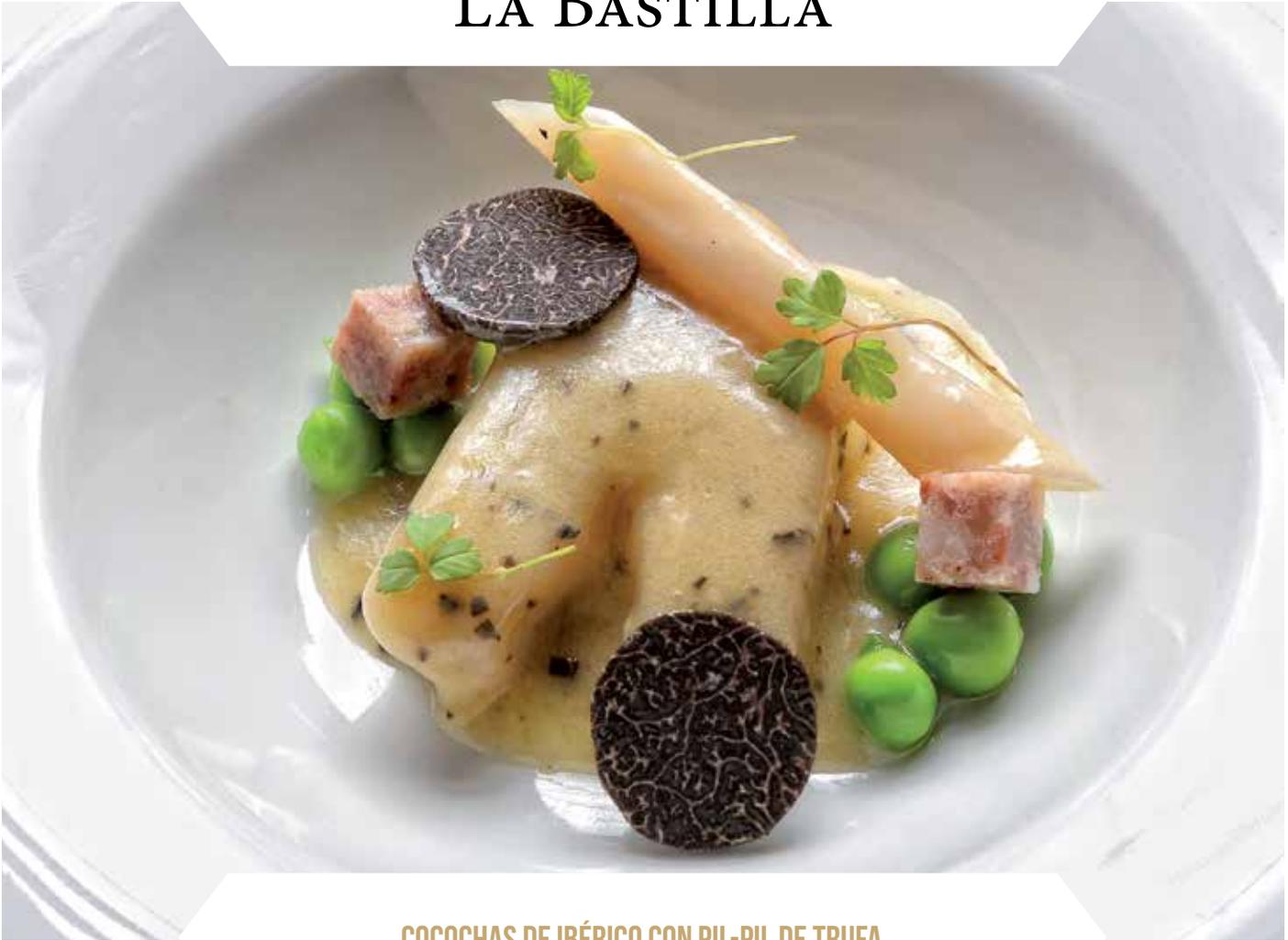
Crema pastelera: Hervir la leche y juntarlo con la mezcla de huevos azúcar y maizena. Ponerlo al fuego hasta que hierva trabajando con una varilla.

MONTAJE:

Emborrachar el bizcocho con el baño del Baileys. Poner una capa de nata y otra de crema, añadir azúcar moreno y caramelizar con un soplete. Acompañamos con helado de dulce de leche.



LA BASTILLA



COCOCHAS DE IBÉRICO CON PIL-PIL DE TRUFA

INGREDIENTES: Una careta de cerdo - Perlitas de tapioca - Cebolla - Zanahoria - Ajo - Hinojo - Pimiento verde - Puerro - Panceta ibérica

ELABORACIÓN: Cocer las caretas de cerdo una vez limpias de pelos e impurezas y cocer en dos aguas diferentes durante 1 hora y 45 minutos aproximadamente y dejarlo reposar.

Una vez cocidas se prensan entre dos bandejas hondas, dejándolas completamente planas.

Cuando esté frío se desmoldan y si les da forma de cococho.

Para la salsa: Reduciremos el caldo de cocción y añadiremos perlititas de tapioca.

Cuando estén transparentes lo colamos y emulsionamos con aceite de oliva.

Haremos el pil-pil.

INGREDIENTES:

Foie a la llama - 1 foie - Licores - Caldo Dashi - 1 cebolla - Champiñón - Sitake - Atún seco ahumado - Soja - Goma xantana

Guarnición: Lenteja pardina cocida - Cebolla pochada - Hinojo pochado - Tallarines de trigueros - Brotes.

ELABORACIÓN:

Limpia el foie, salpimentar y macerar con licores.

Envolver en film transparente, envasar y cocinar al vapor a 60 grados 20 minutos.

Asar la cebolla, añadir las setas y cocer 20 minutos, cubriéndolo con agua, añadir el atún y cocer 10 minutos más.

Añadir un poco de soja y tapar con film.

Una vez frío añadir xantana hasta conseguir la textura deseada.

FOIE AL VAPOR



ARROZ CON LECHE CARMELIZADO

INGREDIENTES:

Arroz con leche: 3 litros de leche - 150 gr de arroz - 150 gr de azúcar - 110 gr de mantequilla - Piel de naranja y limón - Granos de café - Canela y vainilla

Crema de arroz: 500 gr de jugo de arroz - 50 gr de yema

Caviar de manzana: Perlas de tapioca - Zumo de manzana

Otros: Helado de vainilla

ELABORACIÓN:

Infundir la leche con las especias, colar y cocer el arroz durante 30 minutos, añadir la mantequilla y cocer 10 minutos más.

Colar y añadir el azúcar al jugo.

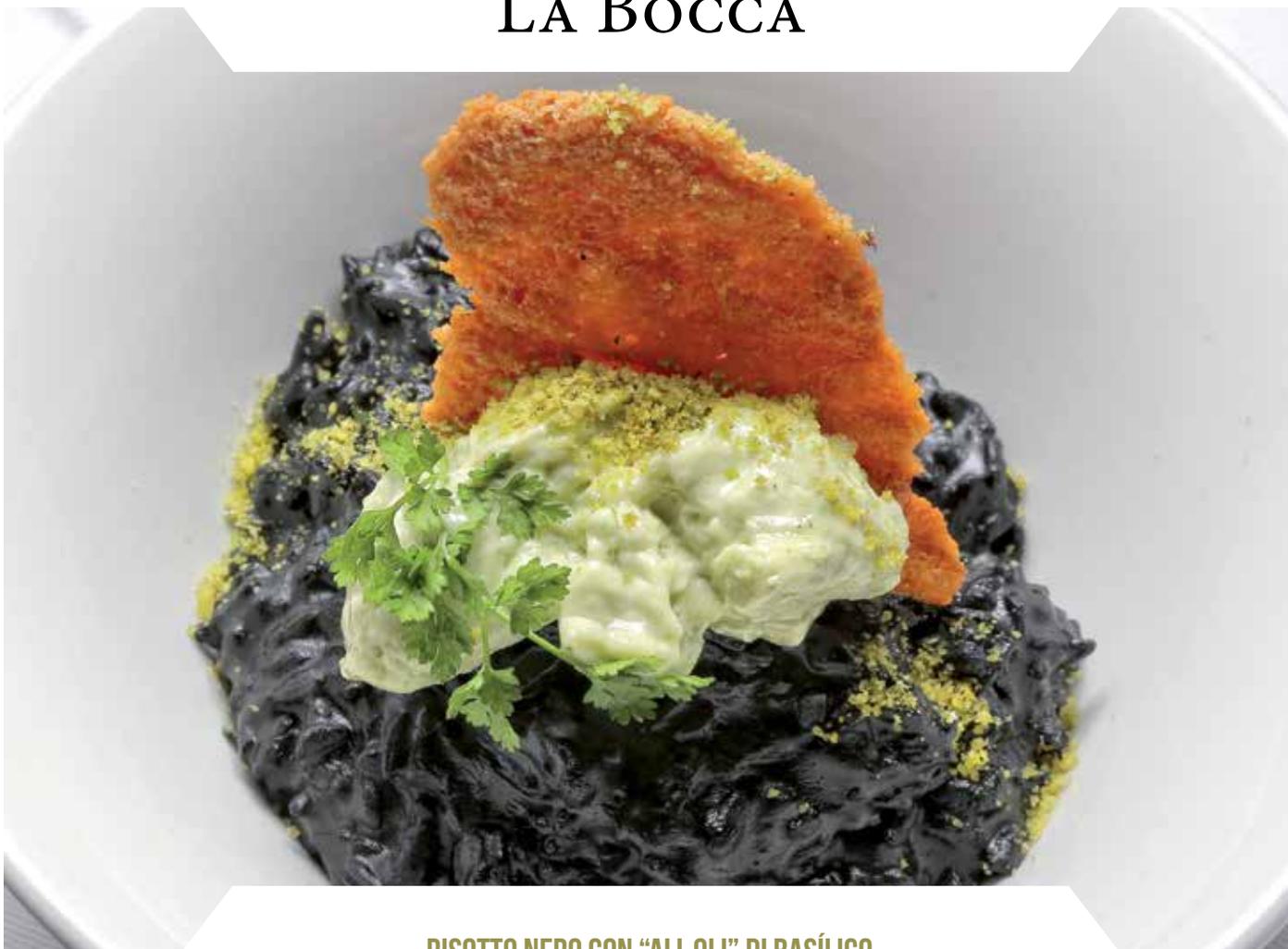
Cocer al vacío a 82 grados 10 minutos y dejar enfriar.

Cocer la tapioca en agua.

Una vez cocida colar y cubrir con zumo de manzana.



LA BOCCA



RISOTTO NERO CON “ALI-OLI” DI BASÍLICO

INGREDIENTES:

Arroz arborio - Fumet de pescado - Chipirones - Cebolla - Pimiento verde - Pimiento rojo - Tinta de Calamar - Mantequilla - Parmesano - Leche - Ajo - Albahaca - Aceite de girasol

ELABORACIÓN

Primero preparamos la marca para ello cortamos en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo, pochamos y añadimos el chipirón cortados a dados y finalmente la tinta de calamar

Por otro lado marcamos el arroz y añadimos la misma cantidad de fumet de pescado, dejamos que absorba el caldo e incorporamos la marca de chipirón, añadimos mas caldo poco a poco dejando que el arroz vaya liberando la fécula que hará ligar el caldo, finalmente montamos con la mantequilla y acabamos con parmesano que le dará elasticidad al risotto. Para el ali-oli de albahaca montamos una lactonesa con la leche, el ajo, el aceite de girasol y la albahaca escaldada.

Emplatamos el risotto y decoramos con el ali-oli.



TONNO ROSSO EN CORTEZA DE PISTACHOS, SALSA VICENTINA Y POLENTA

INGREDIENTES:

Atún rojo - Pistachos - Pan en escamas - Crema de leche - Ajos
- Parmesano - Polenta

ELABORACIÓN:

Limpiamos el atún formando lomos pequeños, aparte elaboramos una mezcla entre el pan en escamas y el pistacho, envolvemos los lomos de atún con esta mezcla y reservamos.

Para la salsa doramos los ajos, añadimos la crema de leche y dejamos reducir, añadimos el parmesano.

Cocemos la polenta y dejamos reposar para que adquiera una forma compacta, cortar un cubo cuando este fría

Cortamos el atún, templamos y marcamos la pieza en la plancha, emplatamos colocando la salsa de parmesano debajo del atún y al lado el cubo de polenta marcado por los lados.



