



FÒRUM
GASTRONÒMIC
és
Girona

Recetas

JUAN LUIS FERNÁNDEZ

LÚ COCINA Y ALMA

ROTEÑA FRÍA

PARA EL AGUA DE TOMATE

Ingredientes:

5 kg. de tomate pera

Elaboración:

Cortar los tomates en gajos, añadir sal, mezclar en un bol y aplastar con una cuchara. Se ponen los tomates dentro la estameña y se coloca sobre un colador. Recoger el agua, dejar caer gota a gota sobre una cacerola durante 24 horas.

PARA LA ROTEÑA FRÍA

Ingredientes:

750 gr. de agua de tomate

80 gr. de pasta de ají

75 gr. de aceite suave

30 gr. de vinagre de jerez

Elaboración:

Meter todo en thermomix, poner a punto de sal y acidez. Servir con pescado fresco como Urta en láminas finas.

PULPO Y JALAPEÑO

PARA LA BASE DE ESPUMA DE JALAPEÑO

Ingredientes:

2.5 kg. de pimiento verde

2 L. de aceite de girasol

300 gr. de vinagre de arroz

250 gr. de ajo

300 gr. de jalapeño

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes y colar.

PARA EL PULPO Y JALAPEÑO

Ingredientes:

350 gr. de base de espuma de jalapeño
50 gr. de agua
2 hojas de gelatina
6 gr. de guindilla verde thai
Albumina
Finas láminas de pulpo

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes en la thermomix menos la albumina y la gelatina. Enfriamos un poco y añadimos la albumina y la gelatina. Colamos. Servir con finas láminas de pulpo.

POTAGE ST. GERMAIN, ALCACHOFA Y FOIE

Ingredientes:

600 gr. de puré de guisante
600 gr. de caldo de verduras
100 gr. de nata
300 gr. de mantequilla
Foie mi cuit
Alcachofas

Elaboración:

Mezclar el puré de guisante, el caldo de verduras, la nata y la mantequilla, calentar y reservar en una jarra para servir. Las alcachofas utilizar solo el corazón cortado en cuatro. Hacer daditos de foie mi cuit. Poner el foie y las alcachofas en el centro de un plato hondo y acompañar con el puré de guisante, elaborado anteriormente, por encima.

LÁMINAS DE PRESA IBÉRICA, SUERO DE CEBOLLETAS Y TRUFA

PARA EL SUERO DE CEBOLLETAS

Ingredientes:

280 gr. de cebolleta
50 gr. de vinagre de arroz
100 gr. de zumo de limón
250 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Triturar todo, salar y colar.

PARA EL EMPLATADO

Ingredientes:

Finas láminas de presa ibérica
Trufa de verano
Suero de cebolleta
Aceite de perejil
Picatostes

Disponer el suero de cebolleta en la base, poner los picatostes en forma de circula y las láminas de presa poner como montículos y encima de los mismos la trufa de verano. Aliñar con el aceite de perejil.