

PREMIOS Horeca



RECETARIO 2020

XXI CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

RECETARIO 2020

XXI CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
QUOTAS COMUNICACIÓN & BRANDING

PREMIOS
Horeca



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

El Certamen de Restaurantes-Premios Horeca se hace mayor y ya ha superado los 20 años, pero lo hace más rejuvenecido que nunca, con nuevas incorporaciones, nuevas opciones y creaciones de lo más innovadoras. Un año más, los restaurantes participantes mostrarán lo mejor de nuestra gastronomía en unos menús especiales y que cuentan entre sus ingredientes con alimentos de Aragón.

Esta cita, consolidada ya en el calendario de eventos zaragozano e impulsada por Horeca Restaurantes Zaragoza, nos permite conocer las mejores creaciones de los establecimientos durante todo un mes. Del 1 al 31 de marzo, un total de 39 restaurantes de Zaragoza y provincia participan en este certamen en el que se premia a lo mejor de la cocina, el servicio, la presentación, los maridajes y todos los aspectos que convierten una comida o cena en excelente. Un evento único a nivel nacional que año a año incrementa su repercusión.

El certamen ha sabido mantenerse y evolucionar durante todos estos años, adaptándose a los nuevos tiempos, y desde la Asociación de Restaurantes de Zaragoza seguimos apostando por este evento que demuestra el nivel de nuestros establecimientos y la calidad de nuestra despensa, que sirve de base para una magnífica cocina.

Los que también siguen confiando en el certamen son las empresas y entidades que lo patrocinan año a año, haciéndolo posible, como Gobierno de Aragón, Turismo de Aragón, Aragón Alimentos, Zaragoza Turismo, DPZ., DO Campo de Borja, Schär, Cafés El Criollo, Melsa, Cervezas Ambar, Coca Cola y Heraldo de Aragón. Desde aquí, quiero agradecer su apoyo y su firme apuesta por la calidad y por la hostelería zaragozana.

Por supuesto, también quiero agradecer a los restaurantes su participación y su esfuerzo a la hora de elaborar unos menús que estén a la altura del evento. Además, en Horeca Restaurantes somos conscientes de los temas

que afectan a la sociedad y, por eso, este año el certamen ha adquirido un mayor compromiso con la sostenibilidad, y los establecimientos participantes han hecho un esfuerzo extra para llevar a cabo acciones de responsabilidad medioambiental.

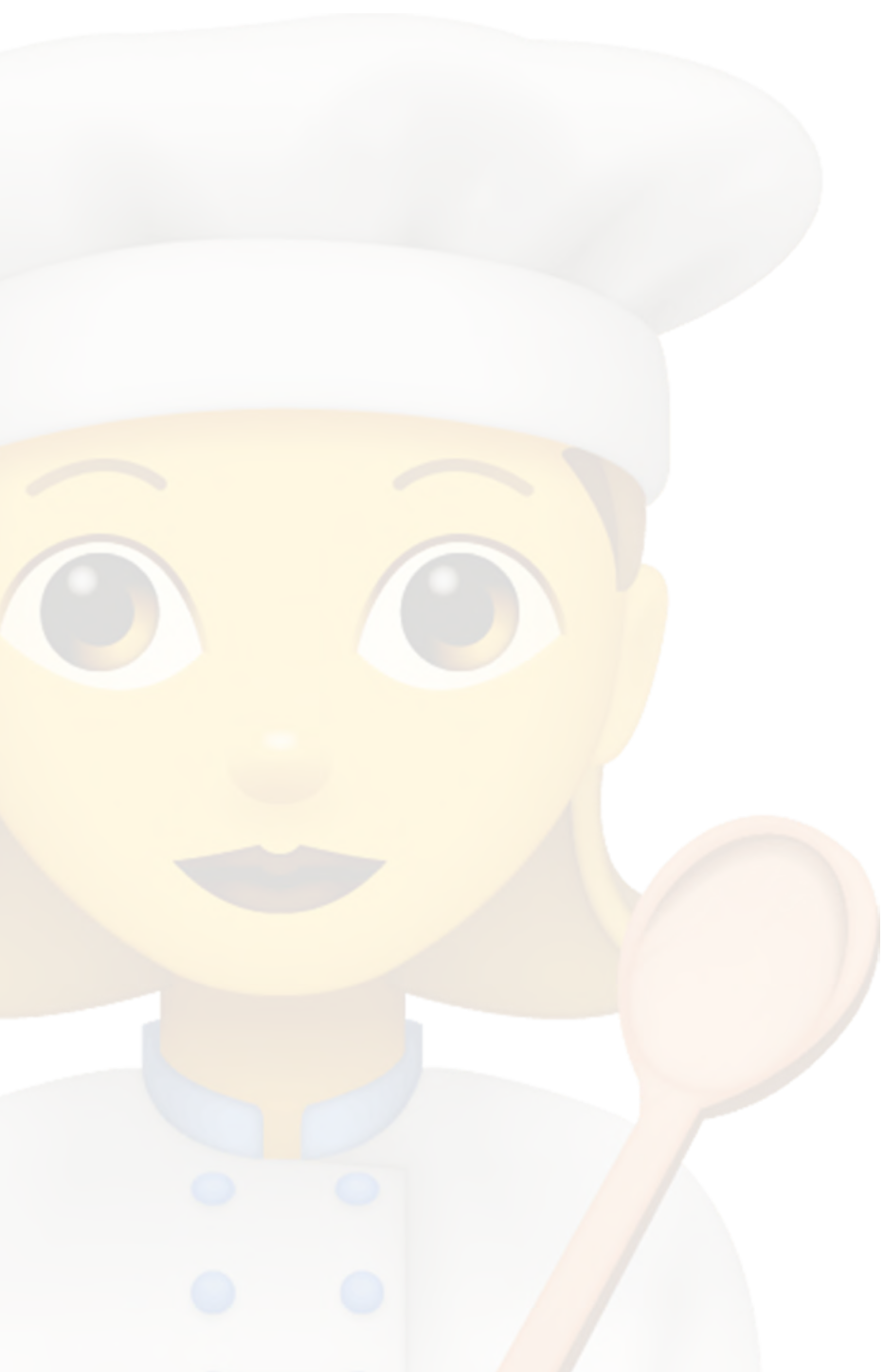
Este año tenemos novedades, como cenas maridadas con vinos de la DO Campo de Borja. Además, hemos editado un libro conmemorativo del XX aniversario del certamen, que se celebró el año pasado, en el que se hace un repaso por todos los años de historia de los premios.

Todos los participantes han diseñado un menú con sus mejores especialidades y ofrecen su servicio más esmerado para quedar en buen lugar dentro del certamen, pues serán puestos a prueba por un jurado de manera incógnita. Todo ello a precio cerrado, para no dar sorpresas al cliente, incluyendo el postre, la bebida y el café. Una buenísima oportunidad para que los clientes habituales disfruten de las creaciones de los equipos de cocina, pero también para que los que no lo suelen hacer salgan a descubrir nuevos restaurantes.

Las creaciones ideadas por nuestros cocineros están plasmadas en este cuidado recetario, donde encontramos con todo detalle los ingredientes, la forma de elaboración y la presentación de cada plato.

Esperamos que los menús creados para esta ocasión gusten a los comensales y los restaurantes se llenen durante este mes de consumidores satisfechos porque no hay nada más bonito para un hostelero que un cliente feliz después de una buena comida y un buen servicio. Deseamos que Zaragoza siga contando con citas como ésta, que permiten dinamizar la hostelería y ofrecer lo mejor de nuestra gastronomía a los turistas que nos visiten.

Disfruten del Certamen Gastronómico de Zaragoza-Premios Horeca y de este magnífico recetario. ¡Que aproveche!



Restaurantes



12

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



14

ARAGONIA PALAFOX
C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 794 243



16

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



36

EL RINCÓN DE SAS
C/ Blasón Aragonés, 6
Zaragoza - Tel. 976 737 812



38

GAYARRE
Ctra. Aeropuerto, 370
Zaragoza -Tel. 976 344 386



40

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



18

BIROLLA 4
C/ Blasón Aragonés, 4
Zaragoza - Tel. 976 979 093



20

BISTRÓNOMO
C/ Previsión social, 19
Zaragoza - Tel. 652 177 633



22

BLASÓN DEL TUBO
C/ Blasón Aragonés, 3
Zaragoza - Tel. 976 204 687



42

IDÍLICO
C/ Doctor Cerrada, 12
Zaragoza - 976 217 841



44

IRREVERENTE
C/ Juan Bruil, 4
Zaragoza - 976 226 741



46

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



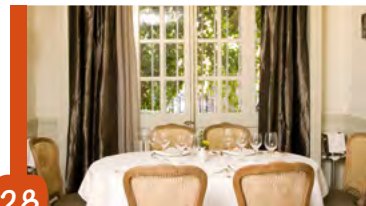
24

BODEGAS CARE RESTAURANTE
Ctra. Aguarón Km. 47,100
Cariñena - Tel. 976 793 016



26

CELEBRIS RESTAURANTE
Avda. de los Puentes, s/n
Zaragoza - Tel. 876 542 006



28

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



48

LA CUNA DEL CIERZO
C/ de María Zambrano, 50
Zaragoza - Tel. 876 600 051



50

LA GRANADA
C/ San Ignacio de Loyola, 14
Zaragoza - Tel. 976 223 903



52

LA MALTEADORA
C/ Juan José Rivas, 6
Zaragoza - Tel. 876 245 027



30

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



32

EL PATIO DE GOYA
Avda. Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 601 037



34

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



54

LA MATILDE*
C/ Predicadores, 7
Zaragoza - Tel. 976 433 443



56

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



58

LA ONTINA
C/ Isaac Peral, s/n
Zaragoza - Tel. 976 214 575



60

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



62

LA SCALA
C/ Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - 976 237 880



64

LA TORRE PLAZA
C/ de Ramón Pignatelli, 122
Zaragoza - Tel. 976 435 115



78

PARANINFO-TRUFÉ
Pza. Basilio Paraíso, 4
Zaragoza - Tel. 976 115 051



80

PARRILLA ALBARRACÍN
Plza. Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100



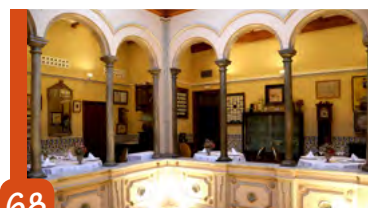
82

RÍO PIEDRA
Crta. Monasterio de Piedra s/n
Nuévalos - Tel. 976 849 007



66

LOS XARMIENTOS
C/ Espoz y Mina, 25
Zaragoza - Tel. 976 299 048



68

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



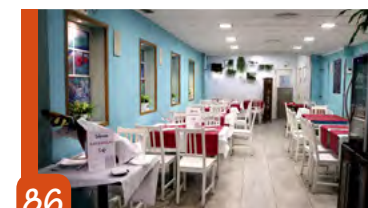
70

NOLA GRAS
C/ Francisco de Vitoria, 28-30
Zaragoza - Tel. 682 830 550



84

RIVER HALL
Avda. de José Atarés, 7
Zaragoza - Tel. 976 525 480



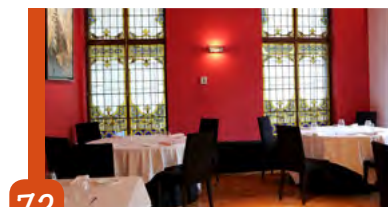
86

TABERNA LAS LANZAS
C/ Mefisto, 4
Zaragoza - Tel. 876 018 934



88

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



72

NOVODABO
Pza. Aragón, 12
Zaragoza - Tel. 976 567 846



74

NUEVO ROGELIOS
C/ Eduardo Ibarra, 10
Zaragoza - Tel. 976 358 950



76

OCTAVA MILLA
C/ Ciudad de Ponce, 4
Utebo - Tel. 976 784 666

**Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.*

ABSINTHIUM RESTAURANTE



BACALAO DE LA ISLA DE OSO CON CREMA DE ALMENDRA ECOLÓGICA DE ALCAÑIZ Y EMPELTRE DE BELCHITE, TOMATE SECO Y POUTARGUE

INGREDIENTES: 1 kg bacalao super premium desalado, 300 gr almendras ecológica de Alcañiz, 50 gr de miga de pan, 1 patata, ½ ajo seco, 2 puerros cocidos, 50 gr tomate seco, 50 gr aceituna negra de Aragón, 50 gr de hueva extra de Mújol, 500 ml aceite virgen extra empeltre de Belchite, 10 ml vinagre de Jerez añejo, sal de Guerande, pimienta Malabar y cebollino.

ELABORACIÓN. *Para la crema de almendra:* triturar la almendra, el pan, la patata cocida y el ajo y emulsionar con 200 ml de aceite, vinagre y sal. Tamizar y reservar. Quitar la piel al bacalao y elaboramos con ella unos torreznos. El bacalao lo confiamos a 67 °C durante 4 min., lo escurrimos y lo colocamos en el plato sobre la crema de almendras acompañado del tomate seco, las olivas y los puerros cocidos. Terminaremos el plato con un poco de cebollino picado, el mújol rallado y la piel crujiente.



TRÓCOLO DE TERNERA Y REQUESÓN DEL PIRINEO CON ALCAPARRAS DE BALLOBAR

INGREDIENTES: 1 kg de lomo bajo de ternera del Pirineo, 2 endibias de Ontinar de Salz, 300 gr de requesón de vaca de Sieso, 1 pepinillo en vinagre de vino, ½ cebolla fresca, 12 alcaparras de Ballobar en salmuera, desaladas, 1 cucharada de café de mostaza de Dijón, 1 cucharada de café de salsa Worcestershire, 2 yemas de huevo de gallina campera, 10 gr rúcula silvestre, 10 gr miel de ajeno, sal gris, pimienta de Penja, aceite de oliva virgen extra Empeltre Molino Alfonso, Vinagre de Jerez Solera Gran Reserva.

ELABORACIÓN: hermosear y salpimentar la ternera, dorar en sartén por todos los lados y ponerla a asar 10 min a 180 °C. *Para el relleno:* picar finamente la cebolla, el pepinillo y las alcaparras y mezclar con la mostaza, la Worcester, las yemas y el requesón. Cortar la ternera lo mas fina posible y enrollarla con el relleno dentro, terminaremos el plato con la endibia salteada con la miel y la rúcula aliñada.

INGREDIENTES: 120 gr chocolate blanco con achiote, 300 ml de zumo de naranja en sazón, 6 yemas de huevo de gallina campera, 50 ml nata de Isigny, 100 gr azúcar de La Martinica. *Para el bizcocho:* 3 huevos de gallina campera, 50 gr de flor de harina, 50 gr azúcar de Madagascar, 30 gr mantequilla de leche cruda, 70 gr zumo naranja, piel de 1 naranja ecológica, 2 claras, Cs. de Eau-de-vie de naranja amarga.

ELABORACIÓN: con las 6 yemas, los 100 gr azúcar y el zumo de naranja reducido preparamos una crema. Por otro lado, montaremos la nata y la mezclamos con la crema de naranja fría y la introducimos en una manga pastelera. Con el chocolate de naranja haremos unas esferas. *Para el bizcocho:* Montar las claras y yemas por separado y juntar seguidamente con la mantequilla fundida, la harina y el azúcar. Horneamos a 190 °C durante 7 min. *Para el merengue seco:* montar las claras con 20 gr de azúcar y hornear a 95 °C durante 40 min. En la base de el plato colocaremos un cuadrado de bizcocho, emborrachado ligeramente con el Eau-de-vie, encima la esfera rellena, trocitos de merengue seco, y regaremos con 15 gr de zumo de naranja reducido.