PASTEL TIROLÉS CON SOPA DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES:

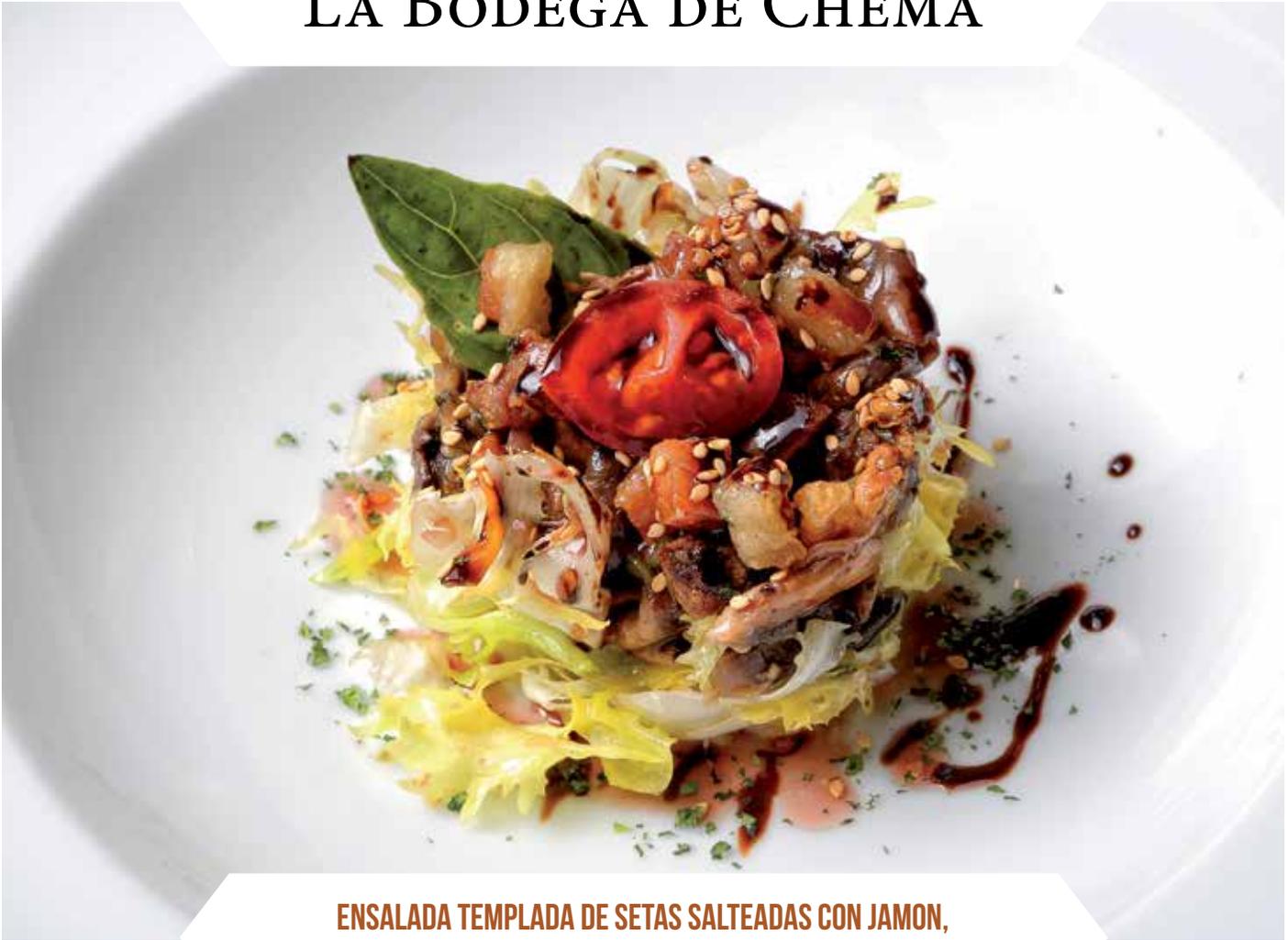
Hojaldre - Nata líquida - Azúcar - Turrón de almendras - Yemas de huevo - Gelatina - Frambuesas

ELABORACIÓN:

Estiramos el hojaldre y lo horneamos a modo de cilindro de unos 3 cm. De anchura.

Montamos la crema de almendras para lo cual fundiremos el turrón, le añadimos las yemas y la gelatina y nata semimontada y reservamos en frío. Para la sopa de frambuesas elaboramos un jarabe y añadimos las frambuesas, dejamos cocer, trituramos y colamos. Servimos con la sopa de frambuesas de base, el cilindro en posición vertical y en la base una quenelle de crema de almendras.

LA BODEGA DE CHEMA



ENSALADA TEMPLADA DE SETAS SALTEADAS CON JAMON, PAPADA CRUJIENTE Y VINAGRETA DE GARNACHA

INGREDIENTES:

100 gr de lechugas variadas - 150 gr de setas frescas - 150 gr de papada de cerdo - 2 dl de vino de garnacha reducido - Media cebolla dulce - Medio pimiento verde - Chorrillo de aceite - Chorrillo de vinagre de sidra.

ELABORACION:

Confitar la papada en aceite a fuego suave durante 45 minutos.

Retirar en un servilleta absorbente y enfriar.

Hacer la vinagreta con la cebolla el pimiento el aceite el vinagre y el vino reducido.

Sofreír el jamón con las setas.

Para emplatar llenar casi por la mitad un molde de aro. Luego las setas con la papada recién frita.

Por último aliñar la ensalada con la vinagreta.



SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON CON SALSA DE FOIE

INGREDIENTES:

500 gr de solomillo de ternera - 100 gr de setas - 1 cucharada de mostaza - 1 lámina de hojaldre - 100 g de foie - Una cebolla - 4 dl de nata - Chorrito de oporto - Sal y pimienta.

ELABORACION:

Hacer la salsa de foie tostando cebolla en una cacerola , luego incorporaremos el foie a trocitos, flambearemos con el oporto , y por último la nata. Trituraremos colaremos y sazonnaremos.

Salpimentar el solomillo y cortar en tres tiras.

En la placa de hojaldre disponer en la base el solomillo, la mostaza por encima y luego las setas salteadas, enrollar como un cilindro.

Pintar con huevo batido y meter en el horno 20 minutos a 185 grados.

Racionar y poner en el plato en dos rodajitas por persona, napar con la salsa de foie y espolvorear perejil picado.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA INGLESA

INGREDIENTES:

150 gr chocolate - 125 gr mantequilla - 75 gr harina - 75 gr azúcar glass - 6 huevos - Helado de vainilla - Crema inglesa.

ELABORACION:

Fundir el chocolate y la mantequilla en el microondas y después mezclar con el huevo batido. Añadir el azúcar y la harina y mezclar bien.

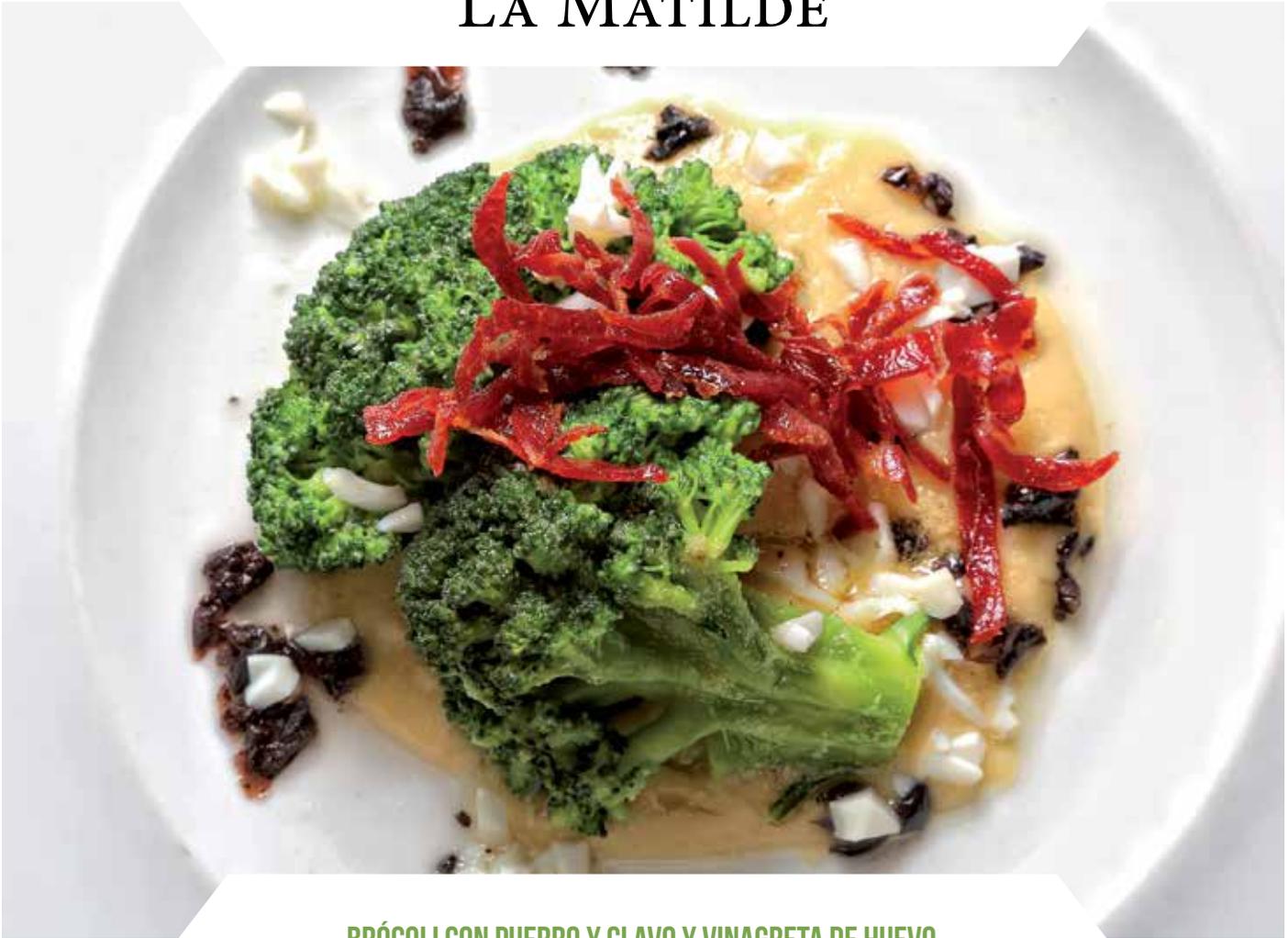
Precalentar el horno 185 grados.

Escudillar en una placa de horno y cocer durante 25 minutos.

Para emplatar poner en un plato hondo tres cucharadas de crema inglesa, encima una ración de bizcocho caliente y luego una bola de helado de vainilla. Espolvorear cacao.



LA MATILDE



BRÓCOLI CON PUERRO Y CLAVO Y VINAGRETA DE HUEVO

INGREDIENTES: 2 patatas - 1 cebolla - 4 puerros - 5 clavos - 2 huevos poche - 50 gr de aceitunas negras picadas - 50 gr de Jamón de Teruel - 1 dientes de ajo - aceite, vinagre y sal

ELABORACION: Se prepara una vichysoisse de puerro de manera tradicional, aromatizada con clavo.

A continuación limpiamos y troceamos el brócoli y blanqueamos en un caldo vegetal.

Enfriar y reposar.

Para la vinagreta de huevo trituramos las yemas de los huevos, un diente de ajo, aceite, unas gotas de vinagre de Jerez y sal.

Finalmente para el crujiente de jamón, extender lonchas finas en papel de horno a 50° durante 1 hora.

Las aceitunas negras las usaremos de decoración emplatando al gusto.

POLLO DE CORRAL RELLENO DE CIRUELAS AL ARMAGNAC



INGREDIENTES:

Para el pollo: 4 contra muslos de pollo deshuesados - 100 gr de ciruelas al Armagnac - 4 huevos - un manojo de ajos tiernos - aceite, sal y pimienta

Para la salsa: 3 puerros - 2 zanahorias - 1 l de caldo de ave - mostaza a la antigua en grano

ELABORACION:

Salpimentamos los contramuslos de pollo para posteriormente rellenar con las ciruelas y una tortilla de ajos tiernos. Enrollar y meter en una maya de bridar.

Ponerlos a cocer en caldo de verduras durante una hora. Dejar enfriar y cortar al gusto.

Para realizar la salsa rehogamos los puerros, la zanahoria y añadimos el caldo de ave, dejamos reducir y le ponemos la mostaza para finalmente triturar.

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE GUIRLACHE

INGREDIENTES:

Para la torrija: 1 l de leche - 4 huevos - 250 gr azúcar - 50 de anís estrellado - 2 vainas de vainilla bourbon - pan viejo, 400 gr en migas

Para el helado: 500 gr de azúcar - 500 dl de agua - 1 kg de almendras

Para la crema: 1 l de leche crema - 6 huevos - 500 gr de azúcar

ELABORACION:

Infundonar la leche con el anís estrellado, las vainas y el azúcar.

Dejar enfriar, reposar y colar. Añadir los huevos batidos y el pan. Hornear el conjunto durante 40 min a 180°.

Una vez frío cortar al gusto y caramelizar las torrijas en la plancha.

Para el helado realizar un guirlache con almendras y el almíbar, dejar enfriar y triturar con la crema. Meter en PACOJET.



LA MIGUERÍA



MIGAS

INGREDIENTES:

Pan duro (de dos o tres días), aceite de oliva virgen extra, cebolla, patata, papada, jamón, agua, pimentón y sal.

ELABORACIÓN:

El día anterior se corta el pan duro en lascas finas y las remoja; en una sartén honda ponemos el aceite, freímos por este orden, la papada seguido de la cebolla y la patata (previamente todo troceado) cuando esté pochado añadiremos jamón, pimentón y sal.

En este momento se pondrá en la sartén el pan cortado poco a poco y sin parar de remover a fuego lento hasta que las migas estén sueltas y jugosas.

El acompañamiento puede ser variado, en esta ocasión las preparamos con virutas de foie y fresa, huevo frito, chistorra, longaniza y unos granos de uva.



ALCACHOFAS CON TORREZNOS

INGREDIENTES:

Alcachofas naturales exclusivamente de temporada, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y torreznos de Soria.

ELABORACIÓN:

Limpiaremos las alcachofas hasta dejar la parte blanca, las troceamos en láminas y seguidamente se freirán con aceite a fuego medio antes de que lleguen a oxidarse.

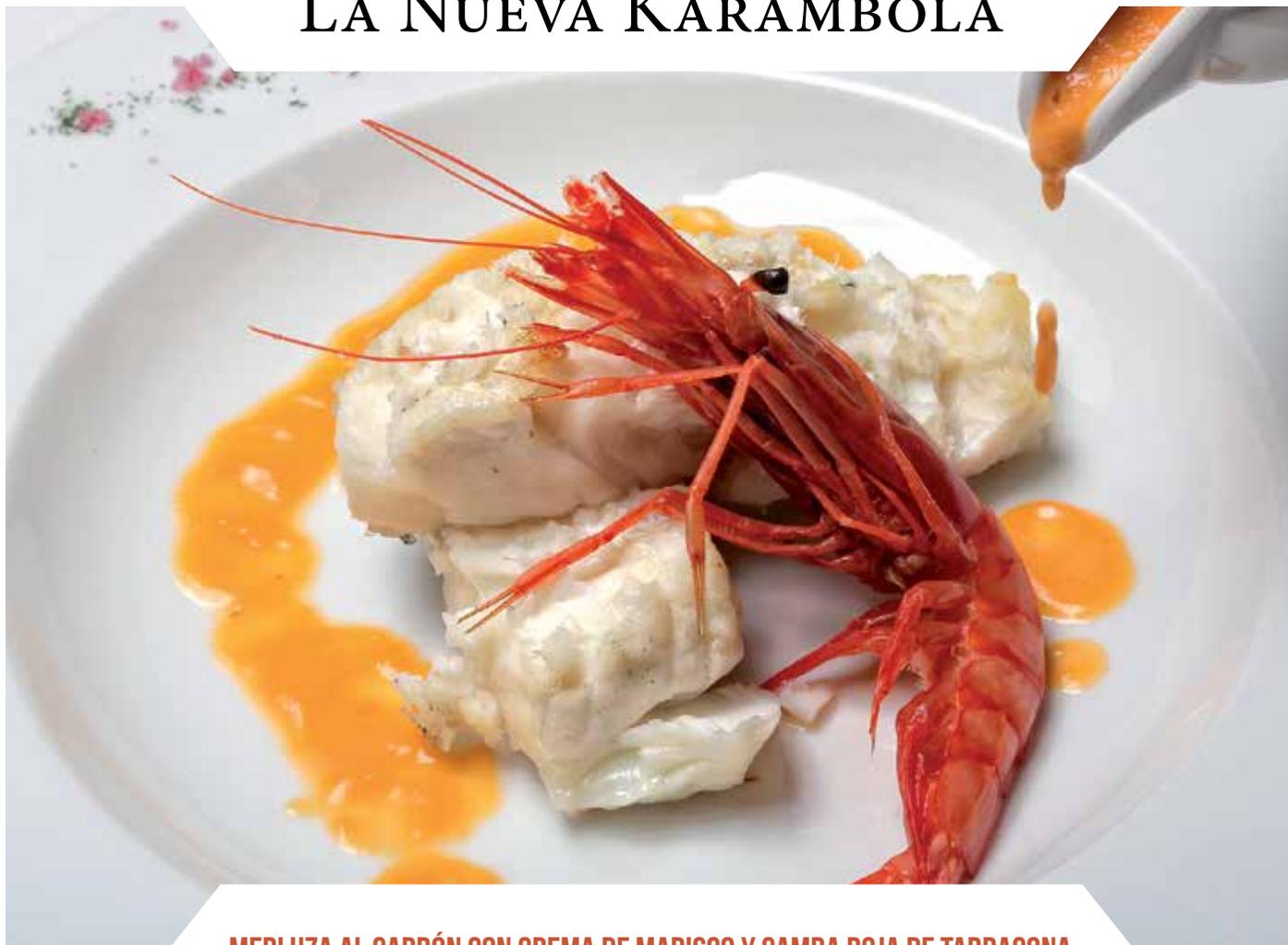
En otra sartén, simultáneamente, se irán preparando los torreznos hasta conseguir que estén crujientes.

DEGUSTACIÓN DULCES

Brazo de gitano relleno de crema o nata, requesón de Radiquero de leche de cabra con mermeladas varias y compota de manzana con virutas de chocolate negro con aceite de oliva virgen extra y laminas de sal.



LA NUEVA KARAMBOLA



MERLUZA AL CARBÓN CON CREMA DE MARISCO Y GAMBA ROJA DE TARRAGONA

INGREDIENTES:

250 g. Merluza - 2 Gambas Rojas de Tarragona - ½ Cebolla - 1 Zanahoria - 1 Vasito de Vino Blanco - Sal - Aceite

ELABORACIÓN

Para la salsa: Rehogaremos las verduras a fuego lento y reservaremos. En una cazuela ponemos las cabezas de las gambas, pieles y restos de la merluza con un poco de agua y coceremos durante 15 minutos. Colamos el caldo y lo agregamos a las verduras y volvemos a cocer durante unos 10 minutos. Una vez pasado este tiempo lo pasaremos por la batidora.

En un sartén pondremos un poco de aceite y hacemos la merluza a la plancha agregándole al final las dos gambas rojas. Cuando este hecho emplatamos y salseamos.

PULPO A LA PARRILLA

INGREDIENTES:

Un pulpo de unos 4 kilos - 4 Patatas de tamaño mediano - Pimentón de la Vera - Aceite Virgen Extra - Sal

ELABORACIÓN:

En una olla calentaremos agua y “asustaremos” el pulpo tres veces hasta que se le “ricen” los tentáculos; lo dejaremos cociendo aproximadamente durante unos 40 minutos. Transcurrido ese tiempo lo sacaremos y reservaremos. En esa misma agua introduciremos las patatas, sin pelar, hasta que estén en su punto.

Cortaremos el pulpo y las patatas en rodajas y las pasaremos por la parrilla durante 4 minutos aproximadamente.

Emplatamos poniendo en el fondo del plato la patata, encima el pulpo, espolvorearemos el pimentón y pintaremos con el aceite de oliva.



SORPRESA HELADA

INGREDIENTES:

1 Litro de leche - 100 gr de azúcar - 8 Yemas - 4 Claras - 250 gr de turrón de Jijona - Almendra tostada - Cobertura de chocolate

ELABORACIÓN:

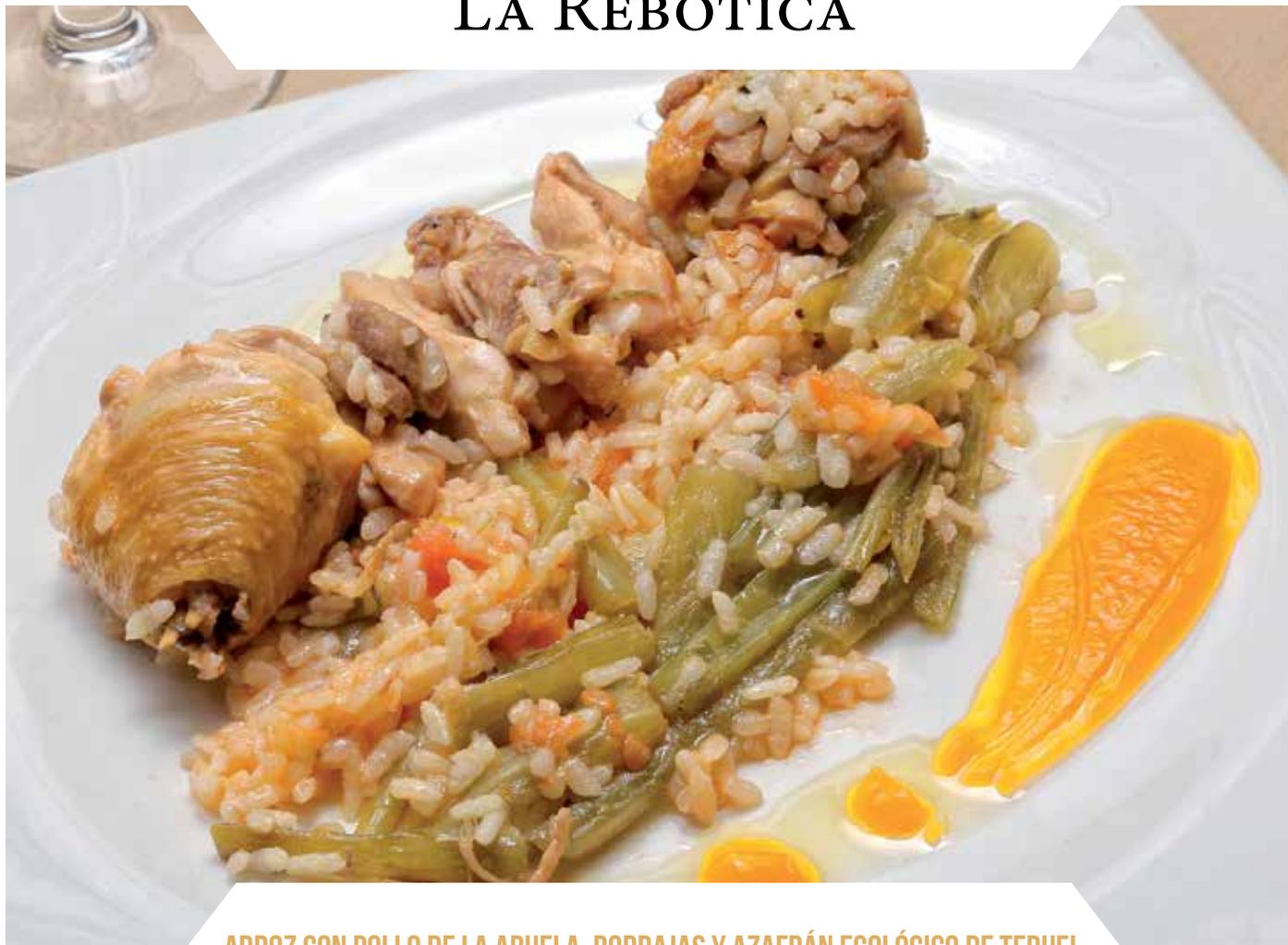
Hervir la leche con el azúcar, añadir las claras y yemas de huevo, a continuación el turrón. Mezclar hasta su completa disolución, reservar y enfriar. Turbinar en la heladera.

Derretir el chocolate al baño maría con un poco de leche.

Serviremos en una copa de coctel, poniendo dos bolas de helado que adornaremos con la almendra tostada y cubriremos con el chocolate caliente.



LA REBOTICA



ARROZ CON POLLO DE LA ABUELA, BORRAJAS Y AZAFRÁN ECOLÓGICO DE TERUEL

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: 1 muslo y contramuslo de Pollo de La Abuela - 4 tazas de café de Arroz Redondo Brazal - Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón - 250 gr. de borrajas cocidas al dente - 100 gr. Cebolla de Fuentes - 1 trozo de pimiento rojo - 100 gr. tomate rallado - 50 cc. de Vermut de Aguarón - Unas hebras de Azafrán de Teruel - Agua, sal, pimienta blanca molida, comido molido.

ELABORACIÓN: Deshuesamos y troceamos el muslo y contramuslo de pollo en trocitos pequeños. Lo salteamos en un poco aceite de oliva a fuego vivo para que se dore y lo reservamos.

En el aceite sobrante hacemos un sofrito con la cebolla picada, y el pimiento rojo y el tomate rallado, cuando este bastante hecho, le añadimos sal, pimienta, un poco de comino y el Vermut de Aguarón.

Cuando se haya reducido el alcohol añadimos el pollo reservado, 10 tazas de agua caliente y el azafrán desleído en una de las tazas de agua caliente. Dejamos que hierva unos 15 minutos. Cuando esté el pollo tierno, añadimos el arroz, rectificamos la sal y dejamos cocinar unos diez minutos.

Añadimos las borrajas dejamos cocinar todo junto unos 5 minutos, o hasta que el arroz esté en su punto. Dejar reposar otros cinco minutos y servir.



TABURETE DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. CON MANZANA Y QUESO DE OVEJA DE LETUX EN SALDA DE CEBOLLA DULCE

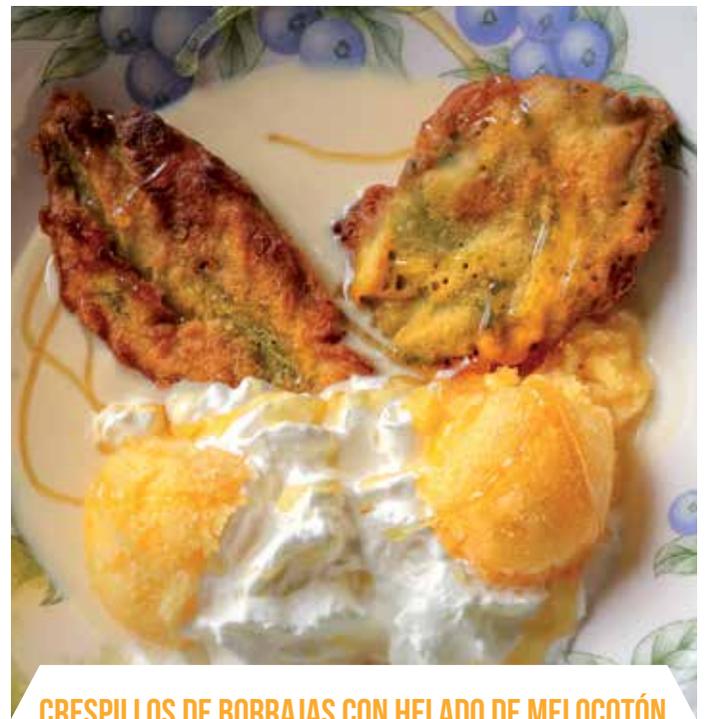
INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: Ternasco de Aragón I.G.P. (500 gr. costillar de Riñonada en un trozo - 400 gr. de Pierna de Ternasco en un Trozo) - 2 Manzanas Golden de La Almunia - 200 gr. de Queso de Oveja de Letux - 400 gr. de Cebolla Dulce de Fuentes de Ebro - Aceite de Oliva Virgen Extra Bajo Aragón - 1 cucharada de mantequilla - 1 cucharada de Harina - 20 cc. de Vino Añejo de Cariñena - 150 cc. Caldo de carne casero

ELABORACIÓN: Deshuesamos el ternasco, les damos forma de rulo y los ponemos en el congelador durante media hora, lo justo para poder cortarlas en piezas finas. Plancheamos rápidamente el ternasco en una sartén por los dos lados, previamente salpimentado. Lavamos las manzanas y las descorazonamos. Las cortamos en lonchas sin quitarle la piel.