POSTRE DE NARANJA MILLÉSIME 1982

ARAGONIA PALAFOX



MILHOJAS DE CALABAZA ECOLÓGICA CON PAPADA DE LATÓN DE LA FUEVA, MIEL DE FLORES DE RIBAGORZA Y CONSOMÉ DE AVE Y APIO

ELABORACIÓN:

En primer lugar, cocinar al vacío 200 grs. de papada fresca de latón de “La Fueva”, con la sal fina, a 80 °C durante 24 horas, abatir y reservar. Elaborar un consomé corto, con carcasas de ave de corral y apio previamente lavado y cortado. La calabaza, 200 grs. pelar la piel y cortar en láminas de grosor 2 cm. La papada cortar en lonchas de 2 cm. Con un cortapastas redondo del tamaño del molde, cortar calabaza y papada, engrasar moldes con aceite de oliva y hacer por capas un milhojas en el molde. Horno precalentado a 170 °C, hornear 20 min. Mientras, limpiar y pelar apio para decorar. Disponer en un plato hondo el milhojas, verter consomé y el apio para decorar.



LOMO DE ESTURIÓN DEL VALLE DE “EL GRADO” CONFITADO Y EN SALAZÓN SOBRE ARROZ MARATELLI CREMOSO

ELABORACIÓN. *Esturión*: limpiar de piel y de espinas sacando los lomos. Con un lomo hacer raciones de 170 grs. para confitar. El otro lomo marinar con la mezcla de sal gorda, azúcar moreno a partes iguales y sumac 1 cucharadita. Guardar en cámara 12 h., comprobar y volver a cubrir 12 h. sacar y limpiar, congelar por ración. Descongelar en nevera y cortar en lonchas finitas. Hacer un fumet con las espinas del esturión tostadas y verduras. Desgranar los guisantes y limpiar. Hervir 8 min, enfriar. Triturar con parte de agua y colar. Elaborar las perlas duras con agar-agar y aceite de girasol, escurrir y conservar con un poco de aceite de oliva. *Arroz meloso*: En un saute echar el aceite, añadir la cebolla en brunoise y rehogar, añadir el arroz remover y verter el fumet, sal fina. Hervir sin que se agarre 7 min. Bajar al mínimo 7 min. Por último, cocinar hasta que el grano este un pelín más del dente y añadir el queso de vaca de Aragón rallado. Confitar el esturión en A.O.V.E. Emplatar

PERA - REGALIZ - CACAO

ELABORACIÓN: Elaborar dos bizcochos diferentes, en moldes de silpat de semi esfera, uno tradicional blanco, disponer en mangas y de ahí a los moldes, hornear 165°C 10 min. Y el segundo con: 60 grs. cobertura de chocolate, 60 grs. mantequilla, 1 huevo de corral, 60 grs. azúcar glas y polvo de regaliz. La elaboración de un bizcocho pesado, verter en mangas y de ahí a los moldes. Hornear 165 °C 10 min. Tienen que quedar esponjosos y con el chocolate fundente. Mientras, con peras ecológicas, elaborar un gel. Con una pera, pelada, laminada y pasada por almíbar haremos que se seque para elaborar un crujiente, 180°C 10 min. Elaborar una salsa de toffe de regaliz. Realizar un sorbete de pera y al pase haremos unas mini-bolitas, que rebozaremos una sí y otra no, en una tierra de caramelo, cobertura de chocolate y regaliz. Disponer en un plato trinchero según fotografía los bizcochos, gel, salsa, tierra y sorbete, decorando con dos brotes de maíz que tienen un sabor a regaliz, el comensal puede comerlos al principio para que le envuelva el aroma durante todo el postre.



BAOBAB



CARPACCIO DE BONIATO, QUESO FETA, KIOS Y NARANJA

ELABORACIÓN:

Cortamos el boniato en láminas finas. Aliñamos con aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, sal y salvia picada. Envasamos al vacío y cocemos al vapor 10 min. Hacemos una vinagreta con tres partes de aceite por una de zumo de yuzu, una pizca de sal y un chorrito de vinagre de manzana. Cortamos cebolla roja muy fina en juliana y la maceramos con sal y un poco de zumo de limón, masajeados bien y dejamos reposar. Cortamos el queso feta en cubos pequeños y maceramos en aceite de oliva virgen, con orégano y olivas negras de Aragón. Picamos los kikos en trozos no muy finos. Para el polvo de naranja pelamos las pieles intentando no incorporar la parte blanca. Las ponemos a deshidratar en el horno y una vez secas y crujientes las molem a polvo. Para el emplatado colocamos una base de boniato que cubra el fondo. Aliñamos con la vinagreta de yuzu, esparcimos unos trozos de queso feta y algunas olivas, en los huecos colocamos trozos de cebolla roja y hojas de Mizuma, espolvoreamos los kikos y por encima una pizca de polvo de naranja.



CALÇOTS CON ROMESCO, ALBÓNDIGA DE ALUBIAS, BUTIFARRA VEGANA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE

ELABORACIÓN: Pelamos los calçots y los cocemos al vapor en bolsas de vacío 13 minutos. Para la romesco, escalivar pimiento rojo y tomate, tostar ajo, almendra y avellana. Triturar con pan tostado, pimentón de la Vera, pasta de ñoras, harissa, sal y vinagre de manzana. Emulsionar con aceite de oliva virgen extra. Para las albóndigas: saltear cebolla de fuentes en juliana, añadir ajo y perejil y coco joven. Salpimentar, mezclar con pan rallado y alubia blanca. Formar bolas y hornear. Para la butifarra mezclar y amasar los ingredientes. Enrollar la mezcla en film apretar bien y hornear a vapor 55 min, a 120°C. Para el crujiente de cebolla asar la cebolla. Enfriar, envasar en bolsas de cocción con sal y azúcar integral y hornear a vapor 5 h. El caldo lo mezclamos con la tapioca y dejamos hervir 10-15 minutos. Extender en placas de silicona y deshidratar hasta que este seco y crujiente. Dar un golpe de parrilla a los calçots, les damos forma de círculo y colocamos salsa romesco. Incorporar tres albóndigas y tres rodajas de butifarra y decorar.

ELABORACIÓN:

Hacemos una masa con requesón, huevos, harina, coco rallado, pasas, azúcar moreno integral y una pizca de levadura. Hacemos pequeñas bolas y freímos en abundante aceite. Reservamos en papel absorbente.

Con panela molida hacemos un caramelo, cuando adquiera consistencia añadimos la nata y dejamos que dé un hervor. Añadimos los buñuelos y dejamos que absorba algo de la mezcla.

Hacemos una compota espesa con frambuesas, arándanos y azúcar moreno integral.

Para el montaje colocamos tres o cuatro buñuelos en el centro y regamos con parte de la nata. Le añadimos un poco de la mermelada y decoramos con unas hojas de menta y lascas de coco tostado.

SYRNIKI CON SALSA TOFEE Y FRUTOS ROJOS



BIROLLA 4



ALCACHOFAS NATURALES, CREMA DE HINOJO Y MISO

INGREDIENTES: 12 alcachofas, 1 hinojo, 2 cebollas dulces, 1 cucharada de miso, aceite de oliva, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Lava los pak choi de forma delicada bajo un chorro de agua fría. En una olla con abundante agua hirviendo con soja, aceite y pimienta escaldamos el pak choi, lo retiramos, escurrimos y reservamos hasta el momento de emplatar. Enjuagar la quinoa en un colador fino hasta que el agua salga clara. Escúrrela y trasladarla a una olla mediana. Agrega el agua y la sal y lleve a ebullición. Tápala, reduce el fuego a medio-bajo y cocina a fuego lento hasta que el agua sea absorbida, unos 15-20 minutos. Los frutos secos cortados a trozos pequeños y tostados. Aliñamos el pak choi y presentamos.



PANCETA Y HUMMUS DE GARBANZOS

INGREDIENTES: 500 gr de panceta ibérica, romero, tomillo, aceite, sal, pimienta, hummus de garbanzos, harina de maíz, agua, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Envasamos la papada con las hierbas, salpimentamos y cocemos en el horno a baja temperatura durante 12 horas a 64 C°, reservamos.

Cogemos la harina de maíz, la mezclamos con el agua, la sal y el aceite hasta que consigamos una mezcla homogénea. Estiramos en una bandeja de horno y la horneamos a 170 °C durante 20 min.

TARTA DE QUESO Y HELADO DE MELOCOTÓN AL VINO

INGREDIENTES:

80 g mantequilla, 200 g leche, 200 g azúcar, 2 huevos, 100 g harina, 180 g rulo de cabra, 350 g queso fresco.

ELABORACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes y se hornea a 180 grados durante 30 min.





TARTAR DE LANGOSTINOS EN ESCABECHE DE REMOLACHA, ACELGA ROJA Y GRANADA

ELABORACIÓN:

Picar los langostinos para el tartar y aliñar.

Cocer la remolacha y la acelga roja. Triturar con aceite, vinagre y especias para elaborar el escabeche.

Servir el escabeche, colocar el tartar en quenelle y acabar con granada.



KOKOTXAS DE BACALAO, ALCACHOFAS Y SUS DOS PILPILES

ELABORACIÓN:

Hacer un pilpil de bacalao confitado sus espinas.

Cocer las alcachofas, triturar y emulsionar.

Freír unos chips de alcachofa.

Para emplatar rebozar las kokotxas y colocar encima de los dos pilpiles, acabar con chips de alcachofa y guisantes frescos.

CUAJADA DE FOIE, MOSCATEL Y ESPUMA DE CEREZA

ELABORACIÓN:

Atemperar y desvenar el foie y elaborar la cuajada con leche de oveja, cuajo y pimienta negra.

Enfriar, añadir la gelatina de moscatel y acabar con la espuma de cereza en sifón.



BLASÓN DEL TUBO



SINFONÍA VERDE CON GRANADA, ROQUEFORT Y VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES: lechuga romana, escarola y hoja de roble. Queso Roquefort. Granada. *Para la vinagreta:* aceite, vinagre de estragón, sal, miel y mostaza de grano.

ELABORACIÓN: se limpian los tres tipos de lechugas y retiramos en agua con hielo. A continuación, se escurren las lechugas y colocamos en un plato. Por otra parte, en un bol grande se mezclan todos los ingredientes. *Para la vinagreta:* mezclar aceite, vinagre de estragón, sal, miel y mostaza de grano hasta que quede una mezcla homogénea y con una textura cremosa. Se corta el queso Roquefort a daditos pequeños, se añade a las lechugas y se vierte la vinagreta encima de la mezcla. Para terminar, adornamos con unos granos de granada que le aportarán frescor a la receta.



BACALAO CONFITADO SOBRE PISTO CASERO CON CRUJIENTE DE AJO TIERNO Y PATÉ DE OLIVA

INGREDIENTES: lomo de bacalao desalado, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, tomate, sal, pimienta, ajo y paté de oliva.

ELABORACIÓN: en una cazuela poner un litro de aceite y calentar hasta llegar a los 70 °C, confitar es cocer a baja temperatura. Introducir las piezas de bacalao con la piel hacia arriba y confitar durante 15 minutos. Por otra parte, en una olla con aceite caliente añadir el pimiento rojo y verde, la cebolla y salpimentar al gusto, una vez que van cogiendo color añadir el tomate, se cocina la mezcla junta unos minutos más y ya tenemos nuestro pisto. Para el crujiente de ajo, freír a alta temperatura un ajo tierno. Para emplatar, una cama de pisto y poner el lomo de bacalao confitado encima. A modo decoración, el crujiente de ajo y añadir un poco de paté de oliva para dar el toque final.

INGREDIENTES: chocolate negro, mantequilla, huevos y azúcar en grano o azúcar glas.

ELABORACIÓN: Deshaz el chocolate y la mantequilla al baño maría removiendo con cuidado. Una vez deshecho, añade el azúcar, mezcla bien y deja templar. Separa las claras de las yemas e incorpora éstas (poco a poco y sin dejar de remover) a la mezcla de chocolate y mantequilla. Mientras tanto, con una batidora eléctrica de varillas, monta las claras a punto de nieve y añade una porción de éstas al chocolate, mezclando suavemente. Vierte la mezcla sobre el resto de las claras y vuelve a mezclar con movimientos suaves y envolventes. Colocar en la nevera para que tome consistencia.



MOUSSE DE CHOCOLATE Y HELADO

BODEGAS CARE RESTAURANTE



ARROZ BRAZAL SALTEADO CON BORRAJA, CARACOLE Y CAPÓN AL TOQUE DE CANELA

INGREDIENTES: arroz Brazal Malateli 120g, capón de corral, borraja, harina de tempura, caracoles, bouquet de especias, cebolla dulce Fuencampo y vino Care Nativa.

ELABORACIÓN: Hervir el arroz en tanto por tanto de agua con A.O.V.E. y sal a fuego fuerte. Cuando el arroz este seco dejar bien tapado 20 minutos. A fuego lento. Satear las verduras y una vez salteadas añadir el arroz. Añadir el capón previamente guisado. Emplatarse el arroz con los caracoles estofados con especias y panceta salada en un lateral y unos crespines de borraja en tempura con miel por encima.



JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. A BAJA TEMPERATURA EN SALSA PEPITORIA Y BONIATO ASADO AL CHARDONNAY

INGREDIENTES: jarrete de Ternasco I.G.P. 200 g, almendras, huevo, Care Blanco Nativo, ajo, cebolla Fuencampo, pan de leña, azafrán del Jiloca y boniato.

ELABORACIÓN: Embasar al vacío con A.O.V.E., soja, coñac y ajo. Preparar una salsa Pepitoria bien sabrosa friendo todos los demás ingredientes y majandolo se corrige la salsa con agua hasta conseguir una salsa ligera. Cocer y rápidamente enfriar en hielo, triturar, salpimentar e introducir en un biberón.

INGREDIENTES: plancha de bicocho alta 80 g, Baileys 30g, azúcar moreno, nata, trozo de tarta de chocolate, frutos rojos, agar-agar, aceite de girasol.

ELABORACIÓN: cortar el bizcocho al gusto (cuadrados, cilindros...) dejarlo remojar con la nata, el baileys y un poco de azúcar. Rebozar el bizcocho en azúcar y caramelizarlo en una superficie antiadherente. Desidratar la tarta y desmigalar la tarta de base. Hacer una compota con los frutos rojos y añadirle el agar-agar y enfriar en aceite frío. Usar esto para dar un contraste y decorar el bizcocho.

BIZCOCHO ESPONJOSO AL BAILEYS CARAMELIZADO CON BASE DE CRUJIENTE DE SACHER Y FRUTOS ROJOS



CELEBRIS RESTAURANTE



TARTAR DE TRUCHA DE EL GRADO, CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP Y SAL DE JAMÓN D.O. TERUEL SOBRE NIDO DE WONTÓN

INGREDIENTES: trucha de El Grado, pasta wontón, mango, cebolla Fuentes de Ebro DOP, Jamón D.O. Teruel, micromezclum, huevas de trucha, mostaza, huevo, soja, vinagre de arroz, lima, pimienta negra y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Limpiamos la trucha, y reservamos la piel para freírla luego. Cortamos en brunoise la trucha, cebolla Fuentes de Ebro DOP, mango, jamón D.O. Teruel. Secamos el jamón D.O. Teruel en el horno para hacer crujiente. Aliñamos el tartar con yema de huevo, mostaza, soja, vinagre de arroz, lima, pimienta negra y aceite de oliva. La pasta wontón la freímos dentro de un cazo para darle forma.

LINGOTE DE TERNERA GLASEADO CON BONIATO Y REMOLACHA



INGREDIENTES: carrillera de ternera, cebolla seca, zanahoria, puerro, vino tinto, tomate frito, boniato, remolacha, brotes tiernos, calcic, alginato, aceite de oliva, pimienta negra.