Para hacer la salsa pelamos la cebolla y la cortamos en juliana, la pochamos en Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y una cucharada de mantequilla hasta que esté casi transparente, añadimos una cucharada de harina y cuando se haya cocinado añadimos el vino añejo y el caldo de carne. Cuando este cocida rectificamos de sal y trituramos.

En una bandeja de horno ponemos una base de salsa de cebolla y sobre ella un taburete para cada persona compuesto de una base de pierna de ternasco, encima una rodajita de manzana y una loncha de queso, encima costilla de ternasco, manzana y queso para hacer una especie de taburete o milhojas. Terminamos con ternasco y lo metemos al horno a 180 ° unos 8 minutos.

Podemos acompañar el plato con un crujiente de jamón y unas patatas chips caseras.



CRESPILOS DE BORRAJAS CON HELADO DE MELOCOTÓN DE CALANDA SOBRE NATILLAS Y MIEL DE RICLA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

200 gr. de hojas tiernas de borraja - 200 gr. de harina - 200 gr. de azúcar - 2 huevos - Leche - 1 cucharada de Anís - Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón - 1 bote de Melocotón de Calanda de 1 kg. - 200 cc. de Natillas caseras - Miel de Ricla - Nata Montada

ELABORACIÓN:

Para los crespillos: Preparar una pasta muy ligera con la harina, las dos terceras partes del azúcar, los huevos batidos, un poco de leche y el anís

Limpiar y trocear, si es necesario, las hojas más tiernas del cogollo de la borraja y rebozar con la pasta.

Freír en aceite muy caliente y cuando estén doradas retirar, poniéndoles encima de papel de cocina en un plato para quitar el exceso de aceite.

Para el helado de Melocotón: Batir el melocotón de Calanda unas cucharadas de su almíbar.

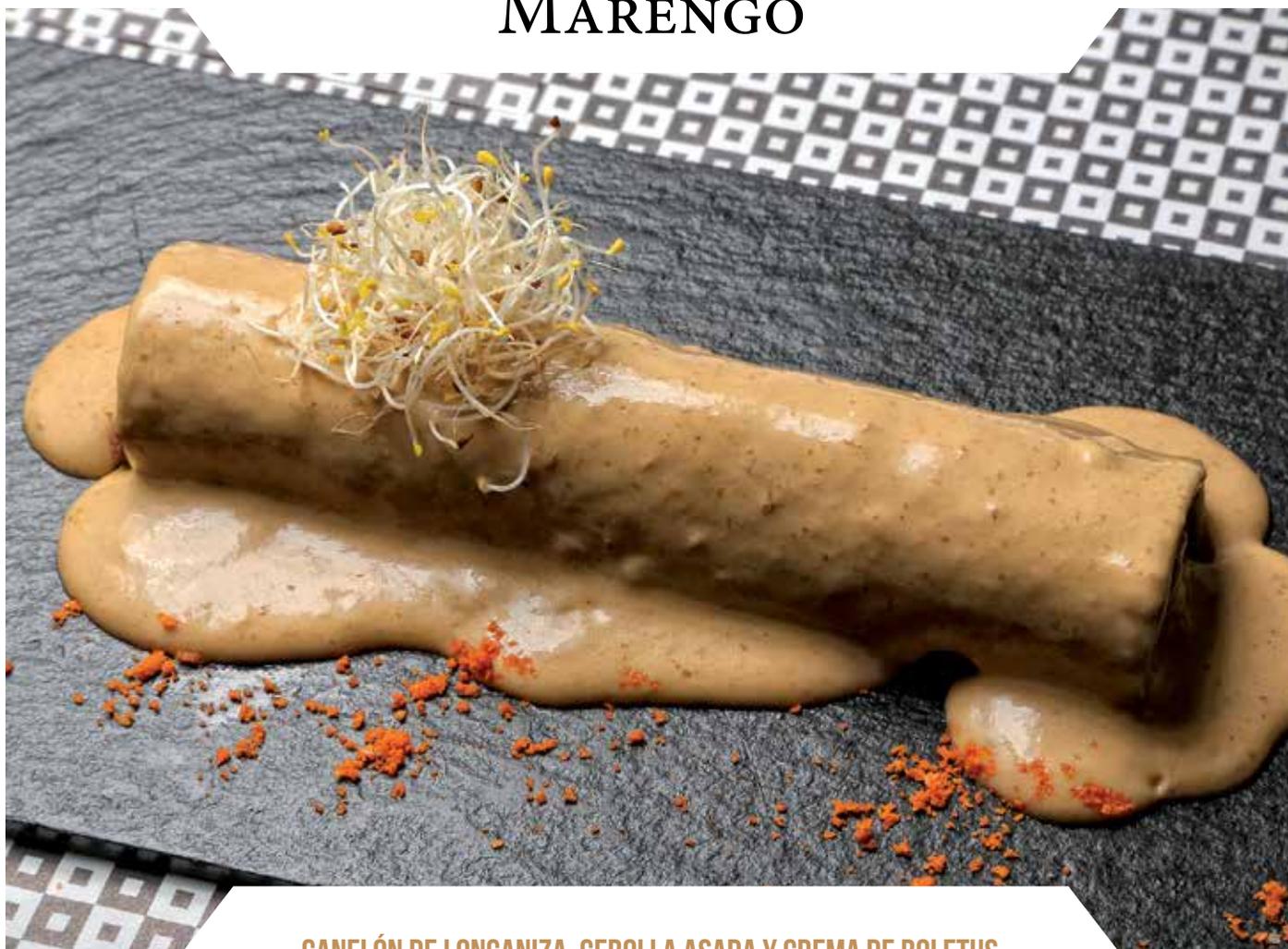
Ponerlo en un recipiente en el congelador donde luego se pueda batir durante 2 horas. Sacar del congelador y batir bien. Hacer este proceso dos veces más hasta que quede bien cuajado el helado.

PRESENTACIÓN:

Montar en un plato hondo una base de natillas y dos montoncitos de nata montada. Encima de la nata dos bolitas de helado de melocotón.

En otra parte del plato dos o tres crespillos y sobre ellos unas hileras de Miel de Ricla.

MARENGO



CANELÓN DE LONGANIZA, CEBOLLA ASADA Y CREMA DE BOLETUS

INGREDIENTES:

Harina - Huevo - Sal - Longaniza - Cebolla de Fuentes - Crema de leche - Boletus edulis - Oliva negra - Escamas de pan - Pimentón

ELABORACIÓN:

Formamos la masa de pasta y dejamos reposar. Asamos las cebollas y marcamos la longaniza, una vez frías las picamos y mezclamos. A parte saltamos los boletus y añadimos la crema de leche, trituramos y reservamos. Estiramos la pasta formando láminas finas, rellenamos con la farsa de longaniza y enrollamos. Para el montaje emplatamos y tapamos con la salsa de boletus. Decorar con migas de pimentón y oliva negra seca.



TOURNEDO DE AGUJA DE TERNERA, CERVEZA NEGRA Y REMOLACHA

INGREDIENTES:

Aguja de ternera - Aceite de oliva - Sal y pimienta
- Cerveza negra - Puerro - Zanahoria - Remolacha

ELABORACIÓN:

Limpiamos la aguja y formamos piezas cilíndricas con la ayuda de film transparente. Envasamos al vacío y cocemos a baja temperatura. Con los recortes de la carne y las verduras hacemos un caldo que dejaremos reducir hasta consistencia de glasé. Reducimos la cerveza negra y mojamos con la salsa reducida. Un vez fría la carne, cortamos en medallones y macamos en la plancha, cubrimos con la salsa de cerveza negra y decoramos con chips de remolacha

MIGAS DE CHOCOLATE Y BORRAJA DULCE

INGREDIENTES:

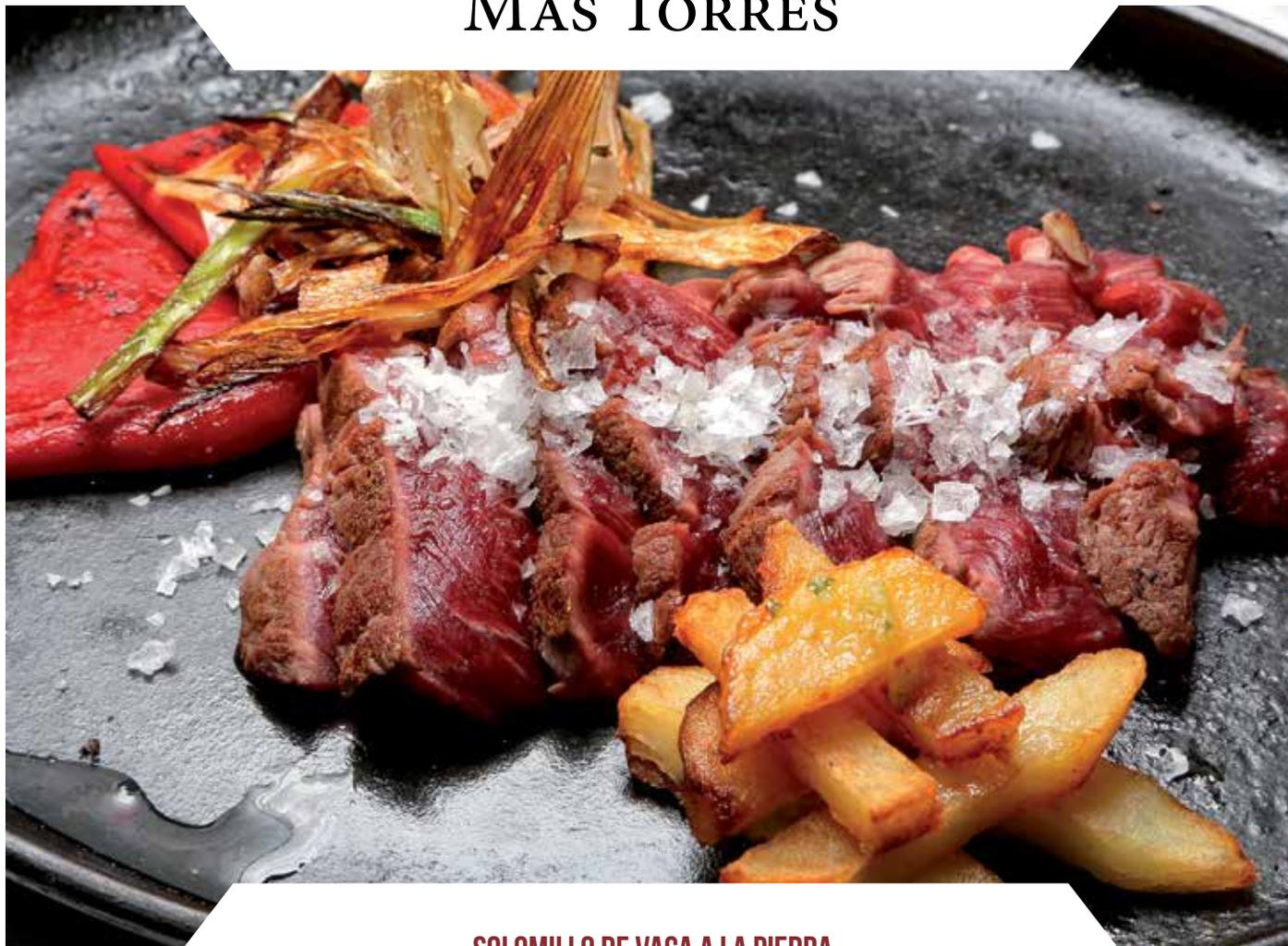
Migas de pan - Chocolate - Mantequilla - Azúcar
- Avellanas - Almendras - Ciruelas pasas - Chocolate - Borrajas

ELABORACIÓN:

Cocemos las borrajas en método tradicional, enfriamos con hielo y reservamos, realizamos un jarabe y una vez templado, sumergimos las borrajas cortadas en tiras. Por otro lado caramelizamos la mantequilla con el azúcar, añadimos los frutos secos y los frutos pasas, dejamos tostar y añadimos las migas de pan y cocemos hasta tostar, fuera del fuego vamos mezclando con el chocolate dejando que el pan se empape bien de este. Emplatamos las migas de chocolate y decoramos con las tiras de borraja dulce



MÁS TORRES



SOLOMILLO DE VACA A LA PIEDRA

Para el solomillo a la piedra, marcaremos en una piedra caliente un solomillo de vaca bien limpio de nervios y grasa, lo trocearemos dejándolo prácticamente crudo. Para acabar en mesa, se van acabando los trozos al gusto en una piedra caliente que tendremos en el centro de la mesa.



CIGALITAS AL AJILLO

En una sartén calentamos aceite de oliva virgen, freímos unos ajetes con una cayena para darle un toque picante y añadimos las cigalitas no demasiado grandes. Salpicamos de sal Maldon y a comer.

Para el Bogavante, preparamos una pieza viva de mediano tamaño la abrimos por la mitad y sin más la marcamos a la plancha, si el producto es de buena calidad y, no necesita nada más que plancha y sal en escamas.

Para el solomillo a la piedra, marcamos en una piedra caliente un solomillo de vaca bien limpio de nervios y grasa, lo troceamos dejándolo prácticamente crudo. Para acabar en mesa, se van acabando los trozos al gusto en una piedra caliente que tendremos en el centro.



HOJALDRE DE NATA Y VAINILLA

Rellenamos por capas un hojaldre ya horneado de nata montada y crema de vainilla, y una vez en la mesa le regamos el helado líquido de chocolate blanco.

MOLINO DE SAN LÁZARO



CANELÓN DE CARRILLERAS CON JUGO DE SU GUISO, PARMENTIER Y PULPITOS

INGREDIENTES: Carrilleras - Zanahorias - Puerro - Parte verde de cebolla tierna - Champiñones - Boletus - Vino tinto - Caldo de verduras - Masa de canelón

Guarnición: Puré de patatas y pulperitos en tempura

ELABORACIÓN: Se prepara un caldo sofriendo zanahoria, la parte verde del puerro y la cebolla tierna, champiñones y boletus. Se le agrega una parte de vino por 4 de caldo de verduras.

En una plancha o sartén se sellan las carrilleras sin harina, una vez selladas se introducen en el caldo y se deja a fuego lento 4 hs. Se sacan las carrilleras y se pican en daditos pequeñas. El caldo se cuele y se deja reducir hasta alcanzar consistencia de salsa.

Por otro lado se rehoga puerro, cebolla tierna y zanahoria cortado muy fino. Una vez pochado se añade la carrillera en cubitos y un poco del fondo elaborado, se deja reducir hasta conseguir consistencia para rellenar el canelón. Se rellena la masa del canelón previamente cocida. Para acompañar se prepara una base de puré de patatas y pulperitos escaldados y pasar por tempura y freír.



INGREDIENTES:

Arroz Bomba - Cebolla Tierna - Tomate Semiseco - Tomate en polvo - Pesto de albahaca - Tomate concentrado - Requesón Fresco

ELABORACIÓN:

Sofreír un poco de cebolla tierna, una vez pochada se añade el arroz bomba y se agrega progresivamente caldo de verduras .

Una vez en su punto se sirve, por encima se agrega tomate semiseco, pesto de albahaca, tomate concentrado y requesón fresco

ARROZ CON TOMATE, REQUESON Y PESTO DE ALBAHACA

POLLO DE CORRAL DESHUESADO CON RELLENO DE FOIE Y CRUJIENTE DE SU PIEL

INGREDIENTES:

Pollo de corral - Carne picada de ternera - Magro picado - Foie - Verduras (cebolla tierna, puerro, zanahoria) - Vino blanco

ELABORACIÓN:

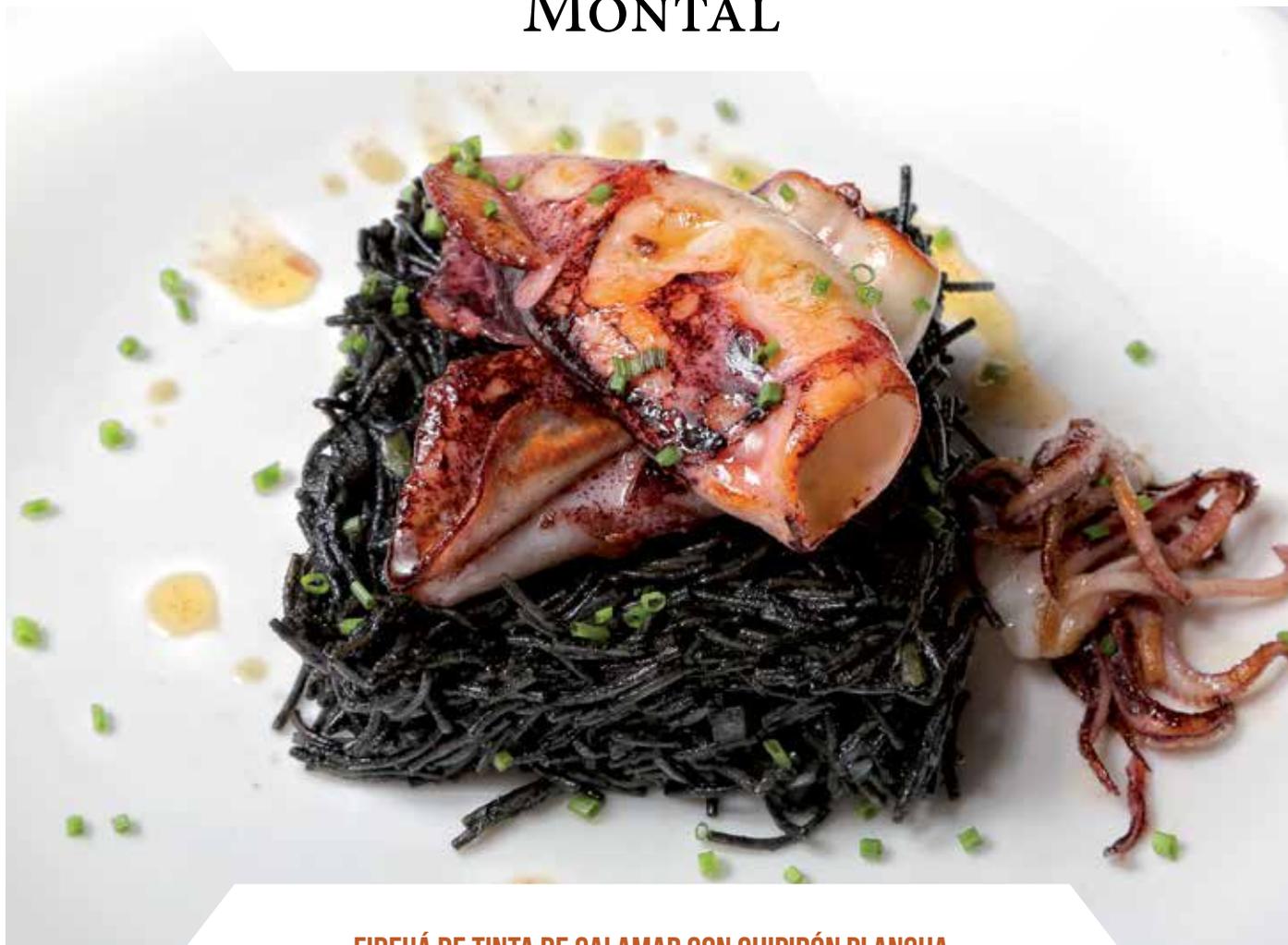
Se deshuesa un pollo de corral totalmente. Las carcasas se ponen al horno junto con las verduras y vino blanco dejando reducir para hacer la salsa.

Se extiende el pollo con la piel hacia abajo, y se unta con mezcla de carne de ternera y magro salpimentada, se coloca el foie cortado en tiras y se enrolla. Se envuelve con papel de cocina y se envasa al vacío. Se hornea a baja temperatura por durante 12 hs.

Se trocea y se sirve con la salsa obtenida anteriormente.



MONTAL



FIDEUÁ DE TINTA DE CALAMAR CON CHIPIRÓN PLANCHA

INGREDIENTES:

Fideos finos 1,5 dl - Cebolla 40 gr - Pimiento Verde 40 gr - Sepia 60 gr - Tinta de Sepia 5 gr - Calamar 125 gr - Aceite Oliva c/s - Caldo de Pescado 1,5 dl - Sal c/s

ELABORACIÓN:

Hacer un sofrito con la cebolla y el pimiento verde cortados a daditos pequeños, añadir al sofrito la sepia a daditos en los últimos 3 minutos.

Tostar los fideos en una sartén con un poco de aceite a fuego lento, una vez tostados, añadir el sofrito, la tinta y el caldo de pescado. Rectificar el punto de sal y dejar que consuma el caldo.

Acabar con el chipirón a la plancha previamente limpio y espolvorear cebollino picado.

DORADA CON VERDURITAS THAI

INGREDIENTES:

Dorada 150 gr - Zanahoria 15 gr - Calabacín 15 gr
- Pimiento Rojo 15 gr - Pimiento Verde 15 gr - Mantequilla 10 gr - Salsa de Soja 10 gr - Aceite c/s - Sal c/s - Pimienta Sichuan c/s

ELABORACIÓN:

Cortar las verduras en tiras finas y alargadas, saltearlas con la mantequilla y la pimienta añadiendo en el último momento la salsa de Soja y dejándolas al dente.

Salar la Dorada y marcar en la plancha por la piel hasta que quede tostada y acabar al horno.

Disponer en el plato las verduritas y encima la Dorada. Terminar el plato salseando con el jugo de las verduras y de la Dorada.



SORBETE DE CERVEZA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Leche en polvo 4 gr - Azúcar 30 gr - Glucosa 20 gr - Cerveza 1 l. - Agua 50 ml - Estabilizante - Chocolate 15 gr

ELABORACIÓN:

Hacer un jarabe con el agua, la glucosa y el azúcar.

Añadir al resto de los ingredientes mezclándolos bien y meter en la sorbetera.

Servir en Copa de Sorbete y espolvorear las virutas de chocolate.

NEW MOSS



SÁNDWICH DE MACARON Y FOIE SOBRE PRALINÉ DE CAFÉ

Para el macaron: Haremos un merengue italiano con 200 gr almendra molida - 200 gr azúcar glas - 6 cl agua - 75 gr claras - 75 gr claras

ELABORACIÓN: Verter el azúcar glas junto a las almendras molidas y picar durante 20 o 30 segundos aproximadamente a velocidad media, para homogeneizar la mezcla, tamizar y pasar a un recipiente.

Mezclar el agua y el azúcar, poner a fuego medio (114°), limpiar con una brocha las paredes.

Batir los 75 gramos de claras, añadir el almíbar, batir enérgicamente. Bajar la velocidad y añadir el azúcar cocido. Terminar de montar.

Mezclar los 75 gr de claras restantes con la mezcla de almendras anterior y terminar de mezclar con el merengue.

Poner en manga y escudillar en una placa antiadherente en pequeños círculos y hornear a 170 unos 12 min.

Para el praliné: Realizaremos una especie de toffee con mayor densidad. Se pone azúcar en un cazo hasta conseguir caramelo de un color rubio fuerte. Añadimos una jarrita de café y posteriormente nata, dejamos a fuego para disolver el caramelo y dejamos enfriar .

PRESENTACIÓN:

Hacemos una lagrima de praliné, ponemos el sándwich de macaron con una trancha de foie plancha a modo de relleno. Consiguiendo un contraste de texturas y sabores realmente única.



SOLOMILLO DRAMBUIE CON SU TERRINA DE PATATA E IBÉRICO

Se necesita un buen solomillo limpio. Cortamos la ración que deseamos y maceramos en una mezcla de Drambuie, soja y agua mineral, durante 5 min antes de servirlo, esto le aporta unos matices a naranja y miel sorprendentes.

Para la terrina necesitaremos: 8 patatas grandes - 1, 200 de queso parmesano - Panceta ibérica

Cortar la panceta en finas lonchas y forrar un molde rectangular. Una vez forrado rellenar en capas alternas con laminas muy finas cortadas en mandolina de patata sal-pimentada y parmesano rallado. Presionar bien y hornear 120 min. a 160°. Dejar enfriar y cortar tranchas que plancharemos, para conseguir un tono dorado y un aroma a tostado realmente singular.

PRESENTACIÓN:

Planchar el solomillo ,que caramelizara al contacto del macerado con la plancha, liberando todos sus matices. Colocar una trancha de terrina sobre el mismo, abrillantar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y escamas de sal.

COPA DE QUESO IDIAZÁBAL Y TIERRA DULCE

INGREDIENTES:

Para el helado: 150 gr. Queso idiazábal - 200 gr de nata 35% - 120 de azúcar - 4 yemas

La elaboración es muy sencilla, parecida a un Biscuit: ponemos en un cazo el queso rallado y lo disolvemos lentamente, añadimos la nata y removemos hasta que se disuelva por completo.

Blanqueamos las yemas y añadimos azúcar.

Mezclamos las yemas a la mezcla anterior y reservamos en el congelador.

Para la tierra dulce es necesario un bizcocho, da igual la receta, el cual dejaremos secar para que pierda la humedad y poder desmigalar con una consistencia térrea.

PRESENTACIÓN

Ponemos una quenelle de helado en una copa de Martini y espolvoreamos con la tierra dulce, consiguiendo una variedad de texturas y contrastes cromáticos muy agradable.