ELABORACIÓN. *Lingote de ternera*: salpimentamos la carrillera de ternera, freímos y envasamos con verduras previamente sofritas con vino tinto y tomate. Cocinamos 20 h a 72 °C vapor. Una vez cocinamos, desmigamos en una gastronor para cortar luego lingotes. *Parmentier de boniato*: asamos el boniato salpimentado a 180 °C. Trituramos con mantequilla y nata, y pasamos por colador fino. *Boniato frito*: pelamos el boniato y cortamos en tiras para luego freírlas. *Esferas de remolacha*: hacemos una esferificación directa con alginato y calcic.

INGREDIENTES: cobertura chocolate negro, cobertura chocolate blanco, praliné de avellanas, mantequilla, huevos, azúcar, harina, nata, mandarina, naranja, café El Criollo, hojas de gelatina, grosellas, arándanos, menta.

ELABORACIÓN: mezclar en un baño maría el chocolate blanco, negro, praliné de avellanas y mantequilla. Por otro lado, en la kitchen poner los huevos y el azúcar hasta triplicar su volumen. Mezclar las elaboraciones anteriores e incorporar la harina poco a poco. Echar la masa en aros previamente forrados con papel sulfurizado. Hornear a 200 °C, 10 min. *Caramelo de azúcar*: hacer un caramelo con agua y azúcar y tirar a hilo fino sobre una superficie metálica. *Nata cítrica*: infusionar nata con mandarina, naranja y azúcar. *Gelatina de naranja*: limpiar y cocinar la naranja junto con azúcar, colar, y agregar hojas de gelatina. Cortar en brunoise una vez enfriado. *Gelatina de café*: moler café. Infusionar en agua, llevar a ebullición y echar hojas de gelatina. Cortamos en brunoise una vez enfriado.



CHOCOLATE-CÍTRICOS-CAFÉ EL CRIOLLO

EL CHALET



ARROZ MELOSO DE EMBUTIDOS DE GRAUS, CALABAZA Y GORGONZOLA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 500 gr de calabaza, 1 diente de ajo, media cebolleta tierna, 250 gr de arroz bomba, sal, pimienta, aceite de oliva, 50 gr de mortadela y 30 de butifarra, queso Gorgonzola.

ELABORACIÓN:

Pelar la calabaza, cortar a dados gruesos y poner a cocer en agua y sal. Triturar y reservar.

Rehogar en una cazuela con aceite de oliva, el ajo y la cebolla picada. Agregar el arroz, dar un par de vueltas y mojar con el caldo de calabaza. Cocer unos ocho minutos. Salpimentar. Dejar en reposo unos minutos. Añadir el queso, un poco más de caldo y rectificar de sal. Terminar la cocción.

Cortar los embutidos en dados pequeños, hornear ligeramente. Servir el arroz en un plato y esparcir por encima el embutido.



TERNASCO IGP ASADO, SIN HUESO, PATATA ROTA, OLIVAS Y CHILINDRÓN, MIGAS DE ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 1,5 kg de ternasco. Sal, pimienta, aceite de oliva, laurel y ajos. 2 patatas, olivas negras y jugo ligado de cordero. *Para la chilindrón:* 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 tomate maduros, laurel y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Asar el ternasco con sal, aceite de oliva, laurel y dientes de ajo machacados, lentamente, sin que llegue a dorarse a unos 90°C unas 5 horas. Enfriar y quitar los huesos. Extender toda la carne en una placa y poner un poco de peso para que quede compacta. Enfriar y reposar unas horas. Preparar una chilindrón con las verduras citadas, rectificar de sal y triturar. Debemos dejar un puré fino y ligeramente espeso. Asar las patatas al horno con piel, envueltas en papel de aluminio. Pelar, aplastar y aliñar con sal y aceite de oliva. Cortar la placa de carne en cuatro porciones y dorar al horno, en una plancha o sartén antiadherente. Presentación: según fotografía.

TARTA DE QUESOS DEL MONCAYO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES (6 PERSONAS): 125 gr de quesos (semicurado, curado y de cabra), 50 gr de azúcar, 1 cucharada de harina, 1 huevo y una yema, 50 gr de nata líquida, limón y helado de frutos rojos. *Para el helado:* 40 gr de frutos rojos, 1 cucharada de vodka, 1 clara montada, 50 gr de nata montada y gelatina en hoja.

ELABORACIÓN: Hervir la nata, retirar y añadir un chorrito de zumo de limón, los quesos troceados y el azúcar mezclados con la harina. Poner en la batidora y agregar el huevo y la yema. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea. Meter en moldes individuales y hornear a unos 200 °C, 40-50 min. *Para el helado:* mezclar la gelatina con el puré de frutos rojos. Añadir el licor y la clara montada mezclada con la nata. Verter sobre moldes individuales y congelar. Desmoldar y servir en un plato, con una bola de sorbete de frutos rojos. Decorar con galleta troceada en la base y con una teja de violetas y frutas troceadas encima del helado.





ALCACHOFAS ESCABECHADAS CON QUESO FETA, TOMATE CHERRY Y LANGOSTINOS SOBRE PATÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES: alcachofas, vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen, pimienta en grano, laurel, ajo, berenjena, comino, pimienta molida, queso feta, tomate cherri y langostinos.

ELABORACIÓN: asaremos la berenjena y cuando esté la limpiaremos y trituraremos añadiendo el aceite la pimienta molida a gusto y un poquito de comino reservamos dejando enfriar. Limpiaremos las alcachofas y las ponemos a cocer, cuando las tengamos al dente las retiramos y hacemos nuestro escabeche con el aceite de oliva, el vinagre de Jerez, el ajo, el laurel y las pimientas e introducimos las alcachofas cortadas en cuartos les damos el último hervor y reservamos. El langostino lo pelaremos, limpiaremos y pasaremos por la plancha, el queso feta lo cortaremos en daditos y el tomate cherri freiremos. Pondremos una base de paté de berenjenas y sobre el las alcachofas, el queso feta y los langostinos, decoramos a gusto.



LUBINA CON SEPIA, LANGOSTINO Y ALCACHOFAS EN SALSA DE ERIZOS

INGREDIENTES: huevas de erizo, calabacín, cebolla, nata, sal, alcachofas, sepia, lubina, langostinos, ajo, perejil, aceite de oliva virgen, vino blanco.

ELABORACIÓN: haremos una crema de verduras con la cebolla, el calabacín, alcachofa y la nata a la que añadiremos las huevas de erizo y pondremos al gusto de sal, reservaremos en caliente. Asaremos la lubina al horno con un poco de vino blanco, mientras tanto haremos la sepia en la plancha al igual que el langostino, haremos un poco de ajo-perejil con el ajo el aceite y el perejil.

En el plato pondremos una base de salsa de erizos y sobre este la sepia, la lubina, los langostinos y por encima de todo un poquito de nuestro ajo perejil, decoraremos a gusto.

INGREDIENTES: alcachofas grandes, costilla de ternera, aji rocoto, cebolla, pimienta roja, tomate, garbanzos, aceite de sésamo, zumo de limón, sal, mantequilla, yemas de huevo y vinagre.

ELABORACIÓN: asaremos la costilla a baja temperatura y cuando la tengamos desmechamos, hacemos un refrito con la cebolla, el pimienta y el tomate al que añadiremos el aji y la carne y dejaremos cocer. Mientras tanto limpiaremos las alcachofas y coceremos, haremos nuestro humus con los garbanzos previamente cocidos que trituraremos con un poquito de aceite de sésamo aceite de oliva y zumo de limón sal a gusto. Blanquearemos la mantequilla y batiremos las yemas de huevo hasta que estén casi montadas y le añadiremos la mantequilla en hilo fino y unas gotas de vinagre y sal a gusto.

Pondremos una base de humus y sobre este unas mitades de alcachofas rellenas de nuestro guiso y gratinadas con la holandesa.

ALCACHOFA RELLENA DE CARNE DESMECHADA, GUISADA Y GRATINADA CON HOLANDESA SOBRE HUMUS LIBANÉS



EL PATIO DE GOYA



MELOSO DE TRIGO INTEGRAL CON CALABAZA Y LONGANIZA A LA BRASA

INGREDIENTES: 200 gr. trigo integral, 500 gr. calabaza violina, 1l. de caldo de pollo, 500 gr. longaniza de Aragón, 50 ml. AOVE, sal, pimienta y nuez moscada.

ELABORACIÓN:

Asar la calabaza a la brasa, limpiarla y triturar con el aceite, reservar la mitad y el resto ponerlo a cocer con la mitad del caldo de pollo y el trigo previamente lavado, a medida que va necesitando más caldo añadirlo, salpimentar y poner una pizca de nuez moscada. Montar en el plato con la longaniza hecha a la brasa, unos puntos de el puré de calabaza y hojas de brotes.



SOLOMILLO DE CIERVO ALBARDADO AL P.X. PASTEL DE PATATA TRUFADA Y PURÉ DE MANZANA

INGREDIENTES: 600 gr. solomillo de ciervo, 100 gr. panceta ibérica en lonchas, 250 ml. jugo de ternera, 100 ml. P.X., 3 manzanas reinetas, 40 gr. mantequilla, sal, pimienta.

ELABORACIÓN: Cortar una manzana en rodajas finas, pasar por almíbar y dejar secar en el horno 1h. a 100 °C. Las 2 manzanas asarlas, pelar y triturar con la mantequilla. Cortar los solomillos en troncos de 7cm. Enrollarlos con el tocino, salpimentar y poner a freír en sartén con unas gotas de aceite, reservar y añadir el vino PX que reduzca a la mitad, añadir el jugo y cocer hasta conseguir la textura deseada. Emplatar el solomillo y salsearlo, poner unas rodajas de manzana crujiente entre ellos, a un lado el pastel de manzana y trufa, y al otro una lagrima de puré de manzana.

TARTA DE QUESO CON OREO Y SORBETE DE FRAMBUESA

INGREDIENTES: 200 gr. crema de queso, 250 gr. nata, 2 gr. gelatina neutra, 30 gr. azúcar, 100 gr. galletas María, 30 gr. mantequilla, 100 gr. toffe, 100 gr. crumble de chocolate, 4 bolas sorbete de frambuesa.

ELABORACIÓN: Diluir la gelatina en 50 ml. de nata y llevar a ebullición, agregar a la crema de queso y el resto de la nata y montar. Rellenar el fondo de aros con las galletas trituradas y la mantequilla fundida, compactarlos, dejar enfriar, agregar la crema montada y dejar enfriar, untar por encima con el toffe y el crumble, desmoldar y emplatar con una quenelle de frambuesa y menta.





TIMBAL DE PATATA Y TRUFA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CRISTALES DE JAMÓN

INGREDIENTES: Trufa, patata y huevo.

ELABORACIÓN: El puré hacerlo de manera tradicional, cociendo las patatas con la piel y pasarlas por el pasapurés.

Machacarlas con la trufa y algo de nata, templar.

PRESENTACIÓN: Colocaremos una parte de puré en el plato, el huevo templado y unas laminas recién cortadas de trufa.



MAR Y CAMPO (VIEIRAS, CUS-CUS Y MADEJAS)

INGREDIENTES:

Vieiras, madejas, cus-cus de borraja y crema de mariscos.

ELABORACIÓN:

Hacer una crema de mariscos, (verduras, gambas, cangrejos, etc.), reservar. Las madejas las estofamos, reservar. Las vieiras, limpiar cortar y reservar. El cus-cus lo preparamos con una crema de borrajas.

PRESENTACIÓN: Colocar el cus-cus en un molde rectangular, incorporar las vieiras y las madejas marcadas en la plancha y añadir la crema de mariscos, decorar con micromezclun.

INGREDIENTES:

Chocolate 64 % , aceite de oliva virgen, huevos, pan y sal maldom.

ELABORACIÓN:

Hacer una infusión del chocolate con el aceite. Batir los huevos e incorporar al chocolate.

PRESENTACIÓN: Con 2 cucharas hacer 2 quenelles, colocar en el plato y añadir la sal, unas gotas de aceite y láminas de pan.



DULCE DE CHOCOLATE CON ACEITE VIRGEN Y TOSTAS DE PAN

EL RINCÓN DE SAS



CANELÓN DE BOLETUS Y BECHAMEL TRUFADA

INGREDIENTES. *Para la pasta vegetal:* caldo de verduras, harina de tapioca, harina de maíz. *Para el relleno:* boletus edulis, puerros, maicena, sal, pimienta negra y agua. *Para la bechamel trufada:* leche, tuber melanosporum, mantequilla, sal, pimienta blanca, nuez moscada.

ELABORACIÓN. Mezclar el caldo con la harina de maíz y de tapioca, extender la pasta muy fina en bandeja de horno con papel cebolla y deshidratar al horno 12 h, 50 °C. *Relleno:* Trocear el boletus e infusionar en 1 l de agua hirviendo, escurrir y rehogar con los puerros. Mezclar el caldo de infusionar los boletus con la maicena y añadir al resto de ingredientes, llevar a ebullición sin dejar de remover y dejar que coja textura para rellenar los canelones. Hacer la bechamel con la trufa rallada con textura para napar los canelones.

MONTAJE: Humedecer ligeramente las láminas y cortar en cuadrados o rectángulos. Rellenar y enrollar. Colocar en una fuente de horno y napar con la bechamel. Hornear a 180 °C durante 10 minutos.

PICANTÓN RUSTIDO EN CAMA DE PARMENTIER Y CHIMICHURRI



INGREDIENTES: 1 picantón, sal, pimentón, aceite y ajo. *Para el chimichurri:* pimentón, orégano, pimienta negra, albahaca, perejil, cilantro, ajo, aceite de girasol, vino blanco, vinagre de vino blanco y sal. *Para la parmentier:* mantequilla, nata, queso emmental, patatas, pimienta blanca y sal.

ELABORACIÓN: Preparar el picantón marinando con sal, pimentón, ajo y aceite. Dejar que repose en el frío. *Salsa chimichurri:* batir la especia con el vino, el vinagre y el aceite a partes iguales. Poner a cocer las patatas peladas y en trozos, retirar y pasar por el pasapurés. Añadir el resto de ingredientes en caliente para incorporar de manera que quede una crema homogénea. Hornear el picantón a 130 °C, 1 h. Emplatarse; fondo del plato la parmentier, posar el picantón y salsear con la chimichurri.

SETAS CONFITADAS CON COBERTURA DE CHOCOLATE Y SORBETE DE PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES. *Para las setas:* 200 gr. shiitake, 200 gr. chocolate cobertura, 200 gr azúcar, 600 ml agua, 50 ml nata. *Para el sorbete de PX:* 1 litro de leche entera, 6 yemas de huevo, 30 gr. maicena, 275 gr. azúcar, 30 gr mantequilla y 100 ml. PX.

ELABORACIÓN. Batir la mantequilla con las yemas de huevo, el azúcar y la maicena. Mezclamos en una olla el PX y la leche llevándolos a ebullición. Dejamos reposar y mezclamos las dos preparaciones a fuego muy suave sin que llegue a hervir. Metemos al congelador y batimos con las varillas cada hora y media durante 6 horas para que no cristalice la mezcla.

Ya esta listo para emplatarse.





TOFFE SALADO CRUJIENTE

INGREDIENTES. *Para el toffe salado:* 1600 gr azúcar, 4 l de nata, 20 gr de sal, 20 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN. *Canutillos pasta filo:* cortar pasta filo del tamaño de un canutillo de metal, engrasar canutillo de metal y envolver la pasta en el canutillo a lo ancho, pintar el cierre con huevo batido para que pegue la pasta, pintar la pasta enrollada en el canutillo y poner en bandeja de papel y hornear a 180 °C durante 7 minutos.



TATÍN DE POLLO TRUFADO Y TALLARINES DE APIONABO

ELABORACIÓN:

Cortamos hojaldre con aro redondo, hornearmos con peso durante 15 min, quitamos el peso y le damos 4 min más. Deshuesamos el pollo, conservamos la piel y dividimos en dos. Marcamos el pollo en parrilla con aceite y sal pimienta. Rallamos trufa en el pollo y hacemos un rulo. Cocinamos a baja temperatura 65 °C 2 h 30 min. Tallarines apio bola con vinagreta de mostaza, cortamos el apio en rodajas finas para hacer spaguettis, vinagreta de mostaza emulsionada con aceite y vinagre. Cebolla caramelizada.

RODETA DE BACALAO CON YEMA TEXTURIZADA CON TRUFA Y SOPA DE ACELGA

INGREDIENTES:

1 kg de patata, 1 cebolla mediana, 1 lomo de bacalao, 100 gr de yema de huevo, trufa, 1 mata de acelgas.

ELABORACIÓN: Escaldar solamente las hojas de acelga, enfriar rápidamente. Triturar con aceite y agua hasta conseguir una sopa de acelgas. Asar las patatas enteras en el horno a 180 °C. Cortar la cebolla picada muy fina y pochar en aceite de oliva. Pelar las patatas y pasarlas por el pasapuré, mezclar con la cebolla pochada y extender en una bandeja con un grosor de 2 cm. Extender, prensar y enfriar. Cortar con un molde y dorar en una sartén antiadherente. Cocinar el bacalao al horno 180°durante 7 minutos, sacar las lascas. Poner la yema al calor suavemente meneando constantemente con una varilla hasta que espese un poco, cuidado no se cuaje, añadir la trufa picada. Presentar en el plato la rodeta de patata, encima las lascas de bacalao, poner unos puntos de yema texturizada y terminar con trufa en juliana por encima y sopa de acelgas.





BACALAO CONFITADO CON SALSA DE ACETO BALSÁMICO, YEMA DE HUEVO CON PIMENTÓN Y MIGAS DE JAMÓN

INGREDIENTES. *Para la salsa de aceto:* aceite oliva, 1 cebolla, aceto balsámico, tinta calamar, caldo de confitar el bacalao. *Para la yema:* 1 huevo, 50 gr de pimentón dulce. *Para las migas:* 200 gr de jamón.

ELABORACIÓN. *Para la salsa:* pochar la cebolla y añadir recortes del bacalao, rehogar y mojar con el aceto balsámico, reducir bien y cubrir con el caldo. Añadir la tinta y triturar. *Para la yema:* Quitar la clara y rebozar en pimentón. *Para el jamón:* Cortar en filetes finos y cocer en el horno, triturar.



TARTAR DE TRUCHA DEL PIRINEO CON JAMÓN, ALMENDRAS Y SALICORNIA

INGREDIENTES. *Para el tartar:* trucha pirenea, cebolla morada, almendra laminada, jamón de Teruel, salicornia, aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez, mostaza y tajín. *Para la emulsión de salicornia:* 300 dl de aceite de oliva virgen, 100 gr de salicornia y 1 huevo. *Para la emulsión de ajo:* 2 dientes de ajo, 200 dl de aceite de oliva virgen, 10 dl vinagre de Jerez y Santana.

ELABORACIÓN. *Para el tartar:* Limpiar de piel y de espinas el lomo de trucha y cortar en cuadrados. Preparar el aliño con la cebolla morada picada muy fina la almendra, salicornia picada, la mostaza, aceite virgen, vinagre de Jerez y el tajín. Añadir la trucha y mezclar bien. *Para la emulsión de salicornia:* Cocer la salicornia y enfriar en hielo, triturar en aceite virgen. Hacer una mahonesa con el aceite de salicornia. *Para la emulsión de ajo:* Sofreír los ajos dejándolos bien dorados añadir el vinagre y fume. Triturar y ligar con Santana.

INGREDIENTES. *Para la crema caramelizada:* 500 dl de nata, 50 gr de azúcar, 100 gr de yemas de huevo, 5 hojas de gelatina. *Para el tatin:* 2 peras. 10 gr de azúcar, 10 gr de miel, 10 gr de mantequilla. *Para el helado de vino:* 750 ml de vino, 160 gr azúcar, 1 rama de canela, ralladura de naranja, 25 gr de jengibre, 250 dl de leche, 200 dl de nata. 5 gr lecitina. *Para la pasta filo:* 1 paquete pasta filo, azúcar glass.

ELABORACIÓN. *Para la crema:* mezclar todos los ingredientes y llevar a 90 °C. *Para el tatin:* pelar y cortar en cuatro las peras y añadir todos los ingredientes en un recipiente hermético y cocer en el microondas. Cortar en láminas y poner en forma de flor. *El helado:* reducir el vino con el azúcar hasta que llegue a los 200 ml. Juntar el resto de los ingredientes hervir y dejar infusionar, juntar los dos líquidos y meter en la sorbetera. *Para la filo:* cortar en triángulos y espolvorear el azúcar glass cocer a 180 °C en el horno.

TATIN DE PERA TEMPLADA CON CREMA CARAMELIZADA Y HELADO DE VINO TINTO AROMATIZADO CON CANELA Y NARANJA





CARDO RELLENO DE LONGANIZA DE GRAUS CON ESPUMA DE ALMENDRA

INGREDIENTES: 150 gr. cardo cocido, 50 gr. longaniza de Graus, 10 gr. cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 diente pequeño de ajo, 1 huevo, 20 gr. harina de trigo y 100 ml. aceite de oliva virgen extra. *Espuma de almendra:* 500 gr. nata 35% mg, 200 gr almendra, 100 gr. clara de huevos, sal.

ELABORACIÓN: hacer un sofrito con cebolla y el ajo. Picar la longaniza y añadir al sofrito hasta obtener una mezcla homogénea. Rellenar el cardo con la longaniza. Pasar por harina y huevo, freír y reservar. *Espuma de almendras:* tostar las almendras e introducir la nata y cocer a fuego lento suave 15 minutos. Triturar y colar. Romper las claras y añadir la mezcla. Introducir la mezcla al sifón y dejar en baño maría hasta el pase. Colocar el cardo en un plato hondo y cubrir con la espuma de almendra.



ESTURIÓN DEL CINCA EN ESCABECHE LIGERO CON VERDURITAS

INGREDIENTES: 150 gr. esturión del Cinca, 90 gr. pimientos verdes, rojo y amarillo, 20 gr. zanahoria, 20 gr. cebolla Fuentes de Ebro DOP, 10 gr. puerro, 300 ml. aceite de oliva virgen extra, 100 ml. vinagre de vino blanco, 100 ml. vino blanco, 6 gr. pimienta variada, 1 hoja de laurel, sal.

ELABORACIÓN: pochar las verduras e introducir el esturión y el vinagre con el vino. Cocer durante 5 minutos a fuego suave.

EMPLATADO: colocamos el esturión en el centro del plato y colocar las verduras encima.

NIGIRI DE ARROZ DE LAS CINCO VILLAS CON TRUCHA DE EL GRADO Y CAVIAR DE ESTURIÓN

INGREDIENTES: 150 gr. arroz, 250. ml agua, 50 gr. azúcar, caviar esturión, wasabi, espaguetis de algas wakame. *Trucha marinada:* 100 gr. trucha, 100 gr. sal gruesa, 100 gr. azúcar, eneldo.

ELABORACIÓN: Lavar el arroz y cocer durante 10 minutos, bajar el fuego y tapar 10 minutos más. Abanicar el arroz para que no se hinche. Mojarnos las manos, coger el arroz y dar forma. Colocamos el filete de trucha en los dedos de forma horizontal, ponemos wasabi en el centro y colocamos el arroz. Colocamos espaguetis de algas Wakame en el fondo del plato, el Nigiri y el caviar.



IRREVERENTE



ALCACHOFAS CONFITADAS CON LANGOSTINOS A LA BRASA Y CABEZAS CRUJIENTES

INGREDIENTES: Corazones de alcachofas, langostinos, tomate rosa, cebolla roja encurtida, piparras, harina de arroz, sal, aceite, vinagre.

ELABORACIÓN: Confitar las alcachofas 20 minutos, asar en la brasa los langostinos. Picar el tomate, la cebolleta, y las piparras para un tartar. Freír las cabezas de langostinos en harina de arroz. Ponemos las alcachofas en el plato, las colas de los langostinos con las cabezas fritas y por último el tartar con su vinagreta.



ARROZ MELOSO DE PATO Y PAPADA IBÉRICA

INGREDIENTES: arroz, caldo de pato, panceta ibérica adobada, cebolla, hebras de azafrán, magret de pato, longaniza.

ELABORACIÓN: Hacer el sofrito de arroz con la cebolla, la panceta y la longaniza y el pato confitado. Rehogar el arroz y mojar con el caldo, incorporar el azafrán y cocer 15 minutos. Dejar reposar y poner unas láminas de magret y papada ibérica.

MEDALLÓN DE PALETILLA ASADA A BAJA TEMPERATURA ESCABECHADA

INGREDIENTES: Paletilla TA, zanahoria, cebolla, tomates cherry, aceite, vinagre, zumo dos limas, xantana.

ELABORACIÓN: en una bolsa de vacío ponemos la paletilla, las verduras, aceite, vinagre y el zumo de limas. La metemos al horno 12 horas a 80 °C. Una vez fría la deshuesamos y metemos un rulo con papel film. Colamos las verduras del caldo. Emulsionamos el escabeche con la xantana en la túrmix. Ponemos en el plato las verduras, dos rodajas del rulo de paletilla y terminamos con la emulsión.



LA BODEGA DE CHEMA



ENSALADA DE ESCAROLA CON BACALAO CONFITADO CON NARANJA Y VINAGRETA DE GRANADA

ELABORACIÓN:

Es nuestra ensalada de escarola pero con unas lascas de lomo de bacalao confitado en aceite de oliva con naranja a fuego lento dándole al bacalao un sabor cítrico que junto con la vinagreta de granada hecha con aceite de oliva virgen y vinagre de manzana.



CROQUECARDÓ

ELABORACIÓN:

Es un milloja de cardo con masa de croqueta de jamón. Hacemos el cardo en láminas a lo largo y con la masa de croqueta se va haciendo capas para que quede como un milloja, se corta en cuadraditos y se empana como siempre pero con panko para que al freír se quede crujiente. Se decora con el ali-oli y con el crujiente.

DELICIAS DE POLLO RELLENAS DE QUESO DEL PIRINEO CON DEMI GLACÉ DE MARLEN

ELABORACIÓN:

Rellenamos unos muslos de pollo deshuesado con queso semicurado del Pirineo junto con unos ajetes confitados, los cerramos dándole forma de flamenquines y los asamos a baja temperatura para así conservar el sabor conjuntado de los tres ingredientes y conservar su jugo para hacer la salsa que reduciendo el jugo con cerveza marlen de Ambar conseguimos una salsa como si fuera un pollo guisado a la cerveza.



LA CUNA DEL CIERZO



GUISO DE PATATAS CON HUEVO POCHÉ CON ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

ELABORACIÓN:

Se sofríe un poco de sebo en cazuela, se añaden las patatas con el sofrito, se riega con un poco de coñac, para desgrasar, se flambea y se añade agua para cocer y en unos 20 min listo.

Cocemos el huevo a 65 grados al vapor 39 minutos para que la clara quede un poco cuajada y la yema líquida.

Se monta el plato y a disfrutar.

PALETILLA DE CORDERO CON PATATA ROTA Y SU JUGO



ELABORACIÓN:

Asamos la paletilla al vacío durante 14 horas a baja temperatura.

Después terminamos rustiéndola en el horno para que se dore y para emplatar acompañamos con patata rota, reducimos su jugo y salseamos.

PHOSKITO CASERO CON MELOCOTÓN DE CALANDA EN ALMIBAR

ELABORACIÓN:

Hacemos un coulis con el melocotón de Calanda.

Disponemos un bizcocho genovés y lo untamos de una crema de queso y el coulis de melocotón. Enrollamos y lo dejamos enfriar, seguidamente lo cortamos en discos y lo bañamos con chocolate.

Servimos en el plato acompañado con un helado de melocotón.





CANELÓN DE CALAMAR, PASTA FRESCA ECOLÓGICA DE TINTA Y ALGAS Y VELOUTE DE JUGO DE MAR

INGREDIENTES. Para *relleno del canelón*: 2 vainas de calamar semi congeladas, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 200 gr de mantequilla, 200 gr de harina y 1.5 l de fondo de pescado. Para la *veloute*: 300 gr de mantequilla, 300 gr de harina y 3 l de fondo de pescado.

ELABORACIÓN: primero haremos el fondo de pescado, tostaremos las espinas de merluza y pondremos a cocer con una bresa muy pochada de cebolla, puerro y zanahoria. Cortar la cebolla y el pimiento en el robot Cooper y después escurrir en un colador para quitar el exceso de agua. Ponerlo a pochar con la mantequilla. Seguidamente cortar las vainas de calamar en trozos y pasar por el robot, cuando este bien pochada la cebolla y el pimiento añadir el calamar y rehogar hasta que este hecho. Añadir la harina para hacer el roux y agregar el caldo. Dejar cocer hasta que la masa esté bien espesa. Poner a punto de sal y pimienta.



MERLUZA ASADA CON BORRAJAS, PATATA NUEVA Y PURÉ DE CHIRIVIAS

INGREDIENTES. Para el *caldo de borraja*: 250 gr de hojas de borraja, 20 gr de salsa japonesa de pescado, pimienta, 1 l de caldo, 300 ml agua y 35 g de tapioca.

ELABORACIÓN. Para el *caldo de borraja*: poner la tapioca con el agua y un poco de sal y llevar a ebullición 15 min. Remover. Escaldar las hojas en agua con sal y bicarbonato, sacar con hielo. Triturar las hojas con el caldo y la tapioca y pasar por un fino. Agregar el resto de ingredientes y espesar. Poner a punto de pimienta. No echar sal hasta el final.

Para *borrajas y patata nueva*: escaldar las borrajas en agua con sal y bicarbonato cortadas en bastones. Enfriar. Cocer las patatas unos 10 min en agua con sal. Saltear levemente con aceite y ajo.

SOBRE UNA GALLETA CRUJIENTE, CREMOSO DE LIMÓN CON HELADO DE LECHE

INGREDIENTES. Para la *galleta*: 55 gr de azúcar glas, 215 gr harina y 170 gr mantequilla pomada. Para el *relleno de limón*: 70 gr de harina, 455 gr de azúcar, 280 ml de zumo de limón, 6 huevos, 1 yema, pizca de sal y ralladura de limón.

ELABORACIÓN. Para la *galleta*: en la kitchen poner la harina con el azúcar glas y añadir poco a poco la mantequilla en pomada hasta formar una suave masa. Extender la masa en una gastronorm, colocar papel encima y peso y hornear a 180° C durante 25 min sin aire. Para el *relleno de limón*: poner en un bol la harina, el azúcar, el zumo de limón y la ralladura de limón. En otro bol batir los huevos con la yema y la sal. Añadir al otro bol y mezclar. Verter sobre la base de galleta en que salga del horno. Hornear a 150 °C durante 35 min sin aire. Enfriar, cortar en lingotes y espolvorear con azúcar.



LA MALTEADORA



VIEIRA ASADA CON JUGO CREMOSO DE HONGOS Y TRUFA

INGREDIENTES:

Vieira, shiitake, boletus, trufa, chalotas, hígado de pato, leche, salsa trufata, AOVE Empeltre, pimienta negra molida, sal.