PARRILLA ALBARRACÍN



VIEIRA Y CHIPIRÓN, JUGO DE CRUSTÁCEOS Y AZAFRÁN CON ÑOQUIS NEGROS DE TINTA

INGREDIENTES y ELABORACIÓN

1 pieza hermosa de vieira y 1 pieza hermosa de chipirón- Ñoquis negros de tinta de calamar - Cabezas de crustáceos (gambas, carabineros, cigalas, galeras...) - 1 cebolla - 1 Zanahoria - 1 Tomate - Sal - Aceite de oliva - Azafrán del Jiloca

Jugo de crustáceos: Preparar un jugo tradicional con las cabezas de crustáceos machacadas y las verduras

Ñoquis: Cocinar dos minutos en el jugo de los crustáceos.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Marcar brevemente a la plancha por las dos caras la vieira y el chipirón. Montar el jugo con una cucharada de mantequilla y añadir azafrán. Agregarlos al guiso de marisco, ñoquis y cocinarlo un minuto escaso



SANDWICH DE CARRILLERA DE VACA Y QUESO TIERNO DE SIESO CON JUGO DE MORRONES ASADOS

INGREDIENTES y ELABORACIÓN:

Carrilleras de vaca - Queso tierno de Sieso (leche de vaca) - Jugo de pimientos asados - Hierbas aromáticas (laurel, tomillo, romero), ajo - Sal, aceite de oliva virgen - Mezcla de pimientas

Para las carrilleras:

Limpiar bien las carrilleras de grasas e impurezas . Sazonar e introducir en una bolsa de vacío con aromáticos y una cucharada de aceite de oliva. Cocinar a 70° durante 36 horas comprobando que estén tiernas

Jugo de pimientos asados: Asar unos pimientos con aceite de oliva virgen y un poco de sal. Tapar y dejar sudar. Guardar el jugo y filtrar por una estameña

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Hacer a la carrillera unos cortes en rectángulo y montar como un sándwich con dos cortes de carrillera y un trozo de queso en medio del mismo tamaño.

Calentar suavemente en el horno y servir el sándwich con el jugo de pimientos, aceite virgen y unos pimientas machacadas.

NUESTRO SORBETE DE LIMONES NATURALES AL CAVA

INGREDIENTES y ELABORACIÓN:

Tubo crujiente de miel - Sorbete de limón - Mermelada de limón con piel - Gelatina de cava - Rodaja de limón deshidratado - Piñones caramelizados

Para el tubo de miel: 500 g de mantequilla - 500 g de azúcar - 500 g de miel - 500 g de harina
Mezclamos los ingredientes. Hacemos unas tejas rectangulares y le damos forma de tubo cuando salgan del horno.

Para el sorbete de limón: 1 litro de zumo de limón, 1 kilo de azúcar, 2 litros de agua
Preparar el helado y pasar por la sobetera.

Para la mermelada de limón con piel: 1 kg de limones - 750 g de azúcar - 750 g de agua.

Cortamos a rodajas los limones y los hervimos en agua hasta que estén blandos (unos 30 minutos). Los escurrimos y despepitamos. Hervimos el agua y el azúcar para hacer un almibar y echamos los limones cortados a daditos con la piel. Dejamos cocer a fuego lento 1 h. y 30 minutos aproximadamente hasta que la mermelada tenga la consistencia que buscamos.

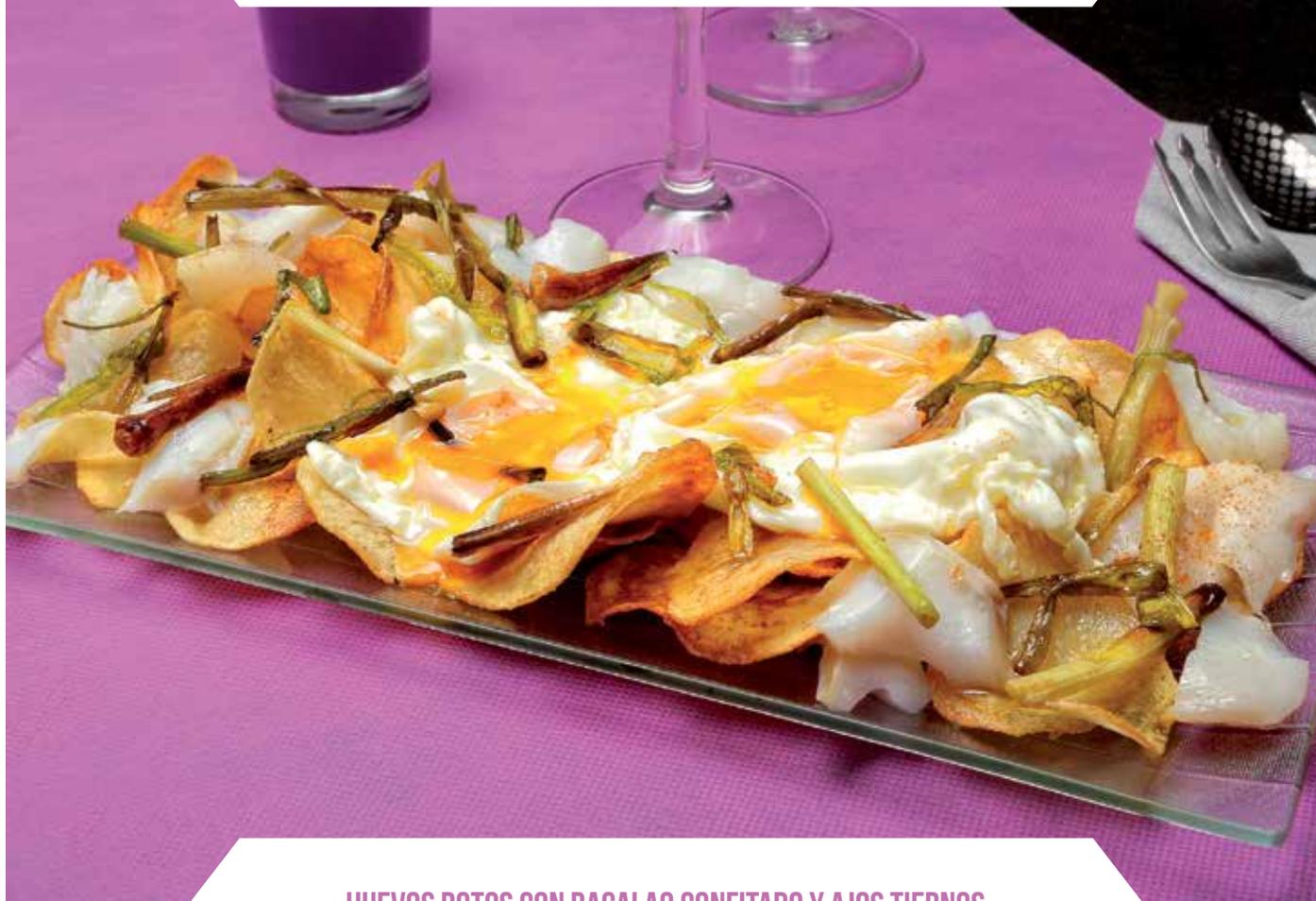
Para la gelatina de cava: 1 l. de cava - 10 colas de gelatina - 200 g. de azúcar

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Rellenamos el tubo con el sorbete. Encima del helado ponemos una cucharada de mermelada, unos pocos piñones, una rodaja de limón deshidratado y una menta. En el fondo del plato colocamos daditos de gelatina.



PERLA NEGRA



HUEVOS ROTOS CON BACALAO CONFITADO Y AJOS TIERNOS

INGREDIENTES: 2 Patatas - 1 Lomo de bacalao - 3 Ajos tiernos - Aceite de oliva - Sal - 1 Cucharada de miel de mil flores - 2 Huevos fritos

ELABORACIÓN: Confitar el bacalao en el horno cubierto de aceite de oliva virgen 30 minutos a 80° centígrados, comprobar que una vez que se rompan las lascas el bacalao estará listo.

Mientras cortar las patatas en corte panadera, a láminas muy finas.

Se confitan a su vez los ajos tiernos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando se vea que empiezan a dorarse se añade la cucharada de miel y retirar del fuego.

MONTAJE DEL PLATO: Colocar las patatas en el fondo del plato, encima los huevos fritos, con la ayuda de dos cuchillos se hacen dos cortes transversales y luego se posiciona el bacalao confitado en lascas. Y para terminar, colocar los ajos tiernos confitados y el poco aceite que le queda de freírlos con una pizca de sal.

FARDEL DE CONDUMIO Y JUDIAS BLANCAS CON HUMUS DE GARBANZOS



INGREDIENTES:

Humus de garbanzos: 800 Gr. De garbanzos cocidos - ½ Diente de ajo grande - Zumo de medio limon - ½ Cucharada de café de tahin - ½ Vaso de aceite de oliva - ½ Cucharada de cominos en polvo - 50 ml De caldo de verduras - Sal (al gusto) - Pimenton para decorar

Para el fardel: 100 Gr. De judías blancas cocidas - 1 Trozo de tocino iberico - 1 Trozo de papada - 2 Morcillas de arroz o cebolla - 2 Chorizos criollos - 1 Trozo de carne magra para el cocido - 2 Tripas de cerdo limpias

ELABORACIÓN: Para el Fardel se cuece todo el despiece hasta que quede blandito y suelte toda la grasa. Se retira el despiece y se capola todo groseramente.

Dejamos reposar el caldo, se desgrasa y ahí se ponen a cocer las judías blancas, el punto que se requiere es de blanditas y mantecosas.

Una vez escurridas se incorpora a la mezcla del despiece de cerdo y se remueve bien hasta que quede una masa con la que haremos unas tortetas envueltas en la tela de tripa de cerdo. Y se dejan reposar en el frigorífico.

El humus se trabaja todos los ingredientes con la varilla en el orden indicado y creamos una masa cremosa.

PRESENTACIÓN: Planchar los fardeles con el condumio hasta que queden dorados. Se hacen unos quenel con el humus y entre medio se coloca el pan tostado, y en el fondo del plato lo decoramos con un alioli suave.



CRUMBLE DE CHOCOLATE NEGRO CON NARANJA AMARGA

INGREDIENTES: Galletas Maria picadas - Mantequilla en pomada - 525 gr de chocolate negro liquido - 375 gr de nata - 1 Cucharada de miel - 75 gr De mantequilla liquida - Confitura de naranja amarga

PREPARACIÓN: Trituramos la galleta María muy picada y vamos incorporando la mantequilla pomada hasta crear una masa espesa.

Para el chocolate, en un cazo calentamos la nata con la miel, cuando este caliente retirar del fuego e incorporar el chocolate y la mantequilla.

MONTAJE DEL PLATO: Colocar el recipiente que se creara por capas, usando las galletas en la base, confitura en el medio y una capa generosa del chocolate.

Y como decoración del plato utilizaremos una escarcha de sorbete de naranja casero.

RAUSÁN-ALFAJARÍN



BORRAJA CON ALMEJAS

INGREDIENTES:

Borrajas - Almejas - Ajo - Aceite de oliva virgen - Harina - Fume (caldo de pescado)

ELABORACIÓN:

Hervir la borraja con agua y sal.

Poner en una sartén a freír el aceite y el ajo, sin que llegue a dorarse añadir la harina y las almejas hasta conseguir ligarlas. Posteriormente saltear las borrajas añadiendo el "fume".

Listo para servir



1/2 PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. ASADO CON PATATAS A LO POBRE

INGREDIENTES:

1/2 Paletilla Ternasco de Aragón I.G.P. - Laurel
- Ajo - Patatas - Aceite de oliva virgen - Sal

ELABORACIÓN:

Sazonar la 1/2 paletilla de ternasco

Echar el aceite en la bandeja y poner el ternasco

Añadir los ajos, laurel y echar un poco de agua

Meter al horno sobre a 150° durante 45' hora y a 180° unos 15' para dorar la pieza de ternasco

Las patatas las hacemos a parte

Cortar las patatas en rodajas. Poner en una bandeja aceite e incorporar las patatas y sazonar. Meter al horno durante 20 minutos a fuego medio

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO

INGREDIENTES:

5 Yemas - 5 Huevos - 125 gr azúcar - 100Gr harina - 250 gr chocolate negro
- 250 gr mantequilla

ELABORACIÓN:

Mezclamos las yemas, los huevos y el azúcar. Reservamos

Derretimos la mantequilla y el chocolate al baño María, y lo añadimos a la mezcla anterior.

Tamizamos la harina sobre la mezcla anterior y mezclamos hasta conseguir una masa uniforme.

Introducir la mezcla en una manga pastelera para rellenar los moldes.

Dejar enfriar 15 min en la nevera para que la mezcla no sea muy líquida y se vaya por debajo del molde

Hornear 8-10 min a 200° con la masa medio fría (dependiendo del horno).



RIVER HALL GASTRO



ARO DE FOIE CON MILANESA DE PISTACHOS SOBRE HOJALDRE MOSCOBADO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Foie fresco desvenado - 200 gramos de Foie fresco - C.s sal - C.s pimienta - C.s moscatel - Polvo de pistacho - Bases de coca elaborada con hojaldre - Helado de manzana verde - Lámina de manzana deshidratada, rabo de higo

Elaboramos un Micuit con el Foie desvenado y maceramos con sal, pimienta y moscatel por espacio de 12 horas. envolvemos en film formando un cilindro y envasamos al vacío. Cocinamos a 70 grados durante 15 minutos y enfriamos con agua y hielos.

Una vez frío realizamos rulos ayudándonos con una máquina cortadora de fiambre consiguiendo unos cilindros. Empaquetamos en pan de pistacho el Aro de mayor tamaño.

Realizamos una coca con el hojaldre y pintamos con azúcar moscabado colocándoles pesó y cocinado por espacio de 20 minutos a 180 grados.

MONTAJE:

Colocamos en el plato el hojaldre caramelizado y ponemos sobre él, los cilindros de Foie colocando sobre el cilindro mayor una lámina de manzana caramelizada, seguidamente los cilindros pequeños, el helado de manzana verde y refrescamos el plato con frutas tropicales y rabito de higo y aceite de trufas.