ELABORACIÓN:

Marcamos la vieira en la plancha hasta que selle y la asamos a 180 °C, 3 minutos. Para la salsa pochamos lentamente las chalotas y los hongos. Añadimos la leche y cocemos a fuego lento 15 minutos. Por otra parte salteamos el hígado de pato y lo añadimos. Salpimentar, triturar y pasar por un chino. Rallamos la trufa encima y emulsionamos con el AOVE Empeltre. Disponemos una base de la crema de hongos y trufa y encima la vieira con un toque de salsa trufata.



ENSALADA DE CALABAZA A LA PARRILLA, QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS PICANTES

INGREDIENTES: calabaza, rúcula, queso de cabra, especias (comino, jengibre, canela, pimienta negra, nuez moscada, chile), piñones, nueces, azúcar moreno, AOVE, miel, vinagre, tomillo, sal, pimienta, apio, perejil.

ELABORACIÓN: Cortar la calabaza en rodajas y cocer a 100% vapor 120 °C, 20 min. Marcar en la parrilla. Hacer una vinagreta con la miel, el vinagre y el tomillo, y añadir poco a poco AOVE y sal. Cortar el apio y el perejil en trozos pequeños y añadirlos al final. *Para los frutos secos picantes:* mezclar en un bol las especias, el chile picante, el azúcar y la sal. Tostar los frutos secos picados y enfriar. Hacer un almíbar y añadir a los frutos secos. Espolvorear la mezcla de especias con cuidado en el conjunto y mezclar. Tostar hasta que estén caramelizados. Emplatar.

INGREDIENTES: codillo de cerdo, cerveza "Lilya Malteadora", repollo, sal, cardamomo, enebro en bayas, comino en grano, pimienta negra en grano, azúcar, calabaza, leche.

ELABORACIÓN: cocer los codillos en cerveza y agua hasta cubrir, al 50%. Pasadas 3 horas y comprobando que se desprende la carne del hueso sacar del fuego. Escurrir y sellar en parrilla con brasa durante 15 min. dando la vuelta una vez. *Para el chucrut:* poner el repollo cortado en juliana fina junto con cardamomo, enebro, pimienta, sal y azúcar en un recipiente de cristal, poner peso y sellar herméticamente. Dejar varias semanas hasta que esté fermentado. Acompañar el codillo enetero junto con el chucrut casero y un puré de calabaza ahumada en seco.

CODILLO ASADO CON CHUCRUT CASERO Y PURÉ DE CALABAZA





PUDIN DE CEPS CON ALIOLI DE MEMBRILLO, BROTES TIERNOS, PAPADOOM Y SORBETE DE LYCHEES

INGREDIENTES:

½ kg de setas (boletos y shitakes), ½ cebolla, 1 puerro, sal, pimienta, ajo, aceite de oliva, 8 huevos y 1 l. de nata líquida para cocinar.

ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla las setas y las verduras hasta que estén pochadas. Batimos los huevos y la nata y lo agregamos a las verduras y setas para después triturar. La mezcla la horneamos durante 30 min. a 180 ° C. Enfriar y servir acompañado de brotes tiernos y helados de lychees y el crujiente de especias.



INGREDIENTES: 1 cebolla, 2 zanahorias, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 3 tomates, habitas baby, lubina, otros pescados y langostinos, berberechos, almejas y mejillones.

ELABORACIÓN: Ponemos en una olla las setas y las verduras, sofreímos las verduras y añadimos fumet de pescados. Después de cocidas las verduras, trituramos hasta dejar la salsa fina que será la base de la bullabesa. Calentamos y añadimos el pescado y el marisco. Dejamos reposar y listo. Añadir hierbas aromáticas al gusto.

BULLABESA DE PESCADOS, FRUTOS DEL MAR Y HABITAS BABY

INGREDIENTES: solomillo de Blanco de Teruel, cebolla, zanahoria, vino tinto, patata y aceite, sal, pimienta, estragón.

ELABORACIÓN: preparamos un fondo de carne con los restos de limpiar el solomillo más las verduras, el vino, las especias y el estragón. Colamos y reducimos. Reservamos para el momento de servir. Cocemos las patatas y preparamos un puré para posteriormente ahumarlo. Finalmente planchamos el solomillo y lo disponemos sobre el puré napándolo con la salsa.



FILET MIGNON DE TERUEL CON PATATA AHUMADA, GARNACHA Y ESTRAGÓN

LA NUEVA KARAMBOLA



GUISANTES DEL MARESME A LA BRASA CON CHIPIRONES

INGREDIENTES: 200 gr. de guisante del Maresme, ½ cebolla, 2 chipirones, sal, pimienta y aceite.

ELABORACIÓN: Hervir con agua previamente salada los guisantes y esperaremos hasta que vuelva a romper el hervor, dejaremos un minuto, los sacaremos y pasaremos directamente al bol de hielo. Cuando hayan enfriado escurriremos y reservaremos.

Cortaremos la cebolla muy pequeña y pocharemos muy lentamente hasta que tenga un color dorado. Reservar. Limpiaremos los chipirones y cortaremos en aros, los salpimentamos y pintamos con aceite, los pondremos en una parrilla y a la brasa. Mezclamos los guisantes con la cebolla pochada y les damos un toque en la parrilla. Emplatamos poniendo los guisantes en el fondo del plato y decorando con los chipirones.



MERLUZA A LA BRASA CON CIGALAS Y SU JUGO

INGREDIENTES: 250 gr. merluza, 2 cigalas, ½ cebolla, 1 zanahoria, 1 vasito de vino blanco, sal y aceite.

ELABORACIÓN: rehogar las verduras a fuego lento y reservar. En una cazuela poner las cabezas de las cigalas y restos de la merluza con agua y cocer 15 minutos. Colar y agregar a las verduras, volver a cocer 10 min. Batir y reservar. Salar la merluza y pintar con aceite, poner a la brasa y pasados unos min. agregar a la parrilla un par de cigalas. Cuando estén en su punto retirar.

Emplatar la merluza, encima las cigalas y salsear en mesa con el jugo reservado.

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES: pan brioche, leche, canela en rama, canela en polvo, cascara de limón, cascara de naranja, azúcar y helado de vainilla.

ELABORACIÓN: Pondremos a hervir en una olla la leche con la canela en rama y las cascara de limón y naranja. Dejamos enfriar. Mientras, quitar la corteza de pan brioche y lo cortaremos en forma de rectángulo de unos dos centímetros de ancho. Introduciremos el pan en la leche que hemos infusionado previamente para que se empaque y lo pasaremos a una rejilla donde escurra el exceso. Meteremos en el horno unos 3 minutos a 180 °C para que sequen. Espolvorear con azúcar y canela la parte superior de nuestra torrija y quemamos con un soplete. Serviremos acompañando con una bola de helado de vainilla.





ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON ALCAPARRA, TOMATE SECO Y VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA

INGREDIENTES: 1 perdiz, 1 bolsa lechugas mézclum, ½ cebolla, 1 hoja de laurel, 2 dientes de ajo, AOVE, vinagre de manzana, 4 granos de pimienta negra, 80 gr. tomate seco italiano, 1 bote alcáparas en vinagre y 50 gr mostaza antigua.

ELABORACIÓN: Pochar la cebolla en juliana y los dos dientes de ajo. Añadir 3 partes de aceite por 2 de vinagre, y añadir también la pimienta negra y la hoja de laurel. Poner a fuego y dejar que se cocine todo el escabeche junto. Separar en partes la perdiz, añadir y deja unos 10-12 min. Dejar la perdiz sumergida dentro del escabeche con el fuego apagado durante 15 min más. El punto de la carne tiene que ser blanca. Cuando esté, desmenuzar la carne del hueso y servir con unas pocas alcáparas, unos trozos cortados de tomate seco y la mézclum por encima. Regar con una vinagreta hecha con el escabeche, un poco más de AOVE y una pizca de mostaza, y listo.



RABO DE TORO TROCEADO Y GLASEADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIA BABY

INGREDIENTES: 1,200 kg de rabo de toro ya troceado, 2 cebollas, 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 4 dientes de ajo, 600 ml vino tinto joven, harina, AOVE, sal, pimienta, 1 hoja laurel, 1 manojo perejil, zanahoria baby 12 unidades y 50 gr. jamón en brunoise fino.

ELABORACIÓN: Salpimentar el rabo troceado, pasar por harina y freír. Retirar y reservar. Pelar y picar los ajos, la cebolla, la zanahoria y el pimiento en dados, rehógar en la misma perola donde hemos marcado el rabo. Una vez pochado, añadir a la olla express junto con el rabo, el vino tinto, la hoja de laurel y 20 gramos de pimienta negra. Cocinar 30 min a partir de que suba la válvula, reservar el rabo en una fuente y pasar la salsa por un pasapurés. Verter la salsa sobre el rabo y deja que hierva todo unos 4 min. Servir, de guarnición colocar 3 zanahorias baby cortadas por la mitad escaldadas con un refrito de ajo y jamón por encima.

ARROZ TRADICIONAL DE MARISCO CON BORRAJA Y PAPADA CONFITADA

INGREDIENTES: 250 gr. arroz carnaroli, 500 gr. calamar en dados, 1 cebolla fresca, 100 gr tomate en dados, 1 diente ajo picado, 200 gr tomate frito, una pizca de azafrán, AOVE, perejil picado, sal, pimienta, 1 litro caldo marisco, 100 gr borraja y 100 gr. papada de cerdo confitada.

ELABORACIÓN: limpiar el calamar, reservar los tentáculos y cortar el cuerpo en daditos. Pochar la cebolleta en brunoise y el ajo y sude bien en la paellera sin que coja mucho. Añadir el calamar y dorar a fuego fuerte, añadir el tomate en dados y echar el arroz. Mover todo hasta que el arroz quede algo translucido. Añadir el tomate frito y movemos un poco más.

Calentar el caldo y verter unos 700 ml de caldo. Rectificar de sal y añadir el azafrán. Remover y dejar los 3 minutos a fuego fuerte y los 14 siguientes a bajo sin remover. Retirar y reposar.



LA REBOTICA



CONCHAS DE REMOLACHA, CREMA DE ESPÁRRAGO DE NAVARRA DOP Y VIRUTAS DE PALETA DE TERUEL DOP

INGREDIENTES: 80 gr de conchas de remolacha (pasta ecológica), una lata de espárragos, 30 gr de mantequilla, 30 gr de harina, virutas de paleta de cerdo curada de Teruel.

ELABORACIÓN: escaldar la pasta en una cazuela con agua hirviendo un minuto (es una pasta muy frágil). Por otro lado, en una sartén, echar la mantequilla y añadir la harina, removiendo bien y dejando cocer la harina. A continuación, echar un chorrito de vino blanco, dejar que se evapore el alcohol y verter el caldo de espárragos de la lata. Cuando haya medio cocido, trocear los tallos de los espárragos y añadir a la salsa; cocer un poquito más. Triturar. En la misma sartén donde se ha elaborado la salsa, añadir la pasta y las yemas de los espárragos y dejar cocinar unos minutos. Servir en un plato hondo, para que la salsa no rebose el plato. Terminar la elaboración añadiendo virutas de paleta de cerdo de Teruel curada, para hacer contraste.



POLLO DE LA ABUELA AL ESTILO DE 'LA YAYA NATI'

INGREDIENTES: 1 pollo de la abuela, 1 cebolla de Fuentes, 200 ml de vino añejo, 50 ml de brandy, pizca de finas hierbas, 70 gr de harina, 500 ml de caldo de pollo y aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN: por un lado, trocear el pollo y sofreír con aceite de oliva, cuando hemos sofrido y retirado el pollo de la sartén, añadir picada la cebolla para poche en el jugo del pollo. Cuando está la cebolla transparente, añadir la harina, remover bien y dejar que se tueste, para que no sepa cruda. Añadir el vino y el brandy, y cuando esté evaporado el alcohol, añadir el caldo. Dejar cocinar la salsa. Echar el pollo y dejar cocer unos 15-20 minutos. De guarnición, cocer unas patatas, trocearlas y añadirlas al guiso.

CARPACCIO DE CERDO DE TERUEL IGP A LA SAL, CON MAHONESA DE ATÚN Y ANCHOAS

INGREDIENTES: 300 gr de lomo de cerdo de Teruel, 500 gr de sal para hornear (gruesa), hierbas aromáticas (mezcla de romero, tomillo, orégano, albahaca), un chorrito de vinagre de vino blanco.

ELABORACIÓN. *Para la salsa:* mahonesa, atún en escabeche, 4 anchoas y alcaparras. Poner todos los ingredientes en un vaso batidor y triturar. Quedará una salsa fina y muy sabrosa.

Poner en una bandeja una base de sal gruesa, el lomo y cubrimos con más sal. Espolvorear unas hierbas para aromatizar y rociar con vinagre. Meter 20 min. a 180-200 °C. Tiene que quedar la carne rosadita, tirando a cruda. Limpiar el lomo de sal. Cortar finito y añadir la salsa de atún en el último momento, colocando 3 alcaparras sobre la tapa.





PASTEL DE CABRACHO CON SALSA DE NARANJA, TOMILLO Y LANGOSTINO

INGREDIENTES: 500 grs de cabracho, 125 grs de tomate frito, 125 grs de nata líquida, 4 huevos, sal, pimienta y langostinos. *Salsa:* naranja, tomillo, tabasco, huevo, aceite de girasol, salsa Perrins, coñac.

ELABORACIÓN: limpiar el cabracho, retirar su piel y espinas y añadir el resto de ingredientes, pasar por la batidora y hornear a 180 °C durante 25 minutos. Cocer los langostinos y decorar al gusto.

Para la salsa: añadir los ingredientes y emulsionar.



TOURNEDÓ DE POLLO DE CORRAL RELLENO DE MERLUZA Y GAMBAS A LA CHILINDRÓN

INGREDIENTES: pollo de corral, 500 grs de merluza, 200 grs de langostinos, sal, pimienta. *Salsa chilindrón:* pimienta roja, pimienta verde ajo, tomate natural y vino blanco

ELABORACIÓN: deshuesar el pollo, limpiar la merluza de la piel y espinas y picar muy fina, y hacemos la misma operación con los langostinos. Rellenamos el pollo con el picadillo de la merluza y los langostinos y preparamos un tournedó que envasaremos al vacío. Cocemos a baja temperatura durante 4 horas. *Para la salsa del chilindrón:* picaremos todas las verduras y rehogaremos durante 10 minutos, añadiremos el vino blanco

Emplatar al gusto.

TORRIJA BRIOCHE CON HELADO DE CANELA

INGREDIENTES: pan brioche, 500 ml de leche, 100 grs de azúcar, dos ramas de canela, 1 naranja, 1 limón. Helado de canela, mantequilla.

ELABORACIÓN: cortaremos el pan al gusto, pondremos a cocer la leche con el azúcar, canela, corteza de limón, después colaremos y sumergimos el pan brioche. Pasaremos el pan a una sartén con mantequilla y caramelizaremos. Emplatar acompañando con una cannel de helado de canela.



LA TORRE PLAZA



LOMO DE MERLUZA DE ANZUELO EN HOJA DE BORRAJA SU PURÉ, CREMA DE PATATAS Y AJETES Y SANBAIZU

INGREDIENTES: *Para el puré de patatas y salsa sambayzu:* patatas a lo pobre, pimienta negra, ajetes confitados, aceite de oliva, sal, alga combu, vinagre de arroz y salsa de soja. *Para la merluza:* lomo de merluza de anzuelo, mata de borraja, aceite de oliva, sal y semillas de sésamo tostado.

ELABORACIÓN. *El puré de patatas y salsa sanbaizu:* En la Thermomix colocamos las patatas los ajetes confitados, sal, pimienta y aceite de oliva y emulsionamos a velocidad máxima. En una olla colocamos el azúcar, un trozo de combu, el vinagre de arroz y la salsa de soja. Reduciremos hasta alcanzar la textura de crema. Reservamos para el emplatado. *Paquetito de merluza en hoja:* en una olla blanqueamos las hojas de borraja durante dos minutos a fuego fuerte. Envolveremos los lomitos de merluza con las hojas formando paquetitos individuales. En una sartén con un poquito de aceite marcamos los paquetitos con cuidado de no pasar el pescado. En Thermomix colocaremos la borraja sobrante cocida y emulsionaremos formando una crema. Reservamos para emplatar.



“MANCHON” DE ÁNADE CONFITADO SOBRE PURÉ DE BERENJENAS ASADAS EN MANTEQUILLA Y REDUCCIÓN DE CONSOMÉ DE AVE

INGREDIENTES. *Puré de berenjena:* berenjenas, pimienta negra, mantequilla, aceite de oliva y sal. *Reducción de consomé:* consomé de ave, Pedro Ximénez dulce y tomillo fresco en rama.

ELABORACIÓN. *Puré de berenjena:* asar las berenjenas con sal pimienta y aceite de oliva. Cuando estén pelar y colocar su carne en la Thermomix con mantequilla y crear un puré. Asar el “manchón” hasta que la piel esté crujiente. Reservar para el emplatado. *Reducción de consomé:* en una olla reducir un poco de PX, después añadir el consomé y tomillo, reducir la mezcla hasta obtener una crema de reducción de consomé. Reservar para emplatar.

CANELÓN DE RABO EN BOLOÑESA NAPADO EN ROYAL DE SU ESTOFADO EN VINO TINTO

INGREDIENTES: *para la boloñesa:* rabo de toro, pimienta roja, ajo, zanahoria, cebollas, puerro, vino tinto, coñac, caldo de ternera, pimienta negra, laurel, romero y tomillo. *Para la royal:* nata fresca, salsa del estofado del rabo y sal.

ELABORACIÓN. *para la boloñesa y el canelón:* en una cazuela colocar todos los ingredientes y guisar durante tres horas. Sacar el rabo del guiso y separar la carne del hueso. El resto triturar, pasar por el chino y reservar. La carne de toro desmechada saltear en una cazuela con mantequilla y harina. Añadir a la mezcla la salsa que pasamos por el chino hasta que consigamos la ligazón perfecta para rellenar los canalones. Con esta farsa rellenar los canalones. Reservar para el emplatado. *Para la royal:* una parte de la salsa del rabo le añadimos nata fresca y lo levantamos pasándolo después por un colador. Reservamos para emplatar.



LOS XARMIENTOS



ALCACHOFA A LA BRASA CON GUIZO DE FRUTOS SECOS

ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas y confitamos durante 25 minutos en aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, por otro lado hacemos un guiso con frutos secos en crudo y pasas sin pepitas en un cazo con aceite y caldo de verduras.

Para la mostaza de finas hierbas, escaldamos las hierbas (perejil, albahaca, estragón) enfriamos en hielo y una vez secas las pasamos por la Termomix con mostaza de Dijón, hasta obtener una textura fina.

Para terminar el plato, terminamos la alcachofa a la brasa y la acompañamos del guiso de frutos secos y la mostaza de finas hierbas.

BACALAO SOBRE VERDINAS, LANGOSTINOS Y KIMCHY



ELABORACIÓN:

Cocemos las verdinas de forma tradicional y las terminamos con langostinos al ajillo guisados con kimchi, hacemos el lomo de bacalao a la brasa y lo emplatamos con una base de las verdinas con langostinos y kimchi.

CREMOSO DE CHOCOLATE, NARANJA Y PIÑA

ELABORACIÓN: el cremoso de chocolate lo hacemos fundiendo el chocolate con nata y yemas de huevo, mezclamos bien y dejamos enfriar.

Naranja, hacemos un brownie de forma tradicional, pero usamos un chocolate de naranja.

Piña, cocemos la piña en trozos con ron, trituramos, colamos y le añadimos gelatina. La dejamos enfriar y cortamos en daditos.

Emplatamos una quenelle de cremoso sobre el brownie y los dados de piña





ARROZ MELOSO DE CONFIT Y MOLLEJAS DE PATO CON FOIE A LA PLANCHA Y MANZANA EN TEXTURAS

ELABORACIÓN: elaborar un caldo de paro con las carcasas y hortalizas, enfriar y desgranar. Sofreír cebolla y ajo añadir el arroz y mojar con el caldo de pato, a mitad de cocción añadir el confit desmigado y las mollejas, acabar de cocer removiendo continuamente.

Asar unas manzanas golden con azúcar, mantequilla y anís, triturar.

Cortar con la mandolina rodajas finas de manzana remojar las en jarabe y deshidratar.

Marcar el foie a la plancha y colocar encima del arroz. Una lágrima de compota y una galleta de manzana.

CARRÉ DE TERNASCO RELLENO DE AJETES Y JAMÓN DE TERUEL, PURÉ DE TOMILLO Y JUGO DE SU ASADO



ELABORACIÓN: deshuesar el Carré de ternasco, rellenar con los ajos tiernos y jamón de Teruel a tiras, enrollar y envasar, cocinar a 74 °C durante 12 h. Una vez frío, racionar y tostar hasta que la piel quede crujiente.

Para el puré, cocer las patatas y pasarlas.

Infundionar el tomillo en nata y añadir al puré.

Con los huesos del carré haremos un caldo y junto con el jugo del confitado, reduciremos hasta textura de grasa.

CORVINA ASADA CON CÍTRICOS, HUMMUS DE CALABAZA AHUMADA, WAKAME Y ORIO DE PX

ELABORACIÓN: limpiar y racionar la corvina, envasar y confitar a 65 °C durante 15', reservar.

Asar la calabaza y triturar, aliñar con limón, sésamo, ajo y comino.

Elaborar un Orio tradicional y añadir PX, reducir y montar.

Marcar la corvina y aliñar con el PX.





TORREZNO DE MAR (SALMONETE)

INGREDIENTES: 1 salmonete entero, paté de hígado de conejo con palo cortado, salsa chili crab, alioli de ajo asado, salsa de maceración de ensalada mixta.

ELABORACIÓN. Limpiar salmonete y freír espina entera 187° 4 min reservarnos. *Chili crab:* tostar a fuego fuerte ajo, cebolla, jengibre, menta, albahaca, curry verde, java curry, golden curry, pasta de tomate, pulpa pimiento choricero, whisky ahumado, palo cortado, nécoras y zumo de lima, añadir fondo de pescado y reducir 1h (colar y reservar). *Paté de hígado de conejo y palo cortado:* pochar cebolla, ajo y hígados, flambear y añadir palo cortado hasta reducir y batir para hacer cremoso. *Salsa de maceración de ensalada mixta:* preparar ensalada mixta al gusto envasar al vacío y macerar 24h, colar ensalada y texturizar el sobrante para obtener emulsión. *Alioli de ajo asado:* asar 2 cabezas de ajo asado 180° 15min, emulsionar con yema de huevo y misma proporción de aceite de oliva y girasol.



TERCIOPELO DE PANCETA

INGREDIENTES: panceta fresca, teriyaki, mirin, curry verde de té matcha, coco deshidratado, carpaccio de champiñón y rabaneta.

ELABORACIÓN: envasar la panceta fresca con salsa barbacoa y cocinar 84 °C durante 16 horas. *Curry verde de té matcha:* tostar cebolla, ajo, gengibre, albahaca, menta, lima kafir, pasta de curry verde, añadir nata y té matcha, llevar a ebullición y batir. Glasear panceta con teriyaki y mirin, napar con curry verde, echar coco deshidratado y carpaccio.

LECHUGA VIVA

INGREDIENTES: 1/4 de lechuga viva variedad trocadero. Salsa umami, suero de parmesano, cremoso de anchoa, crujiente de pan tostado, cebolla de fuentes encurtida, lima.

ELABORACIÓN. *Salsa umami:* emulsionar a fuego lento mantequilla con un poco de soja. *Suero de parmesano:* hervir misma proporción de agua y de parmesano y colar para obtener suero. *Cremoso de anchoa:* 50 ml leche, 150 ml aceite neutro, 50 g anchoa, 20 g mostaza, batir para conseguir emulsionar.

Emplatar encima de hielo pilé para mantener fresca.





MARMITACO ARAGONÉS

INGREDIENTES: zanahoria, cebolla, tomate, patata, ajo, pimiento verde, trufa, huevo, borraja, aceite y sal, romero, atún rojo y brote de borraja.

ELABORACIÓN. Cocer 500 gr de patata, triturar con 250 gr de fumet y 60 ml de aceite de ajo y romero. Introducir en un sifón, agitar para obtener espuma de patata. Sofreír 400 gr de cebolla, 200 gr de zanahoria, 5 gr de ajo, 150 gr de puerro, 170 gr de pimiento verde, 100 gr de patata, tomate 150 gr, 25 gr de kimche, luego añadir el atún, triturar hasta que quede una crema bien emulsionada. Cocinar un huevo en ronner a 65 °C, 30 min. Limpiar y escaldar la borraja pequeños tallos. Cortar 3 trozos de atún de 25 cm y untar con aceite y sal. Emplatat.



BACALAO CONFITADO 65º CON ENCURTIDOS Y PILPIL DE PIMIENTOS ASADOS

INGREDIENTES: Bacalao, ajo, aceite, oliva en manzanilla, pepinillo agri dulce, cebolleta agri dulce, cebolleta blanca pepino baby, huevas de trucha, salicornia, anchoa.

ELABORACIÓN: Realizar una picada de tamaño muy pequeño con todos los encurtidos, salazones, y vinagrillos. Colocar las espinas de bacalao y los trozos menos nobles en aceite de oliva y 2 dientes de ajo, confitar 1 hora y triturar cuando pierda temperatura, así tenemos un pilpil natural de bacalao, añadir los pimientos del piquillo refritos con ajo y asados al fuego, seguir triturando y reservar. Confitar el bacalao en el aceite a 65 °C, 5 min y secar fuera del aceite. Colocar el bacalao en el centro del plato, encima una cucharada de la picada, alternaremos pétalos de cebollita agri dulce rellenos de caviar de trucha, en un lateral colocamos 1 cucharada de pilpil de pimientos asados y un poquito de sal Maldom.

CHOCOLATE NEGRO, SÉSAMO Y REMOLACHA

INGREDIENTES: remolacha, nata, azúcar, chocolate negro, yema, leche, chocolate blanco, gelatina, brotes de guisante, sésamo blanco, sésamo negro, agar-agar, agua, mantequilla, helado de vainilla.

ELABORACIÓN. *Ganache de remolacha:* hacer una crema inglesa con la remolacha, juntar con el chocolate blanco derretido, montar la nata, mezclar y poner a enfriar. *Bizcocho de sésamo negro:* hacer una ganache con chocolate, nata y el aceite de sésamo. Trabajar huevos, azúcar y azúcar invertido. Juntar harina de almendra, cacao, baking powder y añadir los polvos a los huevos. Juntar la masa con la ganache, hornear a 195° 10 minutos. *Ganache de chocolate negro:* hacer crema inglesa con leche, nata, yema y azúcar, añadir la gelatina, derretir el chocolate negro y juntar todo. *Gel de sésamo blanco y negro:* tostar el sésamo, poner agua a hervir y quitar el sésamo. Juntar azúcar con el agar-agar y hervir en agua, enfriar. *Crumble de remolacha:* juntar mantequilla con puré de remolacha y azúcar, mezclar todo y añadir la harina de almendra, cocinar en horno a 180 °C hasta obtener un color dorado.



NUEVO ROGELIOS



TIMBAL DE BOQUERONES MARINADO CON VINAGRETA DE CERVEZA AMBAR

INGREDIENTES: 1 cerveza Ambar 1900, 4 boquerones, lechuga mezclum, tomates cherry, vinagre de Jerez.

ELABORACIÓN: se marinan los boquerones con vinagre de Jerez y cerveza Ambar 1900, se dejan 1 noche. Se monta con un cilindro los boquerones, la ensalada aderezada con el sobrante del marinado previamente sazonado y se decora con lágrimas de cerveza y cherrys.



ESTOFADO DE CORZO AL VINO TINTO

INGREDIENTES: 1 botella de Coto de Hayas (Campo de Borja), cebolla de Fuentes, zanahoria, ajos, puerros, 1 kg. de carne de corzo.

ELABORACIÓN: se corta la verduras y se mezcla con el corzo previamente sazonado y condimentado con pimienta, pimentón. Orégano tomillo y romero. Se vierte el vino y se deja una noche macerando. Se cocina a fuego lento añadiendo caldo vegetal y se le añaden unas patatas avellana.

TARTA DE QUESO CON GELATINA DE COCA-COLA

INGREDIENTES:

Queso fresco, huevos, azúcar, nata, mantequilla, gelatina.

ELABORACIÓN.

Para la gelatina: 1 Coca cola , 2 hojas de cola de pescado, azúcar.

La tarta se hace al horno y se decora con la gelatina de Coca-Cola.



OCTAVA MILLA



ARROZ VENERE CON TERNASCO DE ARAGÓN Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Arroz venere, patas y callos de ternasco, caldo de carne, ajo, cebolla, laurel, alcachofas y sal.

ELABORACIÓN:

Hacer un caldo de carne con huesos y verduras. Limpiar las alcachofas y cocer. Reservar. Blanquear los callos y patas de ternasco. Cocer durante 2 h a fuego suave. Cocer el arroz venere en el caldo y añadir las patas y callos. Emplatar con las alcachofas.



CARRILLERA DE TERNERA AL REGALIZ

INGREDIENTES: carrillera de ternera, cebolla, zanahoria, puerro, regaliz, vino tinto, brócoli, trigueros y boniato.

ELABORACIÓN:

Poner la carrillera en vino tinto 6 horas. Rehogar la verdura y añadir la carrillera y el regaliz. Guarnicionar con brócoli, trigueros y boniato.

MANDARINA, CHOCOLATE Y ACEITE

INGREDIENTES:

Para el granizado: mandarina, gelatina y azúcar.

Para el chocolate: cacao, nata y azúcar.

Para el aceite: aceite de oliva, piel de mandarina y maltodextrina.

ELABORACIÓN:

Para la mandarina licuar y calentar con azúcar. Añadir la gelatina y congelar. Montar la nata con azúcar y cacao. Infusionar el aceite con la piel de mandarina. Trabajar con la Maltodextrina.



PARANINFO TRUFÉ



BORRAJA A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES. 200 gr de borraja, 2 patatas, 1 lámina de torrezno, 30 gr de almendras, aceite, sal, 2 huevos, 100 gr harina, 1 hoja de borraja, 200 gr de bacalao, 1 cabeza de ajos y 3 guindillas.

ELABORACIÓN. *Para la patata:* limpiar las patatas, añadir sal y pimienta y las asamos. *Para la borraja:* limpiar la borraja y cocerla. Una vez lista añadir la patata asada y la almendra. Hacer una masa con los ingredientes y dar forma rectangular. Pasar los rectángulos por harina y huevo, freír. *Para el pilpil:* poner las pieles del bacalao en aceite con los ajos y las guindillas. Una vez confitadas las pieles, elaborar el pilpil donde cocer el bacalao y la patata. *Para los crujientes:* freír en aceite fuerte la lámina del torrezno. Freír en aceite la hoja de la borraja.

PRESENTACIÓN: en un plato colocamos el rectángulo de borraja y patata y lo tapamos con el pilpil y un trocito de bacalao. Decoramos con el torrezno y la hoja frita de borraja.

TERNASCO, KEFFIR Y POLEN



INGREDIENTES: carne de Ternasco de Aragón deshuesado, 50 gr de keffir de oveja, 20 gr de polen, 1 melocotón, aceite, vinagre, laurel y pimienta.

ELABORACIÓN. *Para la carne:* salpimentar la carne deshuesada y poner al horno a 200 °C, 30 minutos. *Para la salsa de ternasco:* elaborar una salsa concentrado de jugo de ternasco con los huesos y unas verduras. *Para el escabeche:* poner un cazo con aceite, vinagre, laurel y granos de pimienta y añadir unas bolitas de melocotón, durante unos 20 minutos.

PRESENTACIÓN: en un plato colocar una cucharadita de keffir y sobre ella unas bolitas de polen. En el centro, colocar el trozo de ternasco marcado a la plancha, salsear y decorar con unas bolitas de melocotón escabechado.

HOJALDRE, QUESO Y FRUTAS

INGREDIENTES: 50 gr de hojaldre, 50 gr de nata, 200 gr de queso Radiquero moho azul, 120 gr de azúcar, 2 hojas de gelatina, 250 ml de agua, 250 ml de azúcar, 5 ml de Cointreau, 30 gr de fresas y 30 gr de melocotón.

ELABORACIÓN. *Para el hojaldre:* hornear el hojaldre con un poco de azúcar por encima para caramelizarlo. *Para la crema:* diluir la nata, el queso, el azúcar y la gelatina. Enfriar y montar. *Para las frutas:* elaborar un almíbar (agua, azúcar y el Cointreau). Una vez frío, añadir las frutas, previamente cortadas en daditos.

PRESENTACIÓN: en un plato colocar una capa de hojaldre y poner la crema de queso. Repetir la operación y colocar otra capa de hojaldre y para terminar colocar las frutas por encima.



PARRILLA ALBARRACÍN



TERNASCO DE ARAGÓN-ALCACHOFAS-TOMATE-ATÚN

INGREDIENTES: churrasco de T.A., *Para el aliño del churrasco de T.A.:* sal, AOVE, ajo, perejil, laurel, romero. Alcachofas confitadas con AOVE, tomatitos cherry confitados, agua transparente de tomate, caldo dashi de atún y alga kombu, Katsobushi (copos de bonito seco).

ELABORACIÓN: *Para el churrasco de T.A.:* aliñamos el churrasco con sal, ajo, perejil, laurel, romero y AOVE. Envasamos al vacío y cocinamos a 70 grados hasta que esté tierno. Deshuesamos y sobreponemos una parte sobre otra para que nos quede piel arriba y abajo. Prensamos con peso, y una vez fría cortamos tres taquitos cuadrados. *Para las alcachofas:* confitamos unas alcachofas en AOVE y terminamos marcándolas en la plancha. *Para el caldo:* mezclamos el caldo dashi de atún seco y alga kombu con el agua de tomate en la proporción que nos guste.

PRESENTACIÓN: Marcamos los taquitos de T.A. hasta que queden dorados. Disponemos el T.A. en el plato, las alcachofas, tomates cherry confitados y unas láminas de katsobushi. Terminamos regando con el caldito caliente de dashi de tomate.



MANITAS DE CERDO CON OREJONES DE ALBARICOQUE, GARRAPIÑADOS Y TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

INGREDIENTES: manitas de cerdo (cebolleta, puerro, jugo de carne), orejones de albaricoque, sésamo garrapiñado, trufa negra de Sarrión y puré de patata fino.

ELABORACIÓN: *Para las manitas de cerdo:* cocer las manitas con cebolleta y puerro de forma tradicional hasta que estén tiernas. Deshuesar y hacer unos cilindros con papel film. *Para la salsa:* reducir el agua de cocción con el jugo de carne hasta tenerlo a punto.

PRESENTACIÓN: marcamos las manitas en la plancha y terminamos de calentar al horno, glaseando con la salsa. Disponemos un puré fino en el fondo del plato, las manitas con el albaricoque encima, salseamos y añadimos el sésamo garrapiñado y las láminas de trufa.

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA, PLÁTANO CANARIO Y BAILEYS

INGREDIENTES: brioche de mantequilla, nata, azúcar, leche, vainilla, piel de lima y naranja, huevos, canela, plátanos, helado de baileys, lima. *Para caramelizar:* mantequilla y azúcar.

ELABORACIÓN: *Para la torrija:* cortar el brioche en la forma que nos guste. Remojar el brioche en la mezcla infusionada de leche, nata, canela, vainilla, azúcar, piel de lima, piel de naranja y huevos. Dejarlas unas horas para que queden bien empapadas. *Para el puré de plátano canario:* triturar el plátano con un poco de lima exprimido hasta que quede bien frío.

PRESENTACIÓN: escurrir el brioche para quitar el exceso de baño. Marcarlo en la sartén antiadherente con mantequilla y azúcar, caramelizándola por todos sus lados. Disponer la torrija caramelizada en el plato con un poco de puré de plátano y acompañar con el helado de Baileys.



RÍO PIEDRA



TIGRETOSTON DE MORCILLA

INGREDIENTES: pan de molde precortado de caramelo, leche, harina, frambuesa culis, crema de queso tipo Philadelphia, cebolla, azúcar, maíz tostado salado, aceite oliva y sal.

ELABORACIÓN: pelar la morcilla y desmenuzar a fuego lento para incorporar la harina y la leche. Meter en Themomix a 65 grados hasta dejar en la textura adecuada y enfriar. Machacar el maíz e incrustar en el pan de molde con la ayuda de un rodillo. Pochar la cebolla en juliana a fuego lento ayudándonos de azúcar, una vez fría, colar. Colar el culis de frambuesa y meter en biberón. Dar la textura adecuada a la crema de queso y meter en una manga con boquilla lisa redonda. Untar la crema de morcilla en el pan de molde por la parte contraria al maíz. Colocar una tira de cebolla confitada otra de culis y otra de crema de queso ayudando de papel film para hacer un rollito que congelaremos para posteriormente cortar.

ELABORACIÓN: Freír en abundante aceite a 190 grados y acabar en el horno a 220 grados calor seco.



BRANDADA DE BACALAO SOBRE CRUJIENTE ESPECIADO

INGREDIENTES:

Para la brandada: bacalao en salazón, aceite, ajo con piel, patata y leche. *Para el crujiente:* maicena, agua de Vichy, pimienta Sichuan, pimienta Jamaica, cardamomo verde, anises y cilantro.

ELABORACIÓN: para el aceite de ajos colocar el aceite y los ajos en una bolsa en el roner a 65 grados, 4 horas en este mismo aceite colocar el bacalao desalado a 55 grados 15 minutos y enfriar. Cocer las patatas con piel. Machacar la patata, añadir la leche y el bacalao para acabar montando con el aceite. Picar las especias sin llegar a polvo. El día anterior mezclar la maicena con el Vichy y reposar en la nevera. Cortar tiras de papel de horno y untar en la pasta, freír a 180 grados. Colocar los crujientes en un papel absorbente y añadir las especias.

INGREDIENTES: foie, manzana Grany Smith, azúcar moscobao, jengibre escarchado, frambuesa liofilizada, petacrispis de lima, regaliz en pasta, tomillo limonero, menta fresca y jarabe tpt.

ELABORACIÓN: cortar las manzanas a rodajas de 1.5 mm. Sumergir en el jarabe y colocar entre dos silpak sin peso, en el horno, a 140 grados, 20 minutos con calor seco. Despegar y dejar enfriar (mantenemos con gel de sílice). Desvenar el foie salar y enrollar en film. Una vez frío, envasar y cocer hasta 52 grados a no más de 65 grados en roner u horno vapor y enfriar con hielo y agua Cortar el foie en tacos de 2x1 cm. Dejar que el azúcar moscobao se seque lentamente para poder hacer terrones.

GALLETA DE FOIE CON REGALIZ, JENGIBRE Y LIMA





ALCACHOFAS AL PERIGOURDINE CON PIL PIL DE CALLOS Y PISTACHOS Y TRUFA

INGREDIENTES: 2 alcachofas, 100 gr tripas de bacalao, 100 gr pistachos, 50 gr perejil, 20gr trufa, 200 gr salsa española y 50 gr mantequilla.

ELABORACIÓN: Cocer las alcachofas enteras, durante 20 minutos, sin que salgan del agua. Limpiarlas y cortarlas, en forma deseada. Guardamos unas alcachofas para realizar algún chip para el emplatado. Limpiar los callos, escaldarlos con agua y dejarlos reposar, hasta que el agua se enfríe. Cortarlos y guardar el jugo de la cocción. Para la preparación de la salsa, triturar el jugo de cocción, los pistachos y el perejil, colar y reservar. Echar en la salsa algunos trozos de tripa de bacalao, antes cocida. Para la perigourdina, reducimos la salsa y añadimos la mantequilla, para dar brillo, fuera del fuego, rallamos la trufa encima.



VIEIRAS ASADAS CON CREMOSO DE BIMBI, CEBOLLA FUENTES Y SU GEL DE CENIZAS

INGREDIENTES: vieiras, 2 cebollas Fuentes de Ebro DOP, 1 bimi, tinta calamar, aceite de oliva virgen, sal y pimienta y berros.

ELABORACIÓN: Salpimentamos las vieiras y las marcamos en la plancha por un solo lado y las reservamos para terminarlas en el josper. Preparamos el cremoso, con bimi cocido y triturado con aceite de oliva y rectificamos de sal. Colamos y reservamos. Dejamos unas puntas de bimi simplemente escaldado para poner en el plato. Las cebollas las envolvemos en aluminio y las metemos al josper, unos 10 minutos, dejamos hasta que se enfríen para pelar. Cortar por la mitad y reservar los trozos mas bonitos para el emplatado. Con lo que nos sobre de la cebolla se tritura con tinta de calamar para realizar el gel de cenizas de cebolla.

INGREDIENTES: 1 litro nata, 600 gr mascarpone, 500 gr leche, 200 gr chocolate caramelo, 50 gr café, 100 gr mantequilla, 100gr azúcar moreno, 100gr harina, 50 gr nibs de cacao y 25 gr cacao polvo.

ELABORACIÓN. Para las quenelles de mascarpone; ponemos la nata semimontada y agregamos el mascarpone batido. Lo vertemos en un molde. Dejamos cuajar. Para la tierra, simplemente juntar los ingredientes y estirar, meter al horno 150°C unos 25 minutos. Enfriar. Para crema de moka, hervir la leche con el café, dejar infusionar y verter todo al chocolate. Enfriamos y metemos en un biberón.

MASCARPONE CON CREMA DE MOKA Y TIERRA DE NIBS DE CACAO



TABERNA LAS LANZAS



ENSALADA DE ESTURIÓN DEL CINCA CON LANGOSTINOS Y PULPO

INGREDIENTES: 180 gr. esturión, 180 gr. langostinos, 180 gr. pulpo, 100 gr. lechuga Mezclum.

ELABORACIÓN: Escabechar el esturión, Cocer los langostinos 2 minutos y refrescar, Cocer el pulpo 2 horas a 100 °C vapor.

EMPLATADO: Colocar las lechugas en el centro del plato, encima el esturión, el pulpo y los langostinos y aliñamos con la emulsión del escabeche del esturión.



PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN RUSTIDA CON SU DEMI GLACÉ Y PATATAS PANADERAS

INGREDIENTES:

½ paletilla (450 gr), 6 gr. pimienta (negra, verde y roja), 2 dientes de ajo, sal, 5 ml de aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

Introducir el ternasco con todos los ingredientes en una bolsa de vacío, cocer al vapor a 75 °C 18 horas.

TARTA ARAGONESA CON HELADO

INGREDIENTES: 200 ml de nata, 3 huevos frescos, 150 gr de azúcar, unas gotas de esencia de vainilla, 200 gr de harina, 1 sobre de levadura y helado.

ELABORACIÓN:

Montar los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla. Calentar el horno a unos 180 °C grados, engrasar la bandeja con un poco de mantequilla. Añadir la nata líquida a la mezcla con cuidado para que los huevos no se bajen. Añadir la harina y la levadura y mezclamos hasta que sea una masa homogénea y echar en el molde. Estará listo en unos 30 minutos. Desmoldar y servir junto al helado y mermelada de cereza.





ARROZ DE COSTILLA, MORCILLA Y COLIFLOR

INGREDIENTES: costilla 700 grs, morcilla 150 grs, coliflor 500 grs, caldo de costilla 1,100 l

ELABORACIÓN:

Cocinar a baja temperatura la costilla, enfriar y deshuesar.

Con los huesos y unas verduras hacer un caldo.

Rallar la coliflor y escaldarla en agua, enfriar rápidamente y con abundante agua.

Sofreír el arroz y mojar con el caldo justo antes de meter al horno añadir la costilla deshuesada y la morcilla rota, poner la coliflor por encima del arroz a la salida del horno.



CHIPIRONES CON GUISANTES TIERNOS DEL MARESME Y BUTIFARRA

INGREDIENTES: chipirones 800 grs, guisante tierno 250 grs, caldo suave de pescado 150 grs.

ELABORACIÓN: Limpiar los chipirones, cocer los guisantes dejándolos tersos enfriar ,con el caldo de pescado y 150 grs de agua de cocción de los guisantes y 80 grs de guisantes haremos el caldo-salsa triturándolo y pasando por un colador.

Saltear a fuego fuerte y brevemente los chipirones saltear ligeramente los guisantes y terminar el plato con el caldo de guisantes y pescado.

ALBÓNDIGAS DE VENADO TRUFADAS

INGREDIENTES: venado 700 grs, tocino ibérico 150 grs, trufa 25 grs, pan 20 grs, cebolla media,vino Senda De Hoyas 500 cl, brandy 30 cl, huesos de venado 1,5 kg, castañas 200 grs, mantequilla 150 grs.

ELABORACIÓN: tostar los huesos de venado en el horno, cuando estén bien dorados añadir unas verduras, dorar las verduras y añadir el vino, brandy y caldo vegetal 1,5 l,dejar reducir hasta obtener 250 cl rectificar. Picar la carne y el tocino, remojar el pan y dorar la cebolla picada ,añadir un huevo batido, rallar 12 grs de trufa, formar las albóndigas y freír de manera que queden selladas por fuera pero jugosas por dentro ,con las castañas y la mantequilla hacer un puré. Salsear las albóndigas y acompañar con el puré de castañas laminar el resto de la trufa.





Menús

PREMIOS
Horeca

BAOBAB



Chupito de sopa Tom Yum con tofu y calabaza.
Croquetas de calabaza al estilo Tandoori.
Carpaccio de boniato, queso feta, kikos y naranja.
Corazones de alcachofa rellenos de foie vegano,
salsa holandesa, crujiente de jengibre y compota de manzana.
Calçots con romesco, albóndiga de alubias,
butifarra vegana y crujiente de cebolla dulce.
Raviolis rellenos de apionabo e hinojo con salsa
de nueces, peras al vino y gorgonzola.
Syrniki (buñuelo de requesón y coco) con salsa tofee
y frutos rojos.
Trufas de chocolate.

BIROLLA 4

Ensalada de salmón y salsa griega.
Alcachofas naturales, crema de hinojo y miso.
Panceta, hummus de garbanzos.
Carrillera de vaca con manzana.
Tarta de queso con helado de melocotón al vino.

BISTRÓNOMO



Tartar de langostino en escabeche de remolacha, granada y acelga roja.
Cuajada de foie, moscatel y espuma de cereza.
Kokotxas de bacalao, alcachofas y su pil pil.
Magret de pato poco hecho con lenteja caviar, maíz y mostaza.
Cremoso de fresón de Huelva y kiwi.

BLASÓN DEL TUBO

Sinfonía verde con granada, roquefort y vinagreta de mostaza y miel.
Arroz cremoso de toro a la trufa.
Bacalao confitado sobre pisto casero con crujiente de ajo tierno
y paté de oliva.
Carrillera de ternera guisada con Garnacha y Export.
Mousse de chocolate y helado.

BODEGAS CARE RESTAURANTE



Bombón de foie, queso de cabra de Ojos Negros
y Melocotón de Calanda.
Arroz Brazal salteado con borraja,
caracoles y capón al toque de canela.
Jarrete de Ternasco de Aragón IGP a
baja temperatura en salsa pepitoria y
boniato asado al Chardonnay.
Torrijas de bizcocho al Baileys caramelizado
con base de crujiente Sacher y frutos rojos.

CELEBRIS RESTAURANTE



Tartar de trucha de El Grado, Cebolla Fuentes
de Ebro DOP y sal de Jamón D.O. Teruel
sobre nido de wontón.
Lingote de Ternera glaseado con boniato y remolacha.
Chocolate-cítricos-Café El Criollo.

EL PATIO DE GOYA

Sopa de cebolla Fuentes de Ebro DOP,
yema trufada y queso del Moncayo.
Meloso de trigo integral con calabaza y longaniza asada.
Solomillo de corzo albardado a la brasa,
salsa de Pedro Ximenez y pastel de patata,
manzana y trufa.
Tarta de queso con galleta Oreo
y sorbete de frambuesa.

EL REAL

Timbal de patata y trufa
con huevo a baja temperatura
y cristales de jamón.
Mar y campo (vieiras, cus-cus y madejas).
Dulce de chocolate con aceite virgen
y tostas de pan.

EL RINCÓN DE SAS



Quinoa salteada con verduritas y chili dulce.
Canelón de boletus y bechamel trufada.
Segundo a elegir:
Lomo de esturión del Pirineo al vapor sobre orio gelificado.
Picantón rustido en cama de parmentier y chimichurri.
Postre a elegir:
Cheese cake “sin-cake”
Setas confitadas con cobertura de chocolate
y sorbete de Pedro Ximénez

IDÍLICO

Aperitivos:
Royal de foie de pato de Mudéjar y
trufa Tuber Melanosporum de Daroca con culis de borraja.
Nigiri con arroz Cinco Villas y trucha de El Grado
con caviar de Esturión
Primer plato:
Cardo relleno de longaniza de Graus con espuma de almendras.
Segundo plato:
Esturión del Cinca con verduritas en escabeche ligero.
Tercer plato:
Medallón de Ternasco de Aragón IGP Aragón
en demi glace trufada.
Postre:
Semifrío de queso de la sierra de Albarracín con culis de tomate
rosa de Barbastro, teja de azafrán de Jiloca y su helado.

IRREVERENTE

Alcachofas y langostinos a la brasa.
Arroz meloso de pato, papada ibérica y trufa.
Medallón de paletilla asada a
baja temperatura escabechada.
Brownie sobre crema de chocolate blanco y lima.

LA BODEGA DE CHEMA



Degustación:
“Croquecardo” de jamón con su mousseline y crujiente de Teruel.
Ensalada de escarola y bacalao confitado con naranja
y vinagreta de granada.
Arroz cremoso de longaniza Melsa con
trompetilla negra y alioli de trufa
A elegir:
Delicias de ave rellenas de queso del Pirineo y
ajetes de Ricla con demi-glacé de cerveza Marlen.
Pez mantequilla al horno con vinagreta de borrajas
y tomate rosa de Barbastro con sus vinagrillos.
A elegir:
Cóctel Red Velvet con helado de yogurt y frambuesas.
Sopa fría de chocolate blanco con pops de Brazal
y mousse de guianduja

LA CUNA DEL CIERZO

(Viernes, sábado y domingo sólo abren para almuerzos)

Rillete de cordero con trufa sobre craker
de garbanzo y pimentón.
Guiso de patata y sebo con huevo poché
y aceite DO del Bajo Aragón.
Croqueta de carabinero.
Ravioli de pasta wantón de borrajas
y callos de bacalao en salsa verde.
Media paletilla de cordero con patata rota y su jugo.
Phoskito de chocolate y melocotón de Calanda en almíbar.

LA GRANADA



Canelón de calamar, pasta fresca de tinta y algas
y veloute de jugo de mar.
Arroz cremoso de longaniza de Aragón y espárragos verdes.
A elegir :
Merluza asada con borrajas, patata nueva y puré de chirivias.
Solomillo de cerdo a la parrilla, chutney de calabacines,
salsa de mostaza y cebolla frita.
Cremoso de limón sobre una galleta
crujiente y helado de leche.

LA MALTEADORA

Entrantes:

Curados en la casa: solomillo de cerda de Teruel al pimentón y magret de pato a las pimientas acompañado de concasse de tomate.

Vieira asada con jugo cremoso de trufa y hongos

Ensalada de calabaza a la parrilla con queso de cabra y frutos secos picantes.

Codillo de cerdo a baja temperatura a la cerveza artesana propia “Malteadora Lilya” terminado a la brasa.

Arroz Brazal con leche de coco, coulis de arándanos y chile habanero biológico.

LA MATILDE*

Vichy de alubias y jengibre.

Queso con mermelada de pimientos.

Sobrasada con finas hierbas.

Mantequilla de anchoas.

Arbequinas y empeltres.

Puding de hongos con membrillo, brotes, crujiente de especias y sorbete de lychees.

Bullabesa de pescados y frutos del mar con habitas baby.

Filet mignon de Teruel con patata ahumada, garnacha y estragón.

Mosaico de repostería artesana de la casa.

Laminerías, mignardises, bombones.

**Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.*

LA REBOTICA

Adaptable para vegetarianos

Aperitivo:

Carpaccio de Cerdo de Teruel a la sal, con mahonesa de atún y anchoas.

Entrantes:

Puerro confitado, brandada de bacalao y tomate semiseco.

Conchas de remolacha, crema de espárrago de Navarra DOP y virutas de paleta de Teruel DOP.

Segundos a elegir entre:

Lomo de lubina al horno, crema de guisantes y viruta de panceta crujiente.

Pollo de la abuela, hecho como Yaya Nati.

Postre:

Crespillos de borraja, miel de Aladrén y salsa de melocotón de Calanda DOP.

LA SCALA

Pastel de cabracho con salsa de naranja, tomillo y langostino.

Alcachofa rellena de ternera con fritada de tomate y apio.

Calamar con setas y verduras escabechadas en vinagre de cava.

Tournedó de pollo de corral con merluza y gambas a la chilindrón.

Torrija con helado de canela.

LA TORRE PLAZA

Ensalada de mar y huerta: de escarola de la ribera del Ebro con vieira tostada, aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y vinagreta balsámica.

Canelón de rabo de toro de lidia en boloñesa, napado en royal de su estofado de vino de Garnacha Centenaria del Campo de Borja.

Lomo de merluza de anzuelo del Cantábrico en hoja de borraja de Zaragoza, su puré, crema de patatas con ajetes y salsa Sanbaizu.

Manchón de ánade confitado sobre puré de berenjenas asadas en mantequilla y reducción de consomé.

Torrija casera, corazón de ron y chocolate blanco en sopa de vainilla.

LOS XARMIENTOS

Alcachofa de Tudela con guiso de frutos secos.

Bacalao a la brasa con verdinas, langostinos y kimchy.

Timbal de ternasco.

Cremoso de chocolate, naranja y piña.

NUEVO ROGELIOS



Timbal de boquerones marinados con vinagreta de cerveza Ambar.

Parrillada con verduras ecológicas con aceite del Bajo Aragón.

Estofado de corzo al vino DO Campo de Borja.

Tarta de queso con gelatina de Coca Cola.

OCTAVA MILLA

Ajoblanco de remolacha y sardina ahumada.

Blini de ras el hanout con corvina.

Alcachofa, venere y Ternasco de Aragón.

Rape con jugo de pimientos y boniato.

Carrillera de ternera del Pirineo glaseada al regaliz.

Fresas, rúcula y vinagre de arroz.

Mandarina, chocolate y aceite.

PARANINFO TRUFÉ



Posible adaptación a vegetarianos

Borraja a la importancia

Ternasco, kefir y polen.

Hojaldre, queso y frutas.

PARRILLA DE ALBARRACÍN



(Posible adaptación a celíacos)

Mejillones escabechados con vermú de Aragón y verduras.

Ternasco de Aragón-alcachofas-tomate-atún.

Arroz meloso de pollo al chilindrón.

Bacalao confitado con migas del pastor y pil pil de lima-limón.

Manitas de cerdo de Teruel deshuesadas con orejones de albaricoque, trufa negra y garrapiñados.

Chocolate, pan y aceite de oliva extra.

Torrija de brioche caramelizada, plátano canario y Baileys.

RÍO PIEDRA

Aperitivos:

Vermut de los de verdad.

Galleta de foie con regaliz jengibre y lima.

Tigretoston de morcilla.

Entrante: Milhojas de bacalao con verduras.

Carne: Cochinillo con manzana y frambuesas a la canela.

Postre: Pasión por el chocolate.

TABERNA LAS LANZAS

Dos aperitivos del chef.

Ensalada de esturión, pulpo y langostino.

Bacalao con fritada aragonesa.

Paletilla de Ternasco asada con patatas panaderas.

Tarta aragonesa con helado.

UROLA

Entrantes:

Buñuelo de bacalao.

Tartar de presa de blanco de Teruel con encurtidos y curry rojo.

Suprema de codorniz, berenjena ahumada y huevas de trucha del Pirineo.

Arroz de costilla de cerdo, morcilla y coliflor.

Segundos a elegir:

Chipirones, guisante tierno del Maresme y butifarra.

Entraña macerada con mojo de chipotles ahumados.

Terrina de Ternasco de Aragón.

Bacalao ajoarriero.

Albóndigas de venado trufadas con puré de castañas.

Postre a elegir:

Bizcocho de cerveza negra Ambar, cerezas, coco y chocolate.

Tatín de peras.

ARAGONIA PALAFOX

Mi cuit de pato Mulard de “Tierra mudejar” con cereza glaseada. Green velvet.

Milhojas de calabaza ecológica con papada de latón de La Fueva miel de flores de Ribagorza y consomé de ave y apio.

Lomo de esturión del valle de “El Grado” confitado y en salazón sobre arroz Maratelli cremoso.

Solomillo de ternera a la parrilla con puré de patatas estofadas con fricasé de aguardiente.

Pera - regaliz - cacao.

Petit four "un bocado".

EL CHALET

Menú adaptable a celiacos

Aperitivos.

Ensalada de esturión del Pirineo en escabeche de cítricos, blinis y caviar de trucha.

Hortalizas, raíces y tubérculos, polvo de jamón y jugo de vainas.

Arroz meloso de calabaza, embutidos de Graus y Gorgonzola.

Bonito marinado, verduras al wok y emulsión de soja.

Ternasco asado sin hueso, patata rota, chilindrón y migas de aceite de oliva.

Tarta de quesos de Aragón y sorbete helado de frutos rojos.

EL FORO

Alcachofas escabechadas con queso Feta, tomate cherry y langostinos sobre paté de berenjenas.

Boletus Edulis confitados con huevo poché y espuma de alcachofas.

Arroz de plancton y langostinos con vieiras y caviar de alcachofa.

Lubina con sepia, langostino y alcachofa con salsa de erizos.

Alcachofa rellena con carne desmechada, guisada y gratinada con holandesa sobre humus libanés.

Crema de alcachofas con fresas, helado de leche y salsa de Sebera.

GAYARRE

(adaptable para celiacos y vegetarianos)

Aperitivo:

Alcachofa rellena de carne de cocido y salsa de mostaza.

Recao de Binéfar.

Aperitivo dedicado al producto de temporada.

Menú:

Tatin con pollo de corral trufado y tallarines de apio-nabo.

Menestra de verduras de temporada con pil-pil de jamón D.O Teruel.

Rodeta de bacalao, yema de huevo C´alial texturizada y sopa de acelgas.

Ternera “Negra” del Pirineo C´alial.

Toffee salado crujiente.

Bizcocho vegetal con helado de yogur.

GORALAI

Apto para celiacos.

Entrantes:

Cortezas de chipirón en su tinta con ali-oli de cítricos.

Espuma templada de gamba roja.

Boquerón con gelatina de gin-tonic.

Canelón de Pedro Ximénez con foie y crema de orejones.

Croqueta de queso ahumada.

Degustación:

Tartar de trucha del Pirineo con jamón, almendras y salicornia.

Arroz meloso de cigalas, bacon y azafrán con emulsión de cilantro.

Bacalao confitado con salsa de aceto balsámico, yema de huevo con pimentón y polvo de jamón.

Ternasco con sus manitas, lechuga y puré de cacahuete especiado.

Momento dulce:

Tatín templada de pera, crema caramelizada y helado de vino tinto aromatizado con canela y naranja.

Caramelo, café y avellanas.

Un poquito más de dulce:

Mini bocaditos dulces.

LA NUEVA KARAMBOLA

Crema de garbanzos con bogavante.

Ensaladilla rusa de cigalas.

Guisantes a la parrilla.

Setas a la brasa con alioli de ajo negro y chipirones a la andaluza.

Pulpo con yema de huevo.

Merluza con cigala y su salsa.

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

LA ONTINA

Aperitivo:

Patata baby con relleno de bechamel de cebolla fresca y longaniza de Graus.

Para comenzar:

Ensalada de perdiz escabechada con alcaparras, tomate seco y vinagreta a la mostaza antigua.

Continuamos:

Bacalao ajoarriero con gambas.

Rabo de toro troceado y glaseado con guarnición de zanahoria baby.

Terminamos:

Torrija casera con helado de canela.

MONTAL

(Adaptable para vegetarianos)

Arroz meloso de confit y mollejas de pato con foie a la plancha y manzana en texturas.

Corvina asada con cítricos, hummus de calabaza ahumada, wakame y orio de Pedro Ximénez.

Carré de Ternasco de Aragón IGP relleno de ajetes y Jamón de Teruel, puré de tomillo y jugo de su asado.

Postre artesano.

NOLA GRAS

Snack Recuerdos.

Lechuga viva.

Pad Thai Ibero.

Salmonete y su torrezno.

Terciopelo de panceta.

Txuleta de montaña.

Tarta de queso.

Lemon curd.

NOVODABO

Aperitivos:

Romero, queso del Burgo de Ebro y gel de vermut.

Bombón de foie gras con manzana.

Croqueta de chuletón a la brasa.

Milhojas de parmesano y trufa.

Marmitaco aragonés.

Bacalao, aceitunas y anchoas.

Costilla de vaca a la brasa con puré cremoso y pimientos.

Chocolate negro, sésamo y remolacha.

RIVER HALL

Snacks de bienvenida:

Bloody Mary - Gilda líquida - Patata brava River Hall

Croqueta de ternasco al chilindrón.

Alcachofas con perigourdine, pil-pil de callos con pistachos y Tuber Melanosporum.

Crema de maíz a la vainilla con cremoso de foie y pera.

Vieiras con cremoso de bimi,

Cebolla Fuentes de Ebro DOP asada y su gel de cenizas.

Solomillo con patatas fritas de maíz y remoulade.

Mojito en dos bocados.

Mousse de mascarpone, mocca y tierra de cacao.

96

97



ABSINTHIUM RESTAURANTE

- Canapé de pato con aguaturma de Caspe.
- Brocheta de salmón salvaje escocés y palta hass de La Axarquía.
- Vieira de escafandrista con crema de cebolla asada y salicornia.
- Trócolo de ternera y requesón del Pirineo con alcaparras de Ballobar.
- Guisantes con huevo de Grañén, patata y lardo.
- Bacalao de la Isla de Oso con crema de almendra ecológica de Alcañiz y empletre de Belchite, tomate seco y poutargue.
- Paletilla de cordero lechal de raza ojinegra de Teruel, relleno de sus lechecillas con borraja de Zaragoza y hummus.
- Postre de naranja Millésime 1982.

PRECIO MENÚ: 80 €

ORGANIZAN



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA



PATROCINAN