RABO DE VACA BRUNA, LONGANIZA DE GRAUS Y FRUTA OSMOTIZADA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

450 gr de rabo de vaca - 70 gr de cebolla - 70 gr de zanahoria - 70 gr de puerro - 15 gr de apio - 2 dientes de ajo - 70 gr de tomate - 250 cl de vino tinto - 120 gr de longaniza de Graus - Sandía, melón y piña osmotizada - 1 1/2 Caldo de ternera

ELABORACIÓN: Salteamos el rabo entero sobre una marmita con el aceite una vez salpimentadas, añadimos las verduras una vez hallamos rustido el rabo, una vez conseguimos dorar las verduras añadimos el vino y mojamos con el caldo hasta cubrir el guiso. Añadiremos el caldo necesario hasta conseguir la cocción final de la carne. Deshuesamos y realizamos rulos con plástico film con la longaniza y la carne del rabo deshuesado. Colamos la salsa por un colador chino.

Osmotizamos las frutas ayudándonos de un almíbar, envasándola al vacío. En el caso de no tener vacío hervimos la sandía, piña y melón en el almíbar ligeramente.

Realizamos un caramelo y maíz picado, extendemos sobre papel vegetal, cortamos de forma rectangular.

MONTAJE: Colocamos el rabo cilíndrico y napamos con la salsa reducida, añadimos el caramelo de maíz, la fruta osmotizada y decoramos.

EL BOSQUE CON HELADO DE MELOCOTÓN DE CALANDA

Helado: Helado de melocotón, de vainilla y cremoso de chocolate.

Cobertura de chocolate 70 % cacao - Hojas frescas, fresas, frutas del bosque.

Tierras: 100 gramos de claras - 50 gramos azúcar - 50 cobertura - 40 mantequilla - 30 gramos de galletas oreo - 50 gramos de yemas - 160 azúcar lustre

Helados: elegimos 2 helados y un cremoso de chocolate para realizar las quenelles.

Tierra de oreo: Realizamos las tierras colocando los colorantes deseados con el objetivo de realizar la base del plato donde montaremos el bosque. para la elaboración de las tierras realizamos un bizcocho y luego se tritura con el objetivo de conseguir el granulado deseado.

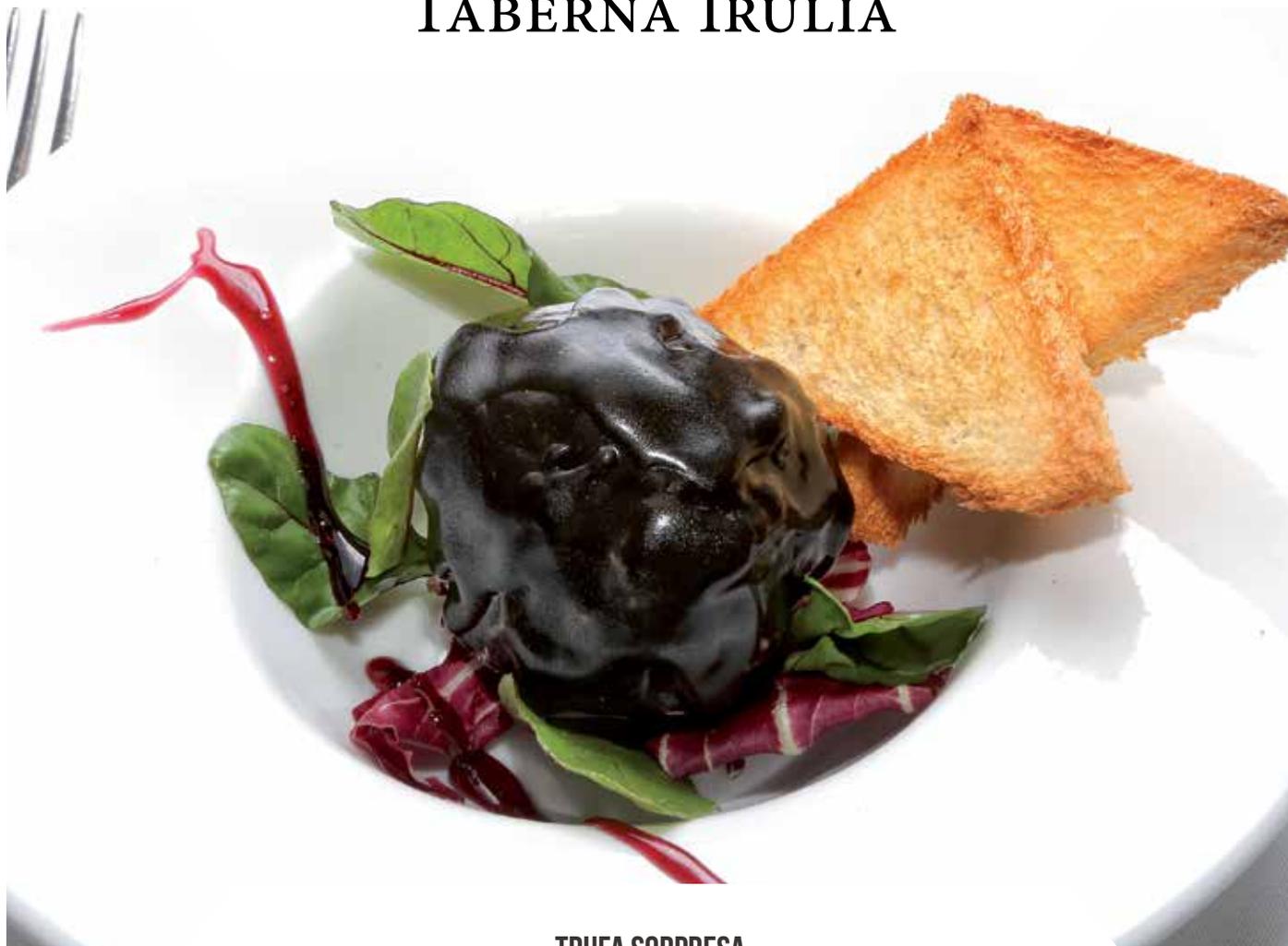
Hay un método más sencillo y es conseguir tierra con galletas trituradas con un mix y darles color deseado.

Ramas: Realizamos ramas de chocolate atemperado con una manga pastelera y agremiamos el resultado sobre un bol con agua y hielo, con esta técnica conseguiremos asemejar a ramitas del bosque que luego empanaremos en cacao. Realizaremos quenelles de helado y cremosos de chocolate para el montaje del postre.

MONTAJE: Colocamos las tierras sobre la base de pizarra y colocamos los helados, cremoso, las ramas de chocolate, frutas del bosque, fresas y flores.



TABERNA IRULIA



TRUFA SORPRESA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

150 grs. de Terrina de foie - 20 grs. de Frutos Secos Confitados - 20 grs. de Pasta de Trufa -
Lechugas Variadas

ELABORACIÓN:

Colocaremos la terrina de foie sobre una lámina de papel film y la aplastaremos con la mano.
Después se ponen los frutos rojos en medio y haremos una bola, para posteriormente untar
con la pasta de trufa y finalmente, dejarla en la nevera unas dos horas.

Se presenta en un plato con las lechugas variadas de fondo y un cordón de reducción de
Pedro Ximénez.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

750 grs. de pierna deshuesada - 200 grs. de carne picada - 100 grs. de lechecillas de Ternasco de Aragón I.G.P. - Romero - Vino Blanco

ELABORACIÓN:

Se preparará previamente la carne picada, como si fuera para unas albóndigas y le añadiremos las lechecillas salteadas. La mezcla resultante se usará como relleno de la pierna, que cerraremos y ataremos. Después la pondremos una hora al horno a 150° y posteriormente veinte minutos a 180° con el romero.

Tras sacarla del horno añadiremos vino blanco a la bandeja para desglasar. Se presenta en forma de cilindro con su guarnición y el jugo de romero.



PIERNA DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. RELLENA DE LECHECILLAS EN JUGO DE ROMERO



INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS:

500 grs. de Harina - 350 grs. de Azúcar - 150 ml. de Leche - 6 l. de Nata Montada - 5 Huevos - 200 grs. de Cacao en Polvo - 4 Plátanos - 2 hojas de Gelatina

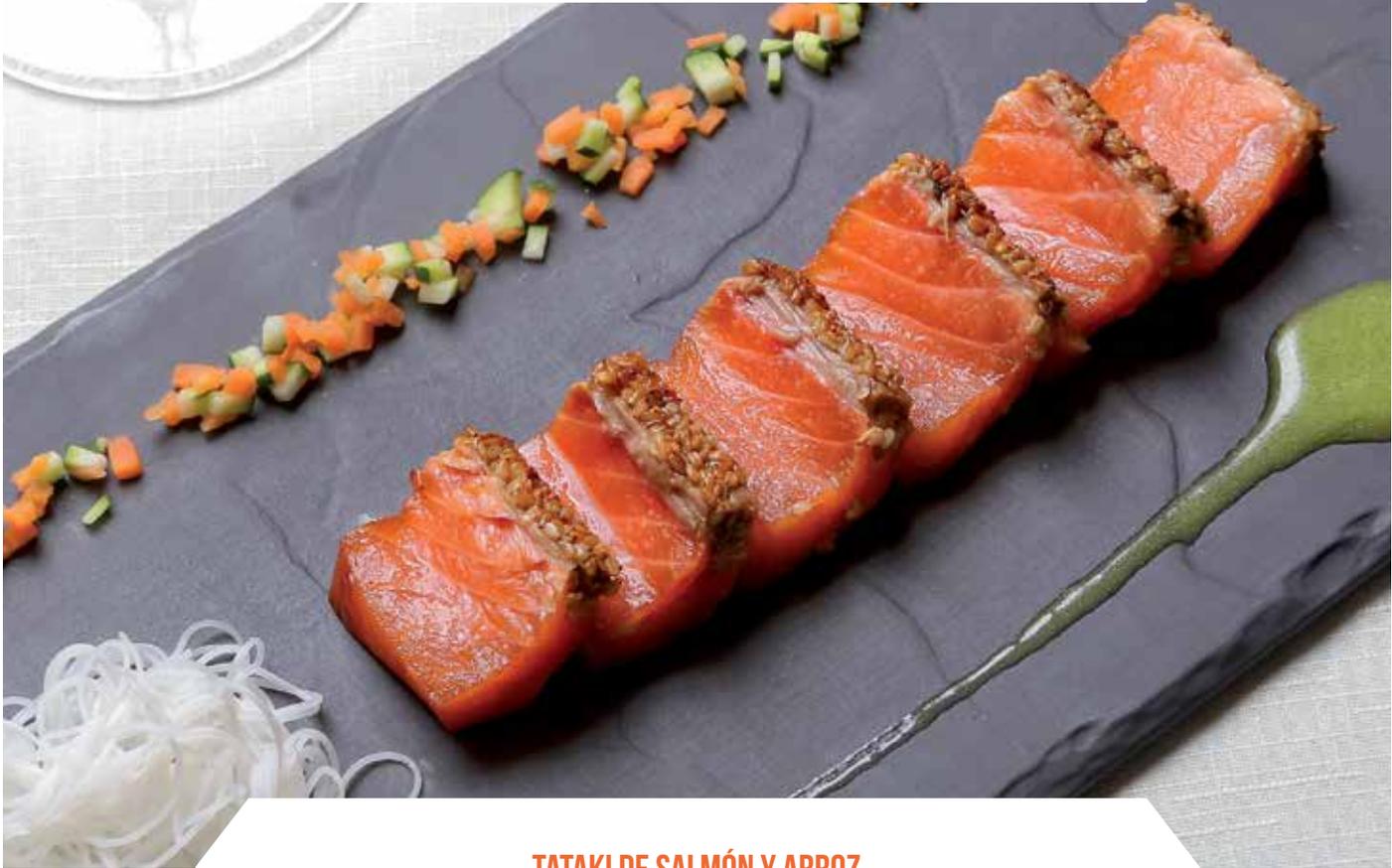
ELABORACIÓN:

Echaremos en una bolla harina y el azúcar, calentaremos por otro lado la leche y añadiremos el cacao. Batimos los huevos en otro recipiente y añadimos la leche, mezclamos bien y lo juntamos con la harina y el azúcar. Untamos después el molde con mantequilla y lo metemos al horno unos treinta minutos a 170°.

Para la Mousse de Plátano montaremos la nata y le incorporaremos los plátanos previamente triturados.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLÁTANO

UMAI - HOTEL ORIENTE



TATAKÍ DE SALMÓN Y ARROZ

INGREDIENTES:

Salmón fresco - Salsa de soja - Sésamo blanco - Fideos de arroz - Calabacín - Guindilla encurtida - Zanahoria - Guisante - Aceite de oliva - Limón - Sal

ELABORACIÓN:

Para el salmón: Limpiar el salmón de espinas y piel y cortar en piezas rectangulares.

Pasar una cara del mismo por sésamo blanco y dorar en la parrilla.

Introducir el salmón en la salsa de soja hasta cubrir durante 4 horas para que se marine.

Cortar en cuadrados y colocar uno sobre otro

Para la crema de guisante: Cocer los guisantes, colar y reservar con una parte del caldo, sal, añadir el zumo de limón, triturar y emulsionar con aceite.

Para la minestrone de encurtidos: Picar la zanahoria y el calabacín y poner a encurtir con vinagre y guindilla. Dejar mínimo 24 h. macerando todo junto.

Para los fideos: Cocer fideos de arroz en agua con sal, enfriar y escurrir.



RABO GLASEADO CON CALÇOT

INGREDIENTES:

Rabo de vacuno - Ajo - Calçots - Zanahoria - Puerro- Vino tinto - Caldo de carne - Laurel - Patata - Aceite de oliva - Sal

ELABORACIÓN:

Para el rabo glaseado: Cortar las verduras en brunoise con aceite y sal y asar durante 15 minutos a 180°C . Rehogar el rabo con aceite y añadir las verduras. Cuando este rehogado añadimos el vino tinto, reducir e incorporar el caldo de carne.

Guisar a fuego medio 3 horas. Retirar el rabo y reducir el jugo, triturar y rectificar de sal.

Asar el calçot y reservar.

Pelar y con un sacabolos hacer bolitas de patata, cocer 5 minutos y saltear con mantequilla.

EMPLATADO:

Poner el rabo, añadir la salsa de guisar y guarnicionar con el calçot y las bolas de patata.



CREMA INGLESA DE ESTRAGÓN CON TEJA DE SÉSAMO Y HELADO DE TOFFE A LA MENTA

INGREDIENTES:

Para la crema inglesa: ½ L. Leche - 100 gr. Azúcar - 4 Ud. yema de huevo - 1 Huevo - 10 gr estragón

Para la Teja de sésamo: 100 gr. Clara de huevo - 70 gr. Harina - 100 gr. Azúcar - 100 gr. Mantequilla

45 gr. Harina de almendra - 10 gr. Sésamo negro tostado.

Para el helado de toffe a la menta: 100 gr. Azúcar - 350 ml Nata - 100 ml Leche - 2 yemas - Hojas de menta.

ELABORACIÓN:

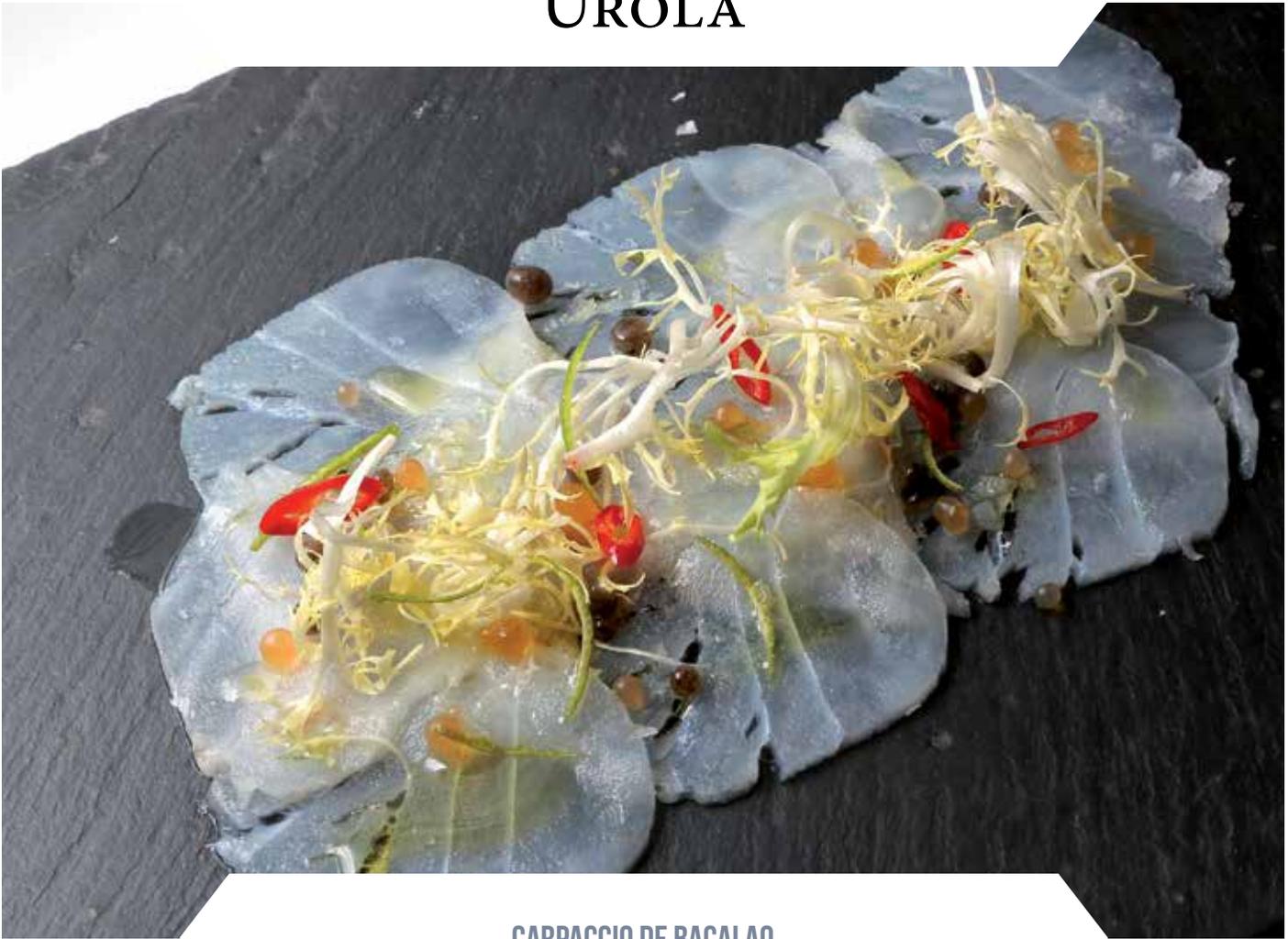
Para la crema inglesa infusioamos el estragón cociendo con la leche. A parte mezclar azúcar con yemas y huevo. Colar la leche y verter en el resto de los ingredientes, llevar a fuego hasta que llegue a 83°C y enfriar.

Para la teja de sésamo mezclar todos los ingredientes y poner sobre un silpat con la forma de la teja y hornear a 175°C a baja velocidad durante 7 minutos. En caliente darle la forma deseada.

Para el helado hacer un caramelo con el azúcar, cuando tenga un tono rubio tostado incorporar la nata y la menta, cocer 10 minutos. Colar y mezclar con las yemas y llevar hasta 83°C. colar de nuevo, enfriar y turbinar en la heladera.

MONTAJE: Fondear con la crema inglesa, sobre ella la teja y por ultimo el helado. Decorar con unas hojas de menta.

UROLA



CARPACCIO DE BACALAO

INGREDIENTES:

Bacalao lomo grueso 400 gr - Olivada 50 gr - Pimientos sados 2 piezas - Escarola 1/2 pieza

ELABORACIÓN:

Desalar limpiar y congelar el bacalao no del todo

Con la olivada hacer unas perlas y con el agua de vegetación de los pimientos al asarlos igual.

Cortar el bacalao y poner en el fondo del plato, un trocito de pimiento asado y tibio la escarola y las perlas con un poco de aceite de oliva.

CHIPIRONES PARRILLA, ARROZ NEGRO Y CREMA DE CEBOLLA FONDEADA

INGREDIENTES:

Chipirones 16 piezas - Arroz 125 gr - Tinta de chipiron - Caldo de pescado

ELABORACIÓN:

Limpiar los chipirones con las patas, un diente de ajo, el arroz, la tinta y el caldo de pescado. Hacer un arroz negro, dorar la cebolla y hacer una salsa con ella.

Asar los chipirones y montar el plato.



INGREDIENTES:

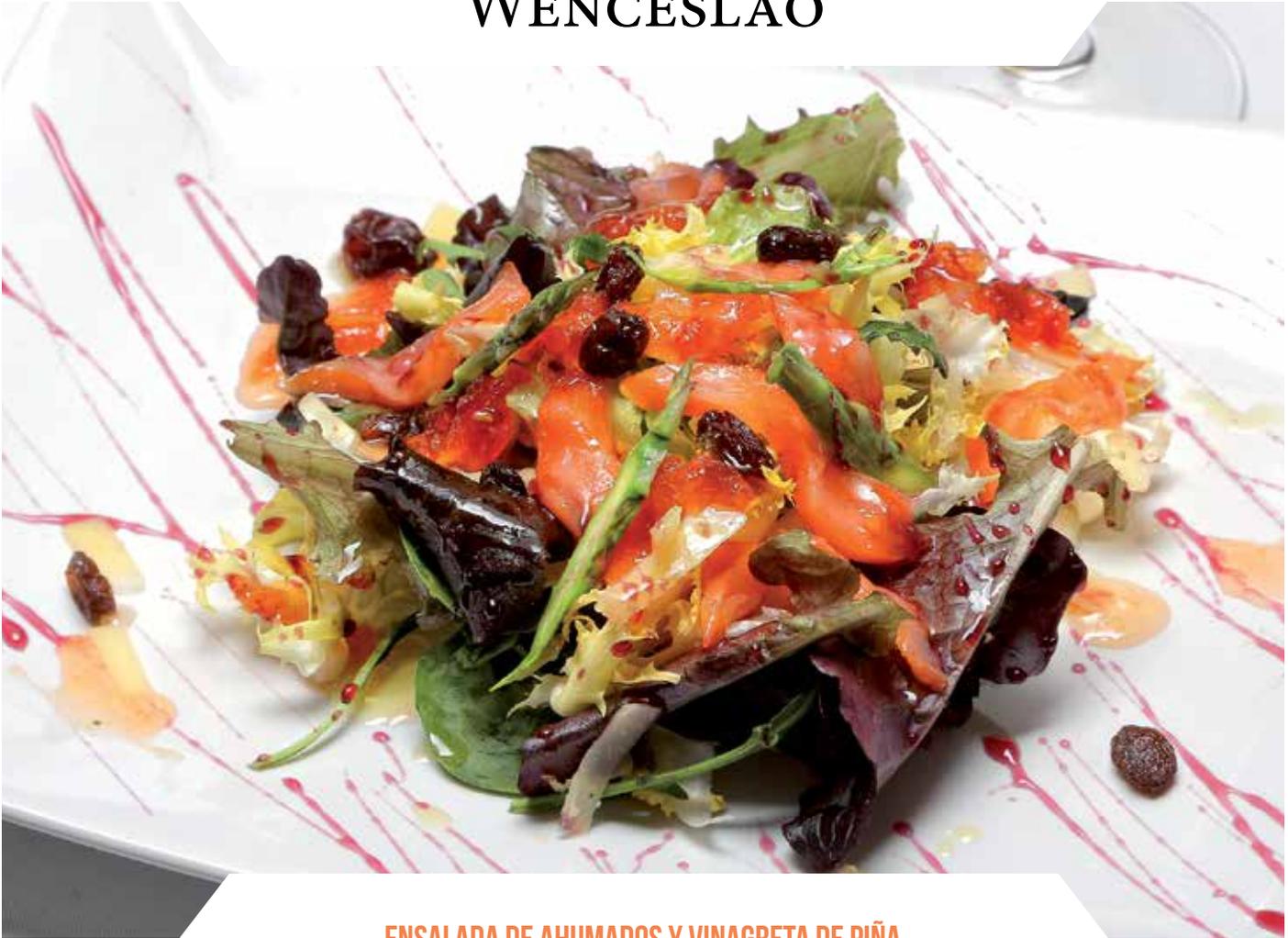
Rable de conejo 4 piezas - Patata 2 piezas - Boniato 1- Ajo, laurel, tomillo, aceite de oliva y lecitina de soja

ELABORACIÓN:

Deshuesar y limpiar los rables, enrollarlos sobre sí mismo y poner dentro de una bolsa de vacío con un poco de aceite de oliva aromatizada con ajo laurel y tomillo, cerrar y cocinar a 65° durante 24 horas, con los huesos y el jugo de cocinar el rable dentro de la bolsa. Hacer una salsa con las patatas. Hacer una crema y con el boniato asarlo y hacer un puré, con un poco de tomillo un poco de caldo vegetal infusionado con tomillo. Hacer un aire, dorar el rable en la sartén y montar el plato.

CONEJO CON TOMILLO

WENCESLAO



ENSALADA DE AHUMADOS Y VINAGRETA DE PIÑA

INGREDIENTES:

Mezclúm de lechugas - Bacalao y salmón ahumados.

Vinagreta de piña: 300 gr de piña natural troceada, 200 gr de azúcar, 200 cl aceite de oliva virgen y dos cucharadas de vinagre de manzana.

Elaboración de la vinagreta:

Cocer la piña con el azúcar hasta confitar y dejarlo enfriar.

Añadirle el aceite y vinagre, batir hasta emulsionar.

En un bol se juntan todos los ingredientes. Aliñar a gusto con la vinagreta de piña.



RABO DE TORO GUISADO AL AROMA DE MELANOSPORÚM

INGREDIENTES:

Tres rabos de toro - 2kg de cebollas - 4 zanahorias - 2 hojas de laurel - 2 l de vino blanco - Una cabeza de ajos - Aceite de oliva virgen - Sal - Pasta brik - Trufa melanosporúm.

ELABORACIÓN:

Se corta el rabo entre las vertebrae, se enharina y se sofríe. Reservar parte.

Estofar las verduras, añadir el rabo y cubrir con el vino blanco.

Cocer a fuego lento durante tres horas y en el último momento añadir la trufa. Dejarlo enfriar.

Deshuesar y rellenar en rollitos de pasta brik

INGREDIENTES:

½ l de nata - 100 gr de azúcar - 4 yemas - 100 gr de azúcar - 3 plátanos maduros - 4 claras - 100 gr de azúcar glas - 250 gr de cacao en polvo - 6 hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Montar la nata con el azúcar y reservar,

Después montar las yemas con el azúcar y reservar.

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar glas.

Hacer un puré con el plátano y el cacao en polvo.

Mezclarlo todo con una pala de madera suavemente.

Dejarlo enfriar y servir.

MOUSE DE CHOCOLATE Y PLÁTANO



www.certamengastronomico.com



www.horecazaragoza.com



www.restaurantesaragoza.org

ORGANIZAN:



PATROCINAN:

