



DOSSIER DE RECETAS

#forumgirona18 - www.forumgirona.com

ESFÉRICO DE BERBERECHO

Ingredientes:

Berberechos sin conchas
1 l. de agua de cocción de los berberechos
12 gr. de gelespessa
12 gr. de gluconolactato
24 gr. de vinagre
5 gr. de sal

Baño de alginato

1 l. de agua
5 gr. de alginato

Elaboración:

7 minutos el berberecho dentro el baño de alginato.

MIMÉTICO DE ACEITUNA VERDE CON MARTINI

Ingredientes:

3 u. de latas de aceitunas bajas en sal (con jugo)
1 u. de lata de aceituna baja en sal (sin jugo)
4 gr. de gelespessa
1 gr. de agar-agar

300 gr. de base (jugo de las aceitunas)
2,1 gr. de iota

Para el baño de manteca de cacao

260 gr. de manteca de cacao
160 gr. de aceite de oliva
Agua
Colorante verde en pasta

Para el Martini texturizado

450 gr. de Martini blanco
25 gr. de gelcrem frío

PAN CON TOMATE Y ANCHOA

Para el airbag de pan

Ingredientes:

340 gr. de harina de fuerza
12 gr. de levadura fresca
200 gr. de leche
5 gr. de sal

Elaboración:

8 minutos a la máquina de gancho y dejar reposar 24 horas. Extender al número 5 y cortar, hornear a 210°C durante 4 minutos.

Para el culis de tomate

Ingredientes:

5 u. de tomate
5 gr. de sal
55 gr. de aceite de oliva
65 gr. de gelcrem caliente

Para las anchoas

Cortar las anchoas en trozos pequeños.

PARA LA ACEITUNA NEGRA TAPENADE

Ingredientes:

300 gr. de aceituna Kalamata sin hueso
450 gr. de agua
50 gr. de anchoa
10 gr. de gelespessa
30 gr. de alcaparras

Para el baño

420 gr. de manteca de cacao
0,85 gr. de colorante negro
7,5 gr. de polvo de anchoa lio

TALLARINES CON NABO, RICOTTA Y ACELGAS

PARA LOS TALLARINES

Ingredientes:

900 gr. de harina 00
50 gr. de sémola molida
20 gr. de sémola de maíz
3 huevos
180 gr. de yema
Hojas de nabo

Elaboración:

Batir el huevo con las yemas y las hojas de nabo, añadir los sólidos amasar con las manos hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa lo más fina posible y hacer los tallarines. En el momento del servicio escaldar los tallarines con agua y sal.

PARA LA VELLOUTÉ

Ingredientes:

Hojas de nabo limpias de tallo
1 cebolla
2 patatas
1 diente de ajo

Elaboración:

Guisar la cebolla en juliana con un diente de ajo y aceite. Añadir la patata en trozos con un poco de agua, dejar cocer e ir mezclando de vez en cuando. Blanquear las hojas de nabo y enfriar en agua con hielo. Poner todo en la thermomix y triturar, añadir aceite hasta obtener una consistencia suave.

PARA LA SALSA

Ingredientes:

2 manojos de acelgas
1 bergamota

Elaboración:

Con un poco de agua caliente añadir las hojas enteras de acelga con los tallos y calentar hasta punto de ebullición, sazonar con sal, aceite y un poco de zumo de bergamota y la ralladura de esta. Triturar todo hasta que quede una consistencia homogénea.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes:

Ricotta
Tallarines
Salsa
Vellouté
Hierbas aromáticas

Elaboración:

Poner tres trozos de ricota en la base del plato, encima poner los tallarines y napar con la salsa, terminar con las hierbas aromáticas. Servir la vellouté en un vaso aparte.

AMARANTO Y SEMILLAS DE GIRASOL

Ingredientes:

Calabacines
Pepinos
Semillas de lino
Semillas de nigella
Amaranto
Semillas de girasol

Elaboración:

Extraer las semillas del calabacín y pepinos crudos. Cocer el amaranto como si fuera una polenta. Tostar las semillas de linaza y nigella en una sartén de hierro. Después de tostar las semillas de girasol, mezclar por separado con un poco de azúcar hasta obtener una pasta suave. Componga el plato agregando a la base las semillas de girasol, las semillas tostadas y las semillas crudas.

KAKIGORI DE FOIE, PIÑONES Y VINO RANCIO

PARA LA CREMA DE FOIE

Ingredientes:

1 foie extra de 600 gr. aproximadamente
210 gr. de agua mineral
Sal
Azúcar

Elaboración:

Romper el foie en trozos pequeños con las manos y ponerlo en la thermomix a 60°C durante 10 minutos, sacar dos terceras partes y añadir el agua para parar la cocción. Emulsionar el resto de foie poco a poco introduciéndolo en la thermomix como si montáramos una mahonesa, rectificar de sal y azúcar, colar y reservar en mangas pasteleras.

PARA LAS MIGAS DE PAN

Ingredientes:

100 gr. de pan
25 gr. de grasa de pato

Elaboración:

Romper el pan en trozos de 1.5cm aproximadamente sin utilizar la corteza, extender en una placa de horno y secar a 120°C durante 10 minutos con la grasa del pato.

PARA LOS PIÑONES TOSTADOS

Ingredientes:

20 gr. de piñones salvajes del país

Elaboración:

Tostar los piñones en una bandeja de horno a 165°C durante 15 minutos.

PARA LA TERRINA DE FOIE

Ingredientes:

1 foie extra de 600 gr. aproximadamente
Sal
Azúcar
50 ml. de vino rancio

Elaboración:

Quitar las venas del foie y romperlo en trozos de 4cm x 4cm, salar y espolvorear azúcar por encima en forma de lluvia, regar con vino rancio y extender en una placa, filmar de manera que quede hermético, cocer a 80°C al horno a vapor durante 8 minutos.

Reservar en nevera. Una vez frío hacer rollos con el papel film y dejar congelar a -30°C.

PARA EL KAKIGORI DE FOIE**Ingredientes:**

1 rollo de terrina de foie

Elaboración:

Poner una mandolina japonesa 1 hora en el congelador a -30°C igual que los rollos de foie.

Rallar el foie para conseguir unas virutas bien finas.

Reservar en el congelador a -30°C.

PARA EL GEL DE VINO RANCIO**Ingredientes:**

200 ml. de vino rancio

10 gr. de azúcar

2 gr. de goma xantana

Elaboración:

Hacer hervir el vino rancio hasta que llegue a 110°C junto con el azúcar, ligar con la xantana i reservar en un biberón.

PARA LA SAL DE AVELLANAS**Ingredientes:**

20 gr. de avellanas tostadas

2 gr. de sal

Elaboración:

Rallar las avellanas con un microplane y mezclar con la sal fina.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1 molinillo de pimienta

1 copa de vino rancio 100 años

En un bol montar la crema de foie con los piñones, las migas, el gel de vino rancio, el kakigori, la sal de avellanas y la pimienta. Acompañar con la copa de vino rancio.

COCA DE SARDINAS

PARA LA COCA DE MUNT

Ingredientes:

1 kg. de harina
25 gr. de sal
200 gr. de masa madre
650 gr. de agua de romero (infusionar 10gr. de romero por litro de agua)
10 gr. de azúcar
100 gr. de aceite de oliva
10 gr. de levadura

Elaboración:

Amasar todos los ingredientes excepto la levadura y el aceite. Cuando la pasta se haya afinado, añadir la levadura i pasado un minuto el aceite. Dejar reposar en bloque una media hora, dividir al peso deseado y hacer bolas.

Reposar una hora, des gasificar con los dedos i poner aceite encima. Media hora de fermentación y meter en el horno durante 6/7 minutos a 220°C si son pequeñas y 10 minutos si son grandes.

PARA LA SARDINA

Ingredientes:

Sardinas
Colatura

Elaboración:

Es catar y filetear las sardinas, congelar 48 horas a -20°C, una vez descongeladas poco a poco en nevera sumergir en colatura durante 10 minutos.

Ecurrir y conservar en aceite.

PARA LOS ESCALIBADOS

Ingredientes:

Tomate
Pimiento
Cebolla

Elaboración:

Escalibar tomate, pimiento y cebolla y reservar.

PARA LA MAHONESA MARINA

Ingredientes:

1 huevo entero
1 yema
25 gr. de aceite ove
150 gr. de aceite de girasol
10 gr. de mostaza Dijon
10 gr. de vinagre cabernet
3 gr. de colatura
1 lata de huevas de caballa

Elaboración:

En un vaso de túrmix emulsionar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una buena textura, ir añadiendo aceite poco a poco si es necesario.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sobre la base de coca poner los escalibados, pintar con colatura y poner al horno 4 minuts a 220°C, poner la mahonesa con el biberón, repartir de forma homogénea, poner los lomos de sardina, pimienta negra y lechuga de rio encima.

ENSALADA DE ANGUILA CON SU HOLANDESA

PARA LA ESPUMA DE HOLANDESA

Ingredientes:

1 yema de huevo
200 gr. de mantequilla clarificada de anguila
30 gr. de gastric de naranja en salmuera y estragón
Sal
Pimienta

Elaboración:

Poner en un bol baño maría el gastric con la yema de huevo salpimentada, montar la yema de huevo con unas varillas, una vez montada añadir poco a poco la mantequilla sin dejar de remover con las varillas, una vez incorporada toda la mantequilla, colar e introducir en un sifón, mantener en agua a 40º para el pase.

PARA LA ENSALDA DE ANGUILA

Ingredientes:

Anguila cocinada a baja temperatura
Croutons de pan con tomate
Espuma de holandesa de anguila
Hierbas de la serranía

Elaboración:

Poner el fondo del plato la anguila en brunoise y lacada, añadir los croutons, cubrir con la holandesa y terminar con la ensalada de hierbas.

ANGUILA AHUMADA CON PIEL DE TENDÓN DE VACA

Ingredientes:

Anguila
Piel de anguila ahumada
Tendón de vaca

Elaboración:

Cocinaremos la anguila a 81ºC durante 90 minutos.
Cocinaremos los tendones de vaca limpios a 90ºC durante 14 horas, pasado este tiempo triturar y colar, le añadiremos las pieles de la anguila cocinada y las de la anguila ahumada y volvemos a triturar, tras esto confeccionaremos unos velos de la medida que necesitemos.
Colocar a modo de piel cubriendo los lomos de las anguilas ya cocinadas.

BERLINA DE SALSA DE HUEVOS FRITOS LACADA CON GLACÉ DE ANGUILA Y ANGUILA AHUMADA

PARA LA SALSA DE HUEVOS FRITOS EN ACEITE DE ANGUILA

Ingredientes:

Cabeza, pieles y espinas de anguila
Aceite de girasol
Huevos
Pimienta fresca

Elaboración:

Para el aceite de anguila confitaremos la piel, cabeza y espinas de la anguila en aceite de girasol durante 24 horas a 80°C, dejar reposar durante 6 días en la bolsa del vacío y luego colar.
Para la salsa de huevos fritos, freír los huevos en abundante aceite de anguila, salpimentar, añadir pimienta fresca en cantidad y triturar todo, pasar por un chino, reservar en un biberón.

PARA LAS BERLINAS

Berlinas
Salsa de huevos fritos
Lonchas de anguila ahumada

En el momento del pase, rellenar las berlinas con la salsa de huevos fritos, lacar la berlina y acabar con una loncha de anguila ahumada por encima.

XIAOLONG DE ALL I PEBRE CON TORREZNO DE ANGUILA

PARA EL ALL I PEBRE

Haremos un all i pebre de manera tradicional pero sin patata, lo dejaremos infusionar durante 24 horas, pasado este tiempo lo levantaremos y trituraremos todo, buscando obtener la mayor cantidad de colágeno, colar y en moldar en semiesferas, una vez cuajadas, hacer dumplings con el jugo de el all i pebre.

PARA LOS TORREZNOS DE ANGUILA

Ingredientes:

Anguila
Salmuera

Elaboración:

Cocinaremos la anguila tras haberla puesto en salmuera al vacío durante 90 minutos a 80°C, pasado este tiempo sacamos la anguila, la pelamos y usamos la piel para el torrezno, cocinando en el horno a 180°C durante 20 minutos.

Al pase haremos los dumplings al vapor durante 2 minutos y lo terminaremos con el torrezno de anguila. Recomendar pasar el dumpling por mantequilla de anguila para darle un toque crujiente.

CONEJO CON MOSTAZA DE HIERBAS RONDEÑAS

PARA EL CALDO NEUTRO DE MANITAS DE CERDO

Ingredientes:

2 kg. de manitas de cerdo
5 l. de agua

Elaboración:

Blanqueamos las manitas y las lavamos. Las cocemos una hora en olla exprés con los 5 litros de agua. Reducimos hasta obtener medio litro. Reservamos en frío.

PARA EL JUGO DE MOSTAZA DE HIERBAS

Ingredientes:

500 gr. de caldo neutro de manitas de cerdo
70 gr. de pimienta verde
180 gr. de mostaza de hierbas
18 gr. de perifollo
100 gr. de cebollino
25 gr. de perejil
100 gr. de jengibre fresco
40 gr. de hierbabuena fresca
200 gr. de agua mineral
90 gr. de aceite de oliva 0.4
10 gr. de chile verde fresco

Elaboración:

Escaldamos todas las hierbas y las trituramos con los demás ingredientes y el caldo de manitas de cerdo durante 8 minutos en thermomix. Colamos en superbagg y reservamos.

PARA EL FONDO DE CONEJO

Ingredientes:

1 kg. de conejo troceado
500 gr. de manitas de cerdo
200 gr. de cebolla
100 gr. de ajo
150 gr. de tomate
1 l. de vino blanco
c/s de tomillo, laurel, romero y salvia

Elaboración:

Blanqueamos las manitas y las doramos junto el conejo en cazuela. Retiramos y añadimos las verduras hasta que cojan color. Añadimos el conejo, las manitas y el vino. Reducimos y añadimos el agua. Cocemos 4 horas. Fuera del fuego añadimos las hierbas. Colamos, reducimos y ligamos con la mantequilla.

PARA LAS PALETILLAS DE CONEJO CONFITADAS**Ingredientes:**

10 u. de paletilla de conejo
400 gr. de manteca de cerdo
2 cabezas de ajo
10 gr. de enebro
10 gr. de tomillo
10 gr. de pimienta negra

Elaboración:

Sazonamos las paletillas y las envasamos al vacío con los demás ingredientes. La cocemos a 70°C durante 12 horas.

PARA LAS ZANAHORIAS GLASEADAS EN SU JUGO**Ingredientes:**

1,5 kg. de zanahoria fresca
10 u. de micro zanahorias frescas
c/s de xantana
0,5 gr. de vinagre de manzana
Brotos de mostaza joven

Elaboración:

Licuamos las zanahorias y reducimos el jugo hasta obtener 75 gr. Texturizamos con xantana y añadimos el vinagre de manzana. Escaldamos las zanahorias jóvenes y las bañamos en el jugo de zanahorias.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Doramos las paletillas a la brasa, la cubrimos con el jugo de mostaza verde y encima disponemos de los granos de mostaza encurtida, las micro zanahorias glaseadas y una ensalada de brotes de mostaza, milenrama y hierbabuena fresca. Terminamos con un cordón de jugo de conejo.

SOPA DE CARACOL

PARA LOS CARACOLES

Ingredientes:

2 kg. de caracol Bover
2 huesos de jamón
2 cebollas
2 zanahorias
1 cabeza de ajo
Pimienta negra y blanca
Coriandro
Enebro
Clavo
Salvia
Tomillo
Laurel
Hinojo

Elaboración:

Lavamos los caracoles con sal y agua. Una vez limpios los matamos partiendo de agua fría hasta que hierva. Los ponemos en una olla con todas las hierbas y especias y los cocemos en agua durante 1 hora y media. Reservamos.

PARA LA SOPA DE CARACOL

Ingredientes:

500 ml. de caldo de caracol
200 ml. de aceite de salvia
20 gr. de tomillo
20 gr. de romero
20 gr. de salvia
20 gr. de hierbabuena
5 gr. de pimienta negra
1 clavo
5 gr. de gel espesa
20 gr. de emulsionante

Elaboración:

Infusionamos todas las hierbas y especias con el caldo de caracol, filtramos y texturizamos.

PARA EL SOFRITO DE TOMATE

Ingredientes:

2 kg. de tomate maduro
200 gr. de cebolla
200 gr. de chipotle
150 gr. de aceite de oliva

Elaboración:

Pochamos la cebolla hasta que esté dorada, añadimos el tomate y pochamos todo durante dos horas y añadimos el chipotle y ponemos a punto de picante. Reservamos.

PARA LOS RAVIOLIS DE CARACOL

Ingredientes:

Láminas de tocino
Sofrito de tomate
Caracol sin concha

Elaboración:

Disponemos una lámina de tocino, ponemos una cucharadita de sofrito de tomate y el caracol, envolvemos haciendo un pequeño ravioli y reservamos.

PARA EL ACEITE DE SALVIA

Ingredientes:

200 ml. de aceite de girasol
150 gr. de salvia fresca

Elaboración:

Envasamos el aceite con la salvia y cocemos a 65°C durante 5 horas.

PARA EL ACEITE DE ROMERO

Ingredientes:

200 ml. de aceite de girasol
150 gr. de romero fresco

Elaboración:

Envasamos el romero con el aceite y cocemos a 65°C durante 5 horas.

PARA EL ACEITE DE HIERBABUENA

Ingredientes:

180 ml. de aceite de girasol
100 gr. de hierbabuena escaldada

Elaboración:

Trituramos los ingredientes en la thermomix durante 7 minutos y colamos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponemos en plato sopero dos cucharadas de sopa de caracol, encima dos raviolis de caracol y sobre ellos las hierbas y el pan crujiente. Alrededor disponemos gotas de los distintos aceites.

SOPA DE AGUACATE

PARA LA SOPA DE MAÍZ

Ingredientes:

600 gr. de maíz dulce
50 gr. de jugo de limón
0,5 gr. de chile rojo
6 gr. de sal
0'9 gr. de xantana
35 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Trituramos el maíz y lo pasamos por superbag hasta obtener 400 gr. Añadimos el resto de los ingredientes y mezclamos en la thermomix durante 2 minutos. Volvemos a pasar por superbag y quitamos el aire en la máquina de vacío.

PARA EL ACEITE DE CILANTRO**Ingredientes:**

50 gr. de cilantro
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Escaldamos el cilantro, enfriamos y secamos. Trituramos con el aceite en thermomix. Colamos con superbag y decantamos.

PARA EL ACEITE DE VAINILLA**Ingredientes:**

50 gr. de vainilla
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Infusionamos el aceite con las vainas de vainilla 48 horas.

PARA EL ACEITE DE COLATURA**Ingredientes:**

250 gr. de aceite ahumado
75 gr. de colatura

Elaboración:

Mezclar los dos ingredientes.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

2 unidades de aguacate
Mazorca de maíz
Maíz liofilizado
Brotos de cilantro
Flores de ajo

Elaboración:

Doramos el aguacate con el soplete y lo añadimos con el aceite de colatura. Disponemos en plato una cucharada sopera de la sopa de maíz, aliñamos con los aceites, colocamos en el centro el aguacate y disponemos sobre él los brotes de cilantro. A los lados disponemos unos granos de maíz tierno y de maíz liofilizado.



BORJA GARCÍA

DOS PEBROTS

GARUM BASE

Ingredientes:

Boquerón 100%

Aspergillus oryzae 18-25%

Sal ionizada 18-24%

Agua 80%

Elaboración:

Con la ayuda de un brazo mecánico mezclar todos los ingredientes en un bote de cristal completamente limpio y seco, hasta obtener una pasta homogénea.

Tapar el bote con papel film, fechar, abrir ficha técnica y configurar la cámara de fermentación con el programa Garum y dejar fermentar durante 7-8 semanas.

Una vez haya pasado el tiempo, colar, filtrar por estameña, probarlo y guardar en cámara. Reposar.

Si al probarlo, vemos algo extraño, verificar el Ph.

CECINA DE CORDERO LECHAL, CURADA Y AHUMADA

Ingredientes:

1 kg. de carne de cordero
2 kg. de sal gorda
Virutas de madera

Elaboración:

Cubrir la carne de cordero con la sal gorda durante 12 horas. Limpiar la carne de la sal y ahumar en frío durante 12 horas más. Dejar curar ligeramente durante 30 días, con humedad y temperatura controlada, seguidamente congelar y cortar en láminas muy finas. Ponemos a secar, simulando un katsuobushi de cordero.

Se puede consumir de esta manera, como si de chips se tratara o se puede hacer una infusión.

75 gr. de agua
30 gr. de cecina de cordero
5 gr. de pino fresco

Calentar el agua hasta que empiece a hervir, apartar del fuego y poner la cecina y el pino, dejar infusionar durante 30 minutos.

PESTO MULTIESFÉRICO CON PISTACHOS TIERNOS Y ANGUILA

PARA EL SUERO DE PARMESANO

Ingredientes:

100 gr. de parmesano reggiano sin corteza
100 gr. de agua

Elaboración:

Cortar el parmesano en trozos pequeños y triturar el parmesano en el vaso americano hasta que quede fino.

Hervir el agua indicada, añadir el parmesano triturado, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos. Colar por un colador fino y dejar decantar en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas en la nevera. Sacar la grasa superior y guardar para otros platos.

Guardar el suero de parmesano (parte inferior) obtenido en la nevera.

PARA LA CREMA DE PARMESANO

Ingredientes:

30 gr. de nata
20 gr. de leche
50 gr. de parmesano reggiano rallado
Sal

Elaboración:

Juntar la leche y la nata y llevar a ebullición. Añadir el parmesano, mezclar y retirar del fuego. Dejar infusionar 20 minutos y colar por estameña. Poner a punto de sal y guardar.

PARA EL ACEITE INFUSIONADO DE ALBAHACA

Ingredientes:

150 gr. de aceite de oliva suave
75 gr. de albahaca fresca

Elaboración:

Romper la albahaca con las manos e introducir en el aceite. Calentar hasta los 60°C, retirar del fuego y mantener a temperatura ambiente durante 12 horas. Colar y reservar.

PARA LA BASE DE PESTO ESFÉRICO

Ingredientes:

100 gr. de hojas de albahaca fresca
3 gr. de ajo
12 gr. de piñones tostados
12 gr. de parmesano reggiano rallado
50 gr. de aceite de albahaca
150 gr. de agua
30 gr. de suero de parmesano
Sal
0.6 gr. de xantana
2.4 gr. de gluconolactato cálcico

Elaboración:

Quitar el nervio central del ajo. Juntar en el vaso americano todos los ingredientes excepto la xantana y el gluconolactato. Triturar hasta obtener una crema fina, colar y poner a punto de sal.
A 200 gr. de la mezcla, añadir el gluconolactato, mezclar y posteriormente añadir la xantana. Triturar con la ayuda del batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
Quitar el aire a la mezcla con la ayuda de la máquina de vacío y guardar en la nevera.

PARA LA BASE DE ALGINATO

Ingredientes:

1000 gr. de agua
5 gr. de alginato sódico

Elaboración:

Disolver el alginato en el agua. Triturar en el vaso americano hasta que no queden grumos. Guardar en la nevera durante 24 horas.

PARA LOS "GUSANOS" DE PESTO MULTIESFÉRICO

Ingredientes:

Base de pesto esférico
Base de alginato

Elaboración:

Con la ayuda de una jeringa, hacer bolas de pesto en el baño de alginato de 0.4 cm de diámetro. Necesitamos 20 bolas por persona. Escurrir las bolas de pesto del baño de alginato e irlas depositando en fila en un molde largo y estrecho con forma de media caña de 0.3 cm de ancho. De esta forma, formaremos un "gusano" largo y estrecho, formado por 20 bolas de pesto en fila.
Dejar cuajar en la nevera durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, desmoldar con cuidado de no romper la tira y guardar en la nevera.

PARA EL ACEITE TEXTURIZADO DE PISTACHOS

Ingredientes:

50 gr. de aceite virgen de pistacho
1,5 gr. de monoglicérido

Elaboración:

Juntar 25 gr. de aceite con el monoglicérido. Calentar a velocidad mínima y sin dejar de remover hasta que el glice se haya disuelto. Retirar del fuego y añadir el resto de aceite sin dejar de remover. En un baño maría frío, ir incorporando el aceite con el glice poco a poco y sin dejar de remover, con el objetivo de que la mezcla vaya cogiendo cuerpo y una textura similar a una mantequilla pomada. Guardar en nevera.

PARA EL ACEITE DE PANCETA IBÉRICA**Ingredientes:**

50 gr. de panceta ibérica curada en sal
10 gr. de agua
15 gr. de aceite de oliva suave

Elaboración:

Picar la panceta. Juntar la panceta con el agua y el aceite y poner a cocer a fuego lento hasta que el agua haya evaporado por completo y la panceta haya soltado toda su agua. Colar y guardar en la nevera.

PARA LAS LÁMINAS DE PANCETA IBÉRICA CURADA**Ingredientes:**

1 trozo de 50 gr. de panceta ibérica curada

Elaboración:

Con la ayuda de un cuchillo, quitar la piel y el exceso de sal exterior a la panceta. Cortar en rectángulos de 1x2 cm de lado y congelar. Una vez congelado, cortar a la máquina corta fiambres consiguiendo láminas de panceta de 0.1 cm de grosor. Necesitamos 3 láminas de panceta por persona. Guardar en nevera.

PARA LOS DADOS DE ANGIULA AHUMADA**Ingredientes:**

1 trozo de 70 gr. de anguila ahumada

Elaboración:

Quitar la piel y las posibles espinas a la anguila. Cortar 3 dados de anguila por persona de 0.7cm de lado. Guardar en nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

3 germinados de albahaca por plato
3 piñones tostados por plato
3 pistachos tiernos repelados por plato
3 dados de parmesano de 0,3cm de lado por plato
Pimienta negra recién molida

Elaboración:

Disponer los gusanos de multiesféricos en platos rectangulares, ocupando la parte central y haciendo un ligero zig-zag. Calentar la crema de parmesano ligeramente, entibiar la grasa de panceta y calentar los platos con los multiesféricos en la salamandra. Repartir por el plato 3 pistachos, 3 piñones, 3 dados de parmesano y 3 dados de anguila. Encima de la anguila disponer una lámina de panceta. Salsear la base del plato con un poco de crema de parmesano y grasa de panceta. Volver a calentar en la salamandra. Terminar aliñando los pistachos con un pico de aceite texturizado de pistacho, repartiendo 3 germinados de albahaca y aderezando el conjunto con pimienta negra recién molida.

ÑOQUIS DE PATATA CON SALSA AL GUSTO

PARA LOS ÑOQUIS

Ingredientes:

300 gr. de patata hervida
200 gr. de zanahoria hervida
150 gr. de harina de arroz
1 yema de huevo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Pasar la patata y la zanahoria hervida por el pasapuré. Añadir la yema de huevo, la sal y la pimienta. Remover hasta que se forme una pasta, añadir la harina de arroz poco a poco sin dejar de remover hasta conseguir una masa consistente. Hacer bolas pequeñas y alargadas. Poner un cazo con agua abundante a hervir, añadir los ñoquis por turnos y a medida que vayan subiendo a la superficie, quitar y escurrir.

PARA LA SALSA DE ZANAHORIA

Ingredientes:

4 zanahorias
1 ajo
1 rodaja de jengibre
100 ml. de caldo vegetal o agua

Elaboración:

Pelar y cortar las zanahorias en rodajas y poner a calentar lentamente sin que se quemem. Picar el ajo y el jengibre y añadirlo a la zanahoria. Calentarlo cinco minutos y añadir el caldo vegetal. Retirar el jengibre de la mezcla, triturar y pasar por un colador para conseguir una salsa muy fina. Salpimentar al gusto.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer la salsa de zanahoria en la base del plato, disponer los ñoquis de manera harmónica por el plato y aliñarlos con un hilo de aceite de oliva virgen extra. También podemos acompañar los ñoquis con otras salsas dependiendo de las tolerancias individuales, como salsa carbonara, salsa de tomate, salsa pesto, salsa de queso...

ROLLITOS DE ARROZ CON SALMÓN

Ingredientes:

2 discos de arroz
75 gr. de salmón
50 gr. de arroz
1 c/c de miel
Sal
Pimienta
Perejil
Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Poner el arroz en un colador y lavarlo con agua fría hasta eliminar el almidón y el agua salga transparente. Hervirlo unos 15 minutos en un cazo con agua. Escurrir y estirar sobre una superficie plana hasta que se enfríe.

Hidratar los discos de arroz unos segundos en un plato con agua hasta que queden flexibles.

Picar el perejil. Cocer el salmón al vapor o al microondas y desmigalar con una cuchara. Mezclar el arroz con la miel, el salmón, un poco de perejil picado y salpimentar.

Colocar la mezcla encima de los discos, envolver como si fuera un canelón y servirlo con aceite de oliva por encima.

EMPANADILLAS CALIENTES DE CARNE BAJAS EN FIBRA

Ingredientes:

6 discos pequeños de masa de empanada
135 gr. de carne magra de ternera
100 gr. de cebolla
50 gr. de fideos de arroz
1 huevo
Orégano
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta negra

Elaboración:

En un cazo con agua hervir los fideos de arroz durante un minuto, escurrir y reservar. Picar en trozos pequeños la carne de ternera, salar y sofreír la cebolla en una sartén con un poco de aceite hasta que esté bien cocida. Reservar.

Pelar la cebolla y rallarla. Sofreír la cebolla en la misma sartén donde se ha hecho la carne. Incorporar la carne y los fideos, mezclar, dejar cocer un minuto más y añadir el orégano, la sal y la pimienta. Reservar.

Disponer los discos en un plato, poner una cucharada de relleno al centro de cada uno y cerrar los discos doblándolos por la mitad y sellando con la ayuda de un tenedor.

Batir un huevo y pintar las empanadillas por los dos lados, disponerlas sobre un papel antiadherente y colocar sobre una bandeja de horno, cocer durante 10-12 minutos a 180°C.

Servir con un poco de salsa de tomate frito.

SOPA FRÍA DE AGUACATE Y MAÍZ

Ingredientes:

2 aguacates al punto
80 gr. de maíz en conserva (sin azúcar añadido)
50 gr. de nata líquida
50 gr. de queso cremoso
1 limón
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

Elaboración:

Triturar el maíz con el agua de la conserva, reservar el licuado de maíz.
Cortar los aguacates por la mitad, quitar el hueso y con una cuchara quitar la pulpa. Poner en un recipiente alto con zumo de limón y triturar con agua mineral porque resulte una crema semi líquida.
Batir la nata con un batidor hasta que esté espumosa, añadir el licuado de maíz para que forme una crema más densa que la de aguacate. Poner al punto de sal.
Batir el queso con un poco de aceite de oliva.
En una copa poner una cucharada de queso batido, encima la crema de aguacate bien fría y para terminar la crema espumosa de maíz.

GELATINA DE JENGIBRE Y MENTA

PARA LA INFUSIÓN DE JENGIBRE

Ingredientes:

1 l. de agua
Un trozo de jengibre de unos tres dedos de grosor
Piel de un limón y medio
5 c/s de miel
Zumo de ½ limón

Elaboración:

Pelar y cortar el jengibre a rodajas, hervir el agua en una olla y al momento que empiece a hervir parar el fuego, añadir el jengibre y la piel de limón y tapar, dejar infusionar durante 30-60 minutos.
Colar la infusión y añadir la miel y el zumo de limón, mezclar hasta que se disuelva la miel.
Se puede añadir un puñado de hojas de menta.

PARA LA GELATINA DE JENGIBRE Y MENTA

Ingredientes:

250 ml. de infusión de jengibre
Un puñado de hojas de menta fresca
1 c7c de agar-agar

Elaboración:

Picar las hojas de menta.
Poner la infusión en un cazo, añadir el agar-agar y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano. Retirar del fuego y dejar que tempere.
Poner en un recipiente ancho, añadir la menta picada y remover, dejar reposar a la nevera hasta que cuaje.
Una vez cuajado, cortar en trozos y servir.

EMIL SAMPER

KRUDITO DIE ISNEL

USUZUKURI DE KOMBUJIME DE SALMÓN

Ingredientes:

1 kg. de lomo de salmón calidad sashimi
250 gr. de col kimchi
250 gr. de alga kombu
Levadura vinícola
Sal
Azúcar

LLAMPUGA Y ATÚN FERMENTADOS EN AJO NEGRO, KIMCHI Y ACEITUNAS VIVAS

Ingredientes:

1 kg. de lomo de llampuga calidad sashimi
1 kg. de ventresca de atún calidad sashimi
100 gr. de ajo negro
300 gr. de aceitunas prebióticas
10 ml. de kombucha
Levadura vinícola
Sal
Azúcar
Aspergillum
Ito togarashi
Soja suave
Washabi fesco

MAGRET DE PATO A LA ARCILLA, SOBRE UN COMPUESTO BIODINÁMICO DE REMOLACHA, ARROP DE SAUCE, RAÍCES Y FLORES SILVESTRES

PARA EL MAGRET DE PATO A LA ARCILLA

Ingredientes:

1 magret de pato fresco
500 gr. de arcilla
Hojas frescas de higuera

Elaboración:

Pulir el magret del exceso de grasa, salpimentar y tapar la parte de la carne con las hojas de higuera. Por encima del magret y las hojas hacer una capa de arcilla, como si fuera un rebozado, poner en la brasa por encima del fuego, sin que lo toque durante 10 minutos.

PARA EL COMPUESTO BIODINÁMICO

Ingredientes:

2 remolachas
5 gr. de sal
2 gr. de pimienta
1 cucharada de canela
Infusión de salvia
Tomillo
Orégano
Ortigas
Semillas de salvia
1 cucharada de mostaza natural en grano

Elaboración:

Licuar las remolachas y aprovechar la parte sólida, solo añadiremos la mitad del jugo de las remolachas, junto con el resto de ingredientes. Lo ponemos en un recipiente de cerámica o vidrio, no utilizar ni recipientes de plástico ni inox. A partir del séptimo día se puede consumir.

PARA EL ARROP DE SAUCE

Ingredientes:

250 gr. de fruto de sauce
25 gr. de azúcar moreno
5 gr. de kuzu

Elaboración:

Hervir el fruto del sauce con su propio jugo y el azúcar moreno. Una vez cocida ligar con el kuzu.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato poner unas raíces cocidas, una cucharada de arrop de sauce, una base de compuesto biodinámico de remolacha y encima el magret de pato que habremos limpiado y laminado. Lo pintamos todo con reducción de su jugo.

Terminaremos el plato con flores silvestres y unos puntos de puré de tubérculos.

JENNISE FERRARI

QUE LECHE!

MEDREGAL MARINADO, AJÍ AMARILLO, PIÑA DE GALDAR Y PLÁTANO

PARA EL MARINADO

Ingredientes:

2 kg. de lomo de medregal
200 gr. de sal
150 gr. de azúcar
2 limas

Elaboración:

Triturar en la thermomix la sal, el azúcar y las limas. Cubrir los lomos con el resultado de la mezcla y dejar marinar por 2 horas.

PARA LA SALSA

Ingredientes:

1 piña de Galdar
50 gr. de pasta de ají amarillo
10 gr. de sal de ají
20 gr. de jengibre
Aceite vegetal
Aceite ahumado

Elaboración:

Extraer el zumo de piña y jengibre sin agregar agua, luego licuar con el ají amarillo, sal de ají y emulsionar con los aceites hasta conseguir una textura consistente.

PARA LOS PLÁTANOS

Ingredientes:

Plátano macho

Elaboración:

Con una mandolina sacar tiras finas y freír al momento a 150°C.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer cortes finos de medregal, cocerlo por 2 minutos en lima, distribuir la salsa de piña con ají y el plátano frito por encima. Servir frío.

CHERNE EN PAPILOTE DE LECHUGA DE MAR, SALSA DE TAMARINDO Y TAPIOCA

PARA LA PAPILOTE

Ingredientes:

Lomo de cherne
Lechuga de mar desalada

Elaboración:

Envolver cada trozo de pescado con el alga, envasar al vacío y cocinar a 60°C.

PARA LA SALSA DE TAMARINDO

Ingredientes:

100 gr. de mantequilla noisette
100 gr. de tamarindo natural sin semilla
100 ml. de sake
100 ml. de mirin

Elaboración:

Reducir el sake y el mirin a la mitad, luego emulsionar con tamarindo y mantequilla hasta lograr una salsa de consistencia de napar una cuchara.

PARA LA TAPIOCA

Ingredientes:

Fondo de pescado con las espinas del cherne
Tapioca

Elaboración:

Una vez el fondo esté hirviendo, cocinar la tapioca unos 10 minutos, tiene que quedar al dente.

PARA EL BIZCOHO DE LECHUGA DE MAR

Ingredientes:

90 gr. de agua de lechuga de mar
3 claras de huevo
2 yemas de huevo
30 gr. de harina

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una batidora eléctrica, colarlo y pasar a un sifón, meter dos cargas y dejar reposar una hora.

Rellenar la mitad de un vaso de plástico con un pequeño agujero al fondo, cocinar al microondas durante 40 segundos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer el lomo de cherne en el fondo, mezclar la salsa caliente de tamarindo napar el plato y decorar con el bizcocho de lechuga de mar y la tapioca.

ANGUILA XAPADA HERVIDA Y A LA BRASA CON ALL I PEBRE

PARA LA SALMUERA

Ingredientes:

500 gr. de agua mineral

50 gr. de sal

Elaboración:

Juntar ambos ingredientes y remover hasta disolver la totalidad de la sal. Reservar.

PARA LA ANGUILA XAPADA

Ingredientes:

400 gr. de anguila

500 gr. de salmuera

Elaboración:

Limpia la anguila, obtener los dos filetes, reservar la cabeza y la espina para el caldo. Introducir los filetes de anguila en salmuera durante 30 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, retirar la salmuera y secar con el papel absorbente de cocina. Colocar los filetes en una bandeja de deshidratadora y secar con aire frío durante 1 hora. Reservar.

PARA EL CALDO DE ANGUILA

Ingredientes:

1 kg. de carne(recortes), cabeza y espina de anguila

2.5 L. de agua

Elaboración:

Colocar los recortes, la cabeza, la espina de anguila en un cazo y llevar a hervor. Bajar el fuego y cocer durante 1 hora aproximadamente. Colar y dejar enfriar en nevera durante 6 horas. Una vez transcurrido este tiempo separar la grasa del caldo y guardar ambos por separado.

PARA LA ANGUILA XAPADA A LA BRASA

Ingredientes:

Filetes de anguila xapada

Brasas de encina

Elaboración:

Cocinar los filetes de anguila al vapor en horno con 100% de humedad durante 8 minutos. Retirar del horno y seguidamente marcar en la brasa de encina. Reservar.

PARA LA ANGUILA XAPADA HERVIDA**Ingredientes:**

Filetes de anguila xapada
1.5 L. de caldo de anguila

Elaboración:

En un cazo levantar el caldo de anguila y llevarlo a hervor. Bajar a fuego lento e introducir los filetes de anguila. Cocinar los filetes de anguila durante 40 minutos, retirar y cortar en cuadrados de 1,5 cm de lado.

PARA LA ESPUMA DE ANGUILA ALL I PEBRE**Ingredientes:**

50 gr. de ajos pelados laminados
200 gr. de aceite de oliva
100 gr. de concentrado de tomate
200 gr. de pimentón dulce
4 L. de caldo de anguila
100 gr. de pan tostado
200 gr. de patata pelada (trozos)
200 gr. de almendra tostada
Pimienta negra
Gelatina (5 hojas por litro de salsa acabada)

Elaboración:

Previamente poner a hidratar en agua fría con hielo las colas de gelatina, y una vez hidratadas, retirar, secar con papel absorbente de cocina y reservar.

Pelar los ajos, laminarlos e introducirlos en un cazo junto con el aceite de oliva virgen extra, cocinar a fuego bajo hasta que estén dorados. Añadir el pimentón y retirar del fuego. Incorporar las almendras, el pan previamente tostado y triturar todo el conjunto. Agregar el concentrado de tomate, el caldo de anguila y la patata pelada cortada en trozos regulares. Volver a llevar el conjunto en el cazo a fuego suave durante 1 hora aproximadamente. Triturar, colar por chino fino y poner a punto de pimienta negra molida al momento. Una vez colado y en caliente incorporar las hojas de gelatina según la proporción asignada.

PARA LA PATATA SECA**Ingredientes:**

1 kg. de patata Monalisa
1 L. de agua

Elaboración:

Pelar la patata, lavarla y cortar en rectángulos de 0.3cm x 0.3cm x 1.5cm de lado. Cocinar en agua hirviendo durante 1 minuto, retirar del fuego y enfriar con agua fría. Escurrir el exceso de agua y extender los bastoncitos de patata sobre un silpat. Secar en deshidratadora a 50°C durante 3 horas aproximadamente.

PARA EL SOFRITO DE PATATA SECA

Ingredientes:

10 gr. de ajo picado
30 gr. de aceite de oliva virgen extra
25 gr. de cebolla picada
130 gr. de tomate rallado
60 gr. de patata seca
240 gr. de caldo de anguila
7 gr. de grasa de anguila
1 gr. de pimentón dulce
3 gr. de sal

Elaboración:

Poner en un cazo el aceite de oliva virgen extra y sofreír el ajo picado hasta que esté ligeramente dorado, incorporar la cebolla y finalmente el tomate rallado. Rehogar el conjunto a fuego suave hasta que esté bien cocido.

En una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra saltear la patata seca hasta que adquiera un ligero color dorado y añadir la patata al resto del sofrito anterior. Finalmente añadir el caldo de anguila y cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Subir el fuego, agregar la grasa de anguila, el pimentón dulce y mantener a fuego fuerte hasta evaporar la totalidad del caldo. Reservar.

PARA EL ACEITE DE AZAFRÁN

Ingredientes:

100 gr. de aceite de oliva virgen extra
2 gr. de azafrán
30 gr. de agua

Elaboración:

Envolver las hebras de azafrán en papel de aluminio. Calentar una sartén y colocar el papel de aluminio junto con el azafrán para tostarlo ligeramente y nos desprenda todo su aroma. En un cazo incorporar el agua, el aceite de oliva virgen extra, las hebras de azafrán que hemos tostado y calentar a 60°C hasta evaporar la totalidad del agua. Reservar.

PARA EL ACEITE DE PIMENTÓN

Ingredientes:

300 gr. de aceite de oliva virgen extra
50 gr. de pimentón dulce

Elaboración:

En un cazo calentar el aceite hasta llegar a 70°C. Retirar del fuego e incorporar el pimentón dulce dejándolo infundir tapado durante 2 horas. Transcurrido este tiempo colar por tela y reservar.

MONTAJE DEL PLATO

En el centro del plato colocar el sofrito de patata y sobre esté la espuma de anguila all i pebre. En un costado disponer un cuadrado de anguila xapada a la brasa y en el otro costado del plato colocar un cuadrado de anguila xapada hervida. Finalizar el plato colocando unas gotas de aceite de pimentón y de aceite de azafrán, una hebra de azafrán sobre la anguila hervida, una flor y una hoja de capuchina.

SALSIFÍ CON NUECES Y CASTAÑAS

PARA EL AGUA DE KOJI

Ingredientes:

Koji de arroz
Sal
Agua

Elaboración:

Para elaborar el agua de koji pondremos 3 partes de koji de arroz por una de sal. Se cubre con agua y se deja fermentar a temperatura ambiente, mezclando cada un/dos días durante 2/3 semanas. Colar, obtendremos la parte sólida y la líquida, que es la que utilizaremos para la receta.

PARA LA LECHE DE NUECES

Ingredientes:

Nueces
Leche
Agua

Elaboración:

Poner las nueces toda la noche a hidratar con leche. Colar y triturar estas mismas nueces con agua justo que las cubra. Colar y reservar la parte líquida.

PARA EL JUGO DE CEBOLLA ASADA

Ingredientes:

2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
Brandy
Moscatel
Vino rancio
Vino tinto
1 hoja de laurel
1 branca de tomillo

Elaboración:

Cortar las cebollas en 8 trozos, asar a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva hasta que se ablanden y cojan color. Bajar el fuego y añadir los dientes de ajo, cuando el ajo coja color añadir los líquidos, una parte de brandy, una parte de moscatel, dos partes de vino rancio y dos partes de vino tinto junto con el laurel y el tomillo. Cuando los vinos hayan reducido, cubrir con agua y dejar hervir a fuego medio hasta que casi se evapore todo el conjunto. Colar y reservar la parte líquida, rectificar de sal.

PARA EL JUGO DE CEBOLLA AVINAGRADA

Ingredientes:

2 cebollas medianas
Aceite
Sal
Vinagre

Elaboración:

Cortar las dos cebollas a juliana, aliñar con la sal el aceite y el vinagre y dejar a temperatura ambiente toda la noche. Colar y reservar el líquido.

PARA LOS SALSIFÍES Y EL EMPLATADO

Ingredientes:

6 salsifíes
400 cl. de agua
10 cl. de aceite de oliva
50 cl. de vino rancio
50 cl. de agua de koji
50 cl. de caldo de verduras
2 castañas hervidas
50 cl. de leche de nueces
2 nueces asadas al horno
20 cl. de jugo de cebolla asada
30 cl. de jugo de cebolla avinagrada

Elaboración:

Pelar los salsifíes y poner a hervir cubiertos de agua con un poco de aceite hasta que evapore el agua y nos queden los salsifíes cocidos y empiecen a tostarse.

Añadir el vino rancio, cuando este evaporado añadir el agua de koji, al tener un nivel alto de sal será lo que nos va a salar los salsifíes, dejamos que evapore el agua de koji y añadimos el caldo de verduras.

En la base del plato, poner la leche de nueces, las nueces asadas, las castañas, el jugo de cebolla asada y el jugo de cebolla avinagrada, encima poner los salsifíes para terminar el plato.

TRIPA DE PIEL DE ATÚN CON ESTRAGÓN, CARRILLERA DE ATÚN GUISADA CON SU SANGRE Y CRUJIENTE DE ESCAMAS

PARA LA PIEL DE ATÚN

Ingredientes:

Piel de atún

Elaboración:

Envasar la pile de atún al 100%, cocinar a baja temperatura a 68°C durante 3 minutos. Una vez cocinada retirar las escamas con mucho cuidado de no romper la piel, reservar. Una vez esté fría, cortarla en cuadrados de 1 cm.

PARA EL SOFRITO DE LA PIEL

Ingredientes:

3 dientes de ajo
2 cebollas grandes
1 matojo de estragón
1 cucharadita de carne de ñora
1 cucharada de demi-glacé de ternera
Caldo de pescado
Sal i pimienta

Elaboración:

Cortar los ajos en brunoise muy fina y dorar en aceite de oliva. Una vez dorados añadir la cebolla cortadas y las ahogamos hasta que caramelicen. A continuación añadir el ajo a la cebolla, la piel de atún, el estragón picado, la carne de ñora i la demi-glacé. Cubrimos todos con el caldo de pescado, salpimentar y dejar cocer durante 10 minutos a fuego medio.

PARA LA CARRILLERA DE ATÚN

Ingredientes:

2 carrilleras de atún
8 chalotas
1 zanahoria
1 puerro
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
1 copa de vino tinto
Caldo de pescado
Sangre de atún

Elaboración:

Cortar las chalotas, la zanahoria y el puerro en bresa.

Sellar las carrilleras. A continuación poner la bresa con una carrillera en una olla, añadir el laurel, tomillo, el vino tinto y cubrir todo con el caldo de pescado. Dejamos cocer durante 10 minutos a fuego medio.

Una vez las carrilleras cocidas, las sacamos de la salsa y las reservamos. Colar la salsa y espesar con la sangre del atún.

PARA LAS ESCAMAS**Ingredientes:**

Escamas de atún

Elaboración:

Recuperar las escamas de la elaboración anterior y las freímos con aceite de girasol hasta que queden bien crujientes.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner la tripa guisada en la base del plato, encima la tripa colocar la carrillera y la cubrimos con la salsa. Acompañar con rebozuelos salteados. Decorar con flor de ajo y terminamos con las escamas fritas por encima.



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.

EMPANADA LÍQUIDA DE MAÍZ Y CONGRIO EN SALAZÓN

PARA EL CONGRIO EN SALAZÓN

Ingredientes:

Lomos de congrio de 600 gr.
Sal marina
Azúcar

Elaboración:

Hacemos una salmuera al 50% de sal marina y azúcar. Marinamos durante 24 horas los lomos abiertos. Retiramos la salmuera y lavamos con agua fría. Oreamos en cámara durante 7 a 10 días envueltos en tela y bandeja de agujeros. Para su uso tendremos que desalar en agua fría durante 24 horas cambiando el agua al menos un par de veces durante el proceso.

PARA LA EMPANADA

Ingredientes:

2120 gr. de maíz en lata
60 gr. de cebolla pochada
c/s de caldo de pollo
5,5 gr. de sal
2 gr. de xantana
1,5 gr. de lecitina de soja
0,5 gr. de colorante alimentario
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Ponemos en una olla el maíz con la cebolla y el caldo. Hervimos durante 30 minutos. Trituramos y colamos. Emulsionamos con el aceite, añadimos la lecitina, la xantana y el colorante.

PARA LA MASA

Ingredientes:

300 gr. de harina de trigo
200 gr. de harina de maíz
565 gr. de agua templada
10 gr. de sal
12 gr. de azúcar
1 cucharada de ajada

Elaboración:

Amasamos todos los ingredientes durante 15 minutos y reposar de 8 a 10 horas. Estirar con un pojo de ajada y cortar con un cortapastas. Freír en abundante aceite. Agujerear la parte superior.

PARA LAS MIGAS DE EMPANADA**Ingredientes:**

500 gr. de harina de trigo
200 gr. de ajada
200 gr. de leche
8 gr. de sal

Elaboración:

Amasar y reposar. Racionamos, filmamos y congelamos. Después rayamos sobre papel sulfurizado y horneamos a 165°C sin ventilador durante 15 minutos.

CONGRIO SECO CON CALDO DE SALAZONES**PARA EL CONGRIO SECO****Ingredientes:**

Congrio seco
Romero
Caldo de salazones

Elaboración:

Hidratamos el congrio seco durante 48 horas. Después lo ahumamos con romero. Envasamos al vacío con caldo de salazones y lo cocinamos durante 4 horas a 65°C.

PARA EL CALDO DE SALAZONES**Ingredientes:**

1,5 l. de agua
500 gr. de congrio en salazón
5 gr. de unto ahumado
30 gr. de lechuga de mar en salazón
c/s de cayena
1 hoja de laurel
20 gr. de vino blanco
70 gr. de cebolla
30 gr. de puerro
¼ de diente de ajo

Elaboración:

Limpiamos y cortamos la cola de congrio y las ponemos en sal gruesa durante 25 minutos. Lavamos y secamos. Pochamos las verduras finamente picadas, añadimos el vino blanco, las salazones y cubrimos con el agua.

Cocinamos lentamente 25 minutos. Colamos y reservamos.

PARA EL LACADO KABAYAKI

Ingredientes:

100 gr. de mirim
100 gr. de sake
100 gr. de soja
100 gr. de azúcar
0,5 gr. de xantana

Elaboración:

Ponemos al fuego el mirim y el sake y reducimos la mitad. Incorporamos la soja y el azúcar y reducimos a la mitad de nuevo. Añadimos la xantana, trituramos y quitamos el aire en la máquina de vacío. Enfriamos y ya podemos usar.

Con una brocha pintamos el congrio y vamos girando el pescado a la vez que le pintamos, al menos dos veces.

CONGRIO A BAJA TEMPERATURA CON CALDO DE MANITAS Y SETAS

PARA EL CONGRIO

Ingredientes:

Lomo de congrio
Grasa de manitas

Elaboración:

Hacemos porciones de 80/90gr. de lomo de congrio, lo envasamos al vacío con grasa de manitas y lo cocinamos a 65°C durante 2 horas.

PARA EL CALDO DE MANITAS

Ingredientes:

4 u. de patas de cerdo
750 gr. de cebolla
200 gr. de puerro
100 gr. de zanahoria
30 gr. de ajo
2 u. de tomate
2 u. de hoja de laurel
10 gr. de pimienta negra en grano
1 rama de tomillo
1 botella de vino tinto
200 gr. de grasa de manitas
8 gr. emulsionante en pasta
2 gr. de xantana

Elaboración:

Escaldamos las manitas de cerdo por un lado. Por otro lado partimos las verduras en bresa, doramos por el orden; ajo, cebolla, puerro y zanahoria. Cuando esté bien dorado añadimos el tomate y cocinamos bien. Desglasamos varias veces con el vino tinto hasta su total integración. Añadimos las patas de cerdo y el resto de hierbas aromáticas y especias. Cocinamos durante 8-10 horas. Colamos y enfriamos rápidamente para poder separar la grasa del caldo.

Reducimos hasta llegar al sabor deseado. Rectificamos de sal y después emulsionamos por cada litro de caldo con 200 gr. de grasa de las manitas. Que ha salido como resultado de hacer el caldo de xantana y el emulsionante en pasta

PARA LAS SETAS

Ingredientes:

Setas variadas
Ajo
Jengibre
Tomillo
Caldo de manitas
Ralladura de naranja

Elaboración:

Picamos el ajo, el jengibre y el tomillo.
Salteamos las setas con el ajo, el jengibre y el tomillo, glaseamos con un poco de caldo de manitas y terminamos con ralladura de naranja para aromatizar.

ARROZ CON PATA DE TERNERA Y GARBANZOS

PARA EL CALDO

Ingredientes:

2 kg. de pata de ternera
300 gr. de cebolla
300 gr. de tomate
150 gr. de zanahoria
300 gr. de puerro
250 ml. de vino tinto
500 gr. de costilla de cerdo
500 gr. de huesos de caña de ternera (con tuétano)
5 L. de agua
150 ml. de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Dorar las costillas y los huesos en el horno a 220°C.
Saltear las verduras cortadas a mirepoix con el aceite hasta que tengan un color muy oscuro, desglasar con el vino. Añadir el agua, la costilla, los huesos y la pata, cocer a fuego lento durante 4 horas.
Colar, deshuesar la pata y cortarla en trocitos pequeños. Reservar el caldo, el resultado será aproximadamente 1 litro.

PARA LOS POLVOS DE CHISTORRA Y MORCILLA

Ingredientes:

200 gr. de chistorra
100 gr. de morcilla

Elaboración:

Calentar los embutidos por separado para poder desgrasar y desmigalar con mayor facilidad. Secar en el horno a 50°C durante 8 horas. Triturar hasta conseguir los polvos.

PARA LA SALMORRETA

Ingredientes:

250 gr. de ñora limpia
150 gr. de ajo pelado
250 gr. de tomate maduro
600 ml. de agua
100 ml. de aceite de oliva extra para freír

Elaboración:

Escaldar las ñoras en el aceite a 150°C, freír en el mismo aceite los ajos. Hornear los tomates a 180°C durante 10 min. Triturar todo en la thermomix con el agua.

PARA EL AGUA DE AZAFRÁN**Ingredientes:**

250 ml. de agua
1 gr. de azafrán hebra

Elaboración:

Infusionar a 65°C durante 4 horas.

PARA EL ARROZ**Ingredientes:**

320 gr. de arroz variedad bahía
960 ml. de caldo de pata
300 gr. de pata troceada en brunoise
60 ml. de agua de azafrán
60 ml. de aceite de oliva virgen extra
40 gr. de salmorreta
150 gr. de garbanzos hervidos
5 gr. de sal fina
2 gr. de pimienta negra
Polvos de chistorra y morcilla

Elaboración:

Calentar al aceite en una paella, añadir el arroz y enseguida el agua de azafran, remover y añadir el caldo hirviendo con la salmorreta, los garbanzos, la pata y la sal. Cuando arranque a hervir, introducir en el horno y cocer 15 min a 180°. Transcurrido este tiempo secar al fuego hasta conseguir el socarrat. Emplatar espolvoreando el arroz con los polvos de morcilla y chistorra y poner el socarrat por encima

ARROZ CON PLANCTON, VAINAS Y COCOCHAS DE MERLUZA**PARA EL FUMET BLANCO****Ingredientes:**

500 gr. de espina de rape y merluza
10 gr. de alga kombu
2 L. de agua

Elaboración:

Remojar el kombu durante 30 minutos. Poner en una olla con las espinas bien lavadas y el agua. Cuando rompa a hervir quitar las impurezas y cocer a fuego lento durante 2 horas y colar.

PARA EL ARROZ

Ingredientes:

320 gr. de arroz carnaroli envejecido
800 ml. de fumet blanco
80 ml. de aceite de oliva virgen extra
40 gr. de calabacín
40 gr. de judía plana
40 gr. de espárragos
6 gr. de plancton de merluza
200 gr. de cocochas de merluza
12 gr. de sal fina

Elaboración:

Confitar las cocochas en la mitad del aceite.

Disolver en plancton en agua.

Escaldar las verduras en agua salada, enfriar con agua y hielo.

Calentar el caldo y la otra mitad del aceite en una olla express, al hervir añadir el arroz y la sal, tapar y cocer durante 12 minutos.

Enfriar la olla bajo el grifo para parar la cocción, añadir las verduras y el aceite de las cocochas al arroz.

Mantecar con el plancton disuelto. Emplatar colocando las cocochas encima.

ARROZ DE NARANJA Y ACEITE DE OLIVA CON OTROS CÍTRICOS

PARA LA CONFITURA DE NARANJA

Ingredientes:

200 gr. de naranja
120 gr. de azúcar moreno de caña
20 ml. de agua

Elaboración:

Pelar la piel de la naranja, hervirla 3 veces. Escurrir i triturar en la thermomix. Cortar la naranja de forma rustica y cocinarla a fuego lento con el agua, el azúcar y la piel triturada durante 45 minutos. Enfriar.

PARA EL ARROZ

Ingredientes:

170 ml. de zumo de naranja
180 ml. de agua
100 gr. de arroz variedad senia
80 gr. de confitura de naranja
40 ml. de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina
2 gr. de canela en rama
Azúcar moreno de caña para quemar
Otros cítricos (mandarina, pomelo y ralladura de naranja y limón)

Elaboración:

En una olla a presión, calentar el zumo y el agua con la canela hasta llegar a ebullición. Verter el arroz, tapar y cuando empiece a salir el vapor de la válvula, bajar el fuego al mínimo y cocer 14 minutos. Transcurrido este tiempo, apartar del fuego y reposar 5 minutos más. Abrir la tapa y enfriar el arroz extendiéndolo sobre una bandeja. Añadir la confitura y cuando esté totalmente frío emulsionar con el aceite poco a poco. Emplatar, espolvorear con el azúcar moreno y quemar con un soplete. Decorar con trozos de cítricos frescos y ralladura de limón.

ARROZ INTEGRAL CON CODORNIZ ORTOLANS Y BERENJENA

PARA EL CALDO DE CODORNIZ

Ingredientes:

2 kg. de codornices de granja
2 kg. de perdices
150 gr. de cebolla
150 gr. de zanahoria
150 gr. de puerro
250 ml. de vino tinto
150 gr. de brandy
5 L. de agua
150 ml. de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Dorar en el horno a 220° las perdices y las codornices. Saltear las verduras cortadas en mirepoix con el aceite hasta que tengan un color muy oscuro. Desglasar con el vino y el brandy. Colocar en una olla expres, añadir el agua, tapar y cocer a 1 bar de presión durante una hora. Colar.

PARA LA CODORNIZ ORTOLANS

Ingredientes:

2 kg. de codorniz ortolans

Elaboración:

Limpiar las codornices, deshuesar las pechugas y reservarlas. Marcar los muslos y las caracas, cocinarlas en el caldo de codorniz 30 minutos. Colar, guardar el caldo, deshuesar y cortar a dados pequeños la carne.

PARA LA SALMORRETA

Ingredientes:

250 gr. de ñora limpia
150 gr. de ajo pelado
250 gr. de tomate maduro
600 ml. de agua
100 ml. de aceite de oliva extra para freír

Elaboración:

Escaldar las ñoras en el aceite a 150°C, freír en el mismo aceite los ajos. Hornear los tomates a 180°C durante 10 min. Triturar todo en la thermomix con el agua.

PARA EL AGUA DE AZAFRÁN

Ingredientes:

250 ml. de agua
1 gr. de azafrán hebra

Elaboración:

Infusionar a 65°C durante 4 horas.

PARA LA BERENJENA

Ingredientes:

1 u. de berenjena

Elaboración:

Pinchar la berenjena y cocinarla al microondas 6 min. Pelar y cortarla en cubos de 2x2cm.

PARA EL ARROZ

Ingredientes:

320 gr. de arroz integral variedad bahía

60 gr. de agua de zafrán

60 gr. de aceite de oliva virgen extra

40 gr. de salmorreta

5 gr. de sal fina

2 gr. de pimienta negra

Elaboración:

Calentar el caldo, el agua de azafran, la salmorreta, y el aceite. Cuando empieza a hervir añadir el arroz, salar y cocer 45' a 1 bar de presión. Transcurrido este tiempo, enfriar la olla expres debajo del grifo para cortar la cocción. Saltear la berenjena y la carne de codorniz, añadir el arroz. Marcar las pechugas, cocinarlas 1 minuto al horno, laminarlas. Emplatar el arroz y colocar la pechuga encima.

COCA DE TRIGO DE XEIXA, ESPINACAS, CABALLA MACERADA CON PIMENTÓN DE TAP DE CORTI Y CHUTNEY DE PIMENTÓN DE TAP DE CORTI

PARA LA MASA

Ingredientes:

75 ml. de agua mineral
70 ml. de aceite de oliva virgen extra
200 gr. de harina semi integral de trigo Xeixa
5 gr. de levadura de pan fresca

Elaboración:

En un bol mezclar el agua un poco templada, el aceite, la levadura y un pellizco de sal. Agregar poco a poco la harina hasta hacer una masa compacta, elástica y que no se pegue a las paredes del bol. Tapar con un trapo y reposar en un lugar cálido hasta que la masa suba.

PARA LAS ESPINACAS

Ingredientes:

150 gr. de espinaca fresca

Elaboración:

Lavar las espinacas, trocearlas y saltearlas.

PARA LA CABALLA MACERADA

Ingredientes:

200 gr. de lomo de caballa limpia y des espinada
200 gr. de sal
100 gr. de azúcar
200 ml. de AOVE arbequina
100 gr. de pimentón de Tap de Coti

Elaboración:

En una fuente plana cubrir durante 30 minutos la caballa con la mezcla de la sal y el azúcar. Transcurrido este tiempo retirar la mezcla con agua y secar bien. Durante 4 horas cubrir la caballa con el pimentón y el aceite.

PARA EL CHUTNEY

Ingredientes:

200 gr. de pimiento fresco de Tap de Corti limpios
50 ml. de vinagre
2 gr. de pimienta negra
2 gr. de cayena
20 gr. de azúcar
Sal

Elaboración:

Trocear los pimientos en brunoise muy fina. Cocer a fuego lento todos los ingredientes hasta que esté totalmente caramelizado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer bolitas de unos 70gr. con la masa, con un rodillo estirla y ponerla sobre una bandeja de horno. Esta masa es muy elástica y tiene la suficiente grasa como para que no se pegue, así que no es necesario untar la bandeja ni enharinar la superficie donde se estire.

Una vez colocada la masa, la cubriremos con la espinaca y la hornaremos a 180°C durante 10-13 minutos, la masa debe de estar dorada y crujiente.

Fuera del horno la cubriremos con la caballa y un poco de chutney sobre ella.
Servir en caliente.

MARIONA VILANOVA

NYKTERI'S COCKTAIL BAR

KENZO

Ingredientes:

7 cl. de zumo de manzana
6 cl. de Sake
1 cl. de puré de yuzu
1 cl. de licor de pera Williams
Un poco de sirope de miel y membrillo

Elaboración:

Poner en la coctelera y sacudir.

TOMÁTIC

Ingredientes:

12 cl. de zumo de tomate con wasabi
6 cl. de vodka ahumado de bacon
Zumo de limón
Sal
Pimienta
Perrins
Sal de apio
Tabasco

Elaboración:

Poner en la coctelera y sacudir.

SUMMER LOVE

Ingredientes:

Lima y kiwi troceados
Un poco de sirope de Atzavara
1 cl. de puré de lichi
Refresco orgánico de flor de sauce

Elaboración:

Poner la lima y el kiwi, el sirope de Atzavara y el puré de lichi a la coctelera, sacudir, servir en copa y terminar con el refresco orgánico de flor de sauce.

CARRILLÓN DE CORDERO CON UN VELO DE LECHE DE OVEJA A PARTIR DE HIERBAS GALACTÓFUGAS

PARA EL CARRILLÓN

Ingredientes:

100 gr. de carrillón de cordero lechal deshuesado
1 trozo de redaño

Elaboración:

Deshuesar correctamente el cuello del cordero lechal, limpiar bien la carne de inserciones musculares, tendones y exceso de grasa superficial.

Estirar la pieza de carne de manera que podamos rellenarla con facilidad.

Una vez rellena la albardamos con el redaño y la cocinamos a baja temperatura hasta que esté bien tierna. Unas 8 horas a 85°C.

Enfriamos rápidamente, cortamos en medallones que guardaremos refrigerados hasta su uso.

PARA EL RELLENO

Ingredientes:

50 gr. de cebolla
50 gr. de zanahorias
50 gr. de apio blanco
50 gr. de senderuelas
50 gr. de mollejas de cordero lechal
Mantequilla de leche de oveja

Elaboración:

En un cazo ponemos una pequeña cantidad de mantequilla y salteamos la verdura picada, cuando este cocinado añadimos las mollejas también picadas y finalmente las setas, sazonomos y dejamos que reduzcan todos los jugos del salteado. Cuando este frío lo utilizamos para rellenar el carrillón.

PARA EL VELO DE LECHE

Ingredientes:

1 l. de leche de oveja con un alto contenido de materia grasa
Selección de elementos vegetales con propiedades galactófugas (diente de león, látex de cardillo, flores de cardo mariano)

Elaboración:

Añadimos la leche en un cazo con el conjunto de vegetales y aplicamos temperatura hasta alcanzar los 92°C.

En ese momento apartamos del fuego y dejamos que se enfríe, aparecerá un velo de leche con todas las hierbas y flores pegadas en su parte interior, lo recogemos con cuidado y lo reservamos hasta el final a temperatura ambiente.

PARA LA SALSA DE CORDERO Y ACHICORIAS TOSTADAS**Ingredientes:**

100 gr. de raíz tostada de achicoria
200 gr. de jugo de cordero lechal asado
50 gr. de caldo de cebollas asadas
20 gr. de mantequilla de oveja

Elaboración:

Elaboramos una salsa ligada a partir del caldo de cebollas y el jugo de cordero, en el cual infusionamos la raíz tostada de achicoria, colamos y emulsionamos finalmente con una nuez de mantequilla hasta obtener la densidad adecuada.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén con mantequilla de oveja doramos los medallones de cuello de lechazo hasta que estén bien calientes y obtengan un agradable tono dorado.

Los colocamos en un plato caliente y disponemos sobre estos una cantidad generosa de salsa de achicoria.

Finalmente colocamos el velo de leche de oveja con los elementos vegetales en la parte superior.

Servir en caliente, acompañar con cebollas asadas y tofe de cebolla.

NANDU JUBANY

CAN JUBANY

TOSTADA DE PANCETA ADASA CON ENCURTIDOS Y HOLANDESA FRIA

PARA LA PANCETA CONFITADA

Ingredientes:

720 gr. de panceta
6 gr. de sal gris
1,2 gr. de pimienta negra en grano
6 ml. de aceite de oliva suave 0,4º

Elaboración:

Salpimentar con sal y pimienta, dejar macerar 24 horas. Pasadas estas horas, limpiar bien la sal i cuadrar. Poner la panceta en bolsas al vacío individuales con un poco de aceite de oliva. Cocer al vacío con Roner a 75°C durante 10 horas. Una vez cocida enfriar con hielo y agua.

PARA LA REDUCCIÓN DE JEREZ SECO Y VINAGRE DE JEREZ

Ingredientes:

Vino de Jerez
Vinagre de Jerez
Chalota

Elaboración:

Pochar la chalota con aceite y añadir los líquidos. Reducir a fuego suave hasta obtener 300 gr. de jugo reducido.

PARA LA SALSA HOLANDESA FRIA

Ingredientes:

6 gr. de colatura de anchoa
30 gr. de yema pasteurizada
13,5 gr. de reducción de Jerez
75 gr. de mantequilla

Elaboración:

Introducir a la thermomix la yema, la colatura y la reducción a 80°C hasta que cuaje la yema. Bajamos a 60°C e incorporamos la mantequilla a hilo hasta que monte. Reservar en manga pastelera en nevera.

PARA EL HUEVO DURO

Ingredientes:

1 u. de huevo clase L

Elaboración:

Poner a hervir con agua i sal durante 10 minutos. Enfriar con agua y hielo.

PARA LA MIEL Y LIMÓN

Ingredientes:

54 gr. de miel de romero

6 gr. de zumo de limón

Elaboración:

Calentar ligeramente una parte pequeña de la miel y mezclar con el zumo de limón. Terminar de integrar el resto de miel y reservar en biberón.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner las pancetas en una bandeja con papel sulfurizado con la corteza arriba. Asar a 200°C entre 45-50 minutos. Terminar a 220°C 15 minutos más.

Separar la corteza que nos habrá quedado bien soufflada y cortarla en cuadrados. Repelar bien la panceta del exceso de grasa y cortar láminas de 1/2cm de grosor. Tostar el pan a la brasa si puede ser y poner encima la holandesa con los encurtidos (alcaparras, pepinillos en vinagre y cebolla en vinagre). Poner encima las láminas de panceta caliente y las cortezas por encima. Servir con la miel.

ESPUMA DE RABA Y PATATAS CON PANCETA CONFITADA, VIEIRAS Y ENSALADA DE PERA DE PUIGCERDÀ

Ingredientes:

250 gr. de patata
250 gr. de rabas
200 gr. de crema de leche
225 gr. de agua de cocción
½ panceta de cerdo confitada
12 u. de vieiras
1 u. de pera de Puigcerdà
Brotos para decorar.

Elaboración:

Poner a hervir las patatas y las rabas, cuando este cocido, ponemos la cantidad de agua y de crema de leche junto las rabas y las patatas y trituramos, añadir sal y pimienta y ponemos en un sifón con dos cargas.

Envasar la panceta en bolsas de cocción y cocinar a 80°C durante 12 horas, cortar en dados y marcar en una sartén muy caliente.

Pelar la pera y cortar a dados pequeños, aliñar con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Marcar las vieiras en una sartén caliente.

Disponer las vieiras, la panceta y los dados de pera harmónicamente por el plato, marcar algunos puntos de espuma repartidos y terminar con los brotes decorativos.

PACO PÉREZ

MIRAMAR

A MODO DE TACO, SOCARRAT

PARA EL CALDO DE MARISCO

Elaboramos un caldo de mariscos, a la forma tradicional (en este caso, galeras, cangrejos de mar, gambeta roja). Rustimos los mariscos en aceite de oliva, los retiramos de la olla y añadimos la cebolla, doramos y añadimos la zanahoria, seguidamente el puerro y seguimos dorando. Incorporamos los mariscos, la salsa de tomate e integramos bien. Añadimos las algas y mojamos con el agua mineral. Cocinamos a fuego suave durante 40 minutos. Retiramos del fuego y dejamos reposar tapado durante 30 minutos más. Pasamos el caldo por un colador fino y reservamos.

PARA LA BASE DE CEBOLLA Y CALAMAR

Ingredientes:

50 gr. de calamar fresco de anzuelo
50 gr. de cebolla tierna
10 gr. de aceite de oliva arbequina
3 gr. de sal en escamas

Elaboración:

Limpiamos bien el calamar, reservando las aletas y las patas para otras elaboraciones. Picamos el cuerpo del calamar en brunoise, al igual que la cebolla tierna. En una Cocotte® bien caliente, añadimos el aceite y el calamar troceado, doramos bien y añadimos la cebolla tierna y la sal en escamas, desglasando los fondos que ha dejado el calamar en la base de la Cocotte® y la tapamos. Bajamos el fuego y dejamos guisando hasta que la cebolla y el calamar se cocinen bien, consiguiendo un sofrito homogéneo. Reservamos.

PARA LA MARCA DE ARROZ

Ingredientes:

140 gr. de arroz Aquarello
550 gr. de caldo de mariscos
Sal en escamas

Elaboración:

Calentamos el caldo de mariscos hasta punto de ebullición y sazonamos. En una Cocotte® caliente, incorporamos el arroz y mojamos con el caldo. Movemos, sin dejar que se agarre, hasta evaporar el caldo por completo. Estiramos el arroz sobre una bandeja plana y enfriamos rápidamente en el abatidor de temperatura. Reservamos en raciones de 20 gr.

PARA LOS COHOMBROS DE MAR

Ingredientes:

300 gr. de espardeñas (150 gr. una vez limpias)
Aceite de oliva arbequina
Sal en escamas

Elaboración:

Lavamos bien los cohombros de mar en agua fría. Escurrimos y congelamos separados entre sí en el abatidor de temperatura. Con una puntilla, hacemos una pequeña incisión longitudinalmente sobre la piel del cohombro. Retiramos la totalidad de la piel y la reservamos para otras elaboraciones. Reservamos los cohombros "desnudos".

PARA LA MAHONESA DE HIERBAS

Ingredientes:

10 gr. de perifollo
10 gr. de cebollino
20 gr. de huevos pasteurizado
40 gr. de aceite de girasol
3 gr. de sal en escamas

Elaboración:

Deshojamos el perifollo y picamos ligeramente el cebollino. Introducimos las hierbas en un vaso de túrmix junto con el huevo y la sal en escamas. Trituramos bien y pasamos la mezcla por un colador fino a otro vaso de túrmix. Montamos la mayonesa sin dejar de turbinar, añadiéndole el aceite de girasol a hilo. Reservamos la mayonesa en manga.

PARA LA CHALOTA ASADA

Ingredientes:

2 chalotas
10 gr. de aceite de oliva arbequina
Sal en escamas

Elaboración:

En agua de mar hirviendo, escaldamos las chalotas durante 15 segundos. Enfriamos rápidamente en agua de mar con hielo. Escurrimos y retiramos la primera capa de las chalotas. Reservamos.

PARA LA MADRE PERLA

Ingredientes:

5 hojas carnosas de Madre Perla

Elaboración:

Cortamos láminas de 2 mm de grosor al momento del empataado para que no pierda su frescor.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un cazo caliente añadimos un chorrito de aceite de oliva, incorporamos el sofrito de calamar y movemos. Añadimos la marca de arroz y seguidamente mojamos con el caldo de mariscos caliente. Sazonamos y vamos moviendo el arroz y mojando poco a poco durante 8 minutos hasta conseguir un arroz ligeramente caldoso. En una sartén anti-adherente bien caliente incorporamos aceite de oliva y añadimos el arroz. Movemos rápidamente la sartén para que el arroz cubra toda la superficie de la sartén. Dejamos cocinar a fuego fuerte sobre la plancha hasta que empiece a formarse un 'socarrat' ligeramente dorado. Acabamos de cocinar el 'socarrat' a fuego más bajo y dejamos reposar en la sartén fuera del fuego. Retiramos el 'socarrat' de la sartén y lo ponemos sobre el plato. Sazonamos ligeramente los cohombros y añadimos un chorrito de aceite de oliva arbequina. Marcamos ligeramente en la plancha y repartimos los cohombros en el centro y largo del 'socarrat'. Acabamos con las chalotas de mar, la madre perla, la chalota asada y la mayonesa de hierbas.

MI NIÑEZ

PARA LA CREMA DE MEJILLÓN

Ingredientes:

140 gr. de mejillón (sólo la carne)
200 gr. de agua de mejillón
35 gr. de mantequilla
30 gr. de cebolla tierna
0,5 gr. de ajo
20 gr. de vino blanco
2,5 gr. de alga nori seca
100 gr. de nata 35% MG

Elaboración:

Limpiamos bien los mejillones. Para obtener su carne y su agua, calentamos una olla y agregamos los mejillones, añadimos un poco de agua mineral (600 ml por cada kg de mejillón) para provocar vapor y tapamos la olla. Cocinamos hasta que los mejillones estén abiertos por completo. Retiramos la carne de los mejillones de las conchas y colamos el agua resultante por una superbag.

En una Cocotte® sobre la plancha, agregamos la mantequilla, esperamos a que se funda sin tomar color y añadimos la cebolla tierna en brunoise. Pochamos a fuego suave y tapado. Incorporamos la carne del mejillón y movemos hasta integrar con la cebolla pochada. Subimos el fuego y añadimos el vino blanco, hasta evaporar el alcohol. Incorporamos el alga nori, la nata y el agua de mejillón. Cocinamos durante 10 minutos y dejamos reposar tapado durante 30 minutos más.

Trituramos bien en Thermomix y pasamos por colador fino. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE MEJILLÓN LYO

Ingredientes:

250 gr. de crema de mejillón
50 gr. de agua de mejillón
25 gr. de isomalt
1 gr. de obulato
0,9 gr. de agar-agar
1 gr. de colorante negro en polvo

Elaboración:

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 con 80°C de temperatura durante 8 minutos. Estiramos la mezcla sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta que gelifique. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Estiramos una capa fina de la mezcla con la ayuda de una cuchara sobre el molde de silicona de mejillón y congelamos. Repetimos la operación hasta conseguir el grosor de concha mimética deseada. Desmoldamos la concha y liofilizamos

PARA LA CLOROFILA MARINA**Ingredientes:**

100 gr. de alga codium fresca
60 gr. de junco marino
50 gr. de kombu en sal
650 ml. de agua mineral

Elaboración:

Lavamos el Kombu en sal, introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 durante 7 minutos a 70°C. Pasamos el líquido resultante por una superbagg y enfriamos rápidamente en abatidor. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE HELADO DE CONCHAS**Ingredientes:**

100 gr. de clorofila marina

Elaboración:

Con la mezcla de clorofila, extendemos en el molde de las conchas y congelamos. Desmoldamos y reservamos en congelador

PARA LA EMULSIÓN DE ALGA CODIUM**Ingredientes:**

200 gr. de alga codium fresca
150 gr. de nata líquida 35%MG
50 ml. de agua mineral
1,2 gr. de agar en polvo por cada 100 gr. de mezcla
Sal en escamas

Elaboración:

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix excepto el agar en polvo. Trituramos a 70°C velocidad 7 durante 7 minutos y pasamos la mezcla por un colador fino. Enfriamos la mezcla, incorporamos el agar en polvo y sin dejar de remover con una varilla llevamos a ebullición. Enfriamos la mezcla sobre una bandeja en nevera hasta gelificar. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Reservamos en una manga

PARA EL DASHI DE ERIZOS

Ingredientes:

100 gr. de yemas de erizo
90 gr. de recortes de jamón ibérico
21 gr. de shitake seco
20 gr. de sake
10 gr. de kombu seco
500 gr. de agua mineral

Elaboración:

Pasamos los recortes de jamón por la picadora. Introducimos todos los ingredientes en una olla a presión y cocinamos 10 minutos desde que empieza a echar vapor. Dejamos reposar dentro de la olla durante 30 minutos y la abrimos. Colamos el dashi resultante por una superbag. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE ERIZO HELADOS Y LIOFILIZADOS

Ingredientes:

350 gr. de dashi de erizos
100 gr. de nata líquida 35% MG
2,5 gr. agar en polvo
Colorante verde en polvo
Colorante negro en polvo

Elaboración:

Mezclamos los ingredientes menos el colorante. Repartimos la mezcla en 2 cazos diferentes y a partes iguales. Añadimos colorante verde en uno de ellos y en otro colorante negro. Obtendremos 2 emulsiones con mismo sabor pero diferente color. Sin dejar de remover con una varilla, llevamos a ebullición la mezcla de uno de los cazos, estiramos sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta gelificar. Repetimos la misma operación con la otra mezcla. Trituramos con el túrmix las gelatinas y las pasamos por un colador fino. Llenamos los moldes miméticos de erizo con las emulsiones y vaciamos ligeramente el centro de cada uno. Congelamos. Unos los liofilizaremos y otros los serviremos congelados.

PARA LA SALSA DE BÍGAROS

Ingredientes:

1 kg. de bígaros
185 gr. de chalota
14 gr. de ajo negro
150 gr. de nata
12 gr. de bicho rojo
100 gr. de zumo de limón
60 gr. de salsa soja
50 gr. de aceite oliva
6 gr. de citronela
7 gr. de jengibre
48 gr. de kombu en sal
800 ml. de agua mineral

Elaboración:

En una Cocotte® bien caliente, añadimos el aceite de oliva, incorporamos las chacotas peladas y cortadas en cuartos y los dientes de ajo pelados y enteros. Doramos ligeramente, agregamos el bicho rojo troceado, la Citronela machacada, el jengibre pelado y movemos bien.

Incorporamos los bígaros previamente lavados y movemos, añadimos el alga kombu previamente lavada y el zumo de limón. Integramos bien e incorporamos la salsa de soja, la nata, y el agua mineral. Dejamos cocinar desde que levante el hervor 10 minutos y dejamos reposar tapado y fuera del fuego durante 30 minutos más. Pasamos la salsa resultante por una superbag y reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE BÍGARO HELADO Y LIOFILIZADO**Ingredientes:**

300 gr. de salsa de bígaro

0,9 gr. de xantana

4 gr. de hojas de gelatina

2 cargas para sifón

Elaboración:

Calentamos ligeramente la salsa de bígaro. Mezclamos con la xantana trituramos bien e incorporamos la gelatina. Pasamos la mezcla por un colador fino y la introducimos en un sifón con 2 cargas de gas. Dejamos enfriar, agitamos bien y vaciamos la espuma en un bol. Con la ayuda de una espatulina, rellenamos los moldes miméticos de bígaro y caracola y congelamos. Desmoldamos los miméticos, unos los serviremos congelados y otros los liofilizamos.

PARA LOS BÍGAROS**Ingredientes:**

1 l. de agua de mar

100 gr. de bígaros

Elaboración:

Lavamos bien los bígaros. Los hervimos en agua de mar durante 5-8 minutos dependiendo del tamaño. Escurrimos los bígaros y retiramos la carne con la ayuda de un alfiler. Los troceamos en 3 y reservamos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Con la ayuda de una manga, repartimos la emulsión de codium sobre la concha lio de mejillón, repartimos los bígaros cocidos, y las conchas miméticas heladas y liofilizadas. Terminamos con unos brotes frescos de laurencia.

PAU PONS

L'ARTESANA DEL
POBLENOU

ROSTI DE PATATA CON BACALAO Y YEMA DE HUEVO

Ingredientes:

300 gr. de bacalao desalado
Aceite de oliva suave
1 diente de ajo
50 gr. de nata líquida
1 patata agria
1 huevo
10 gr. de alcaparras picadas
Sal maldon
Pimienta negra

Elaboración:

Confitar el bacalao con el aceite de oliva perfumado con el ajo y reservar, calentar la nata líquida y triturar con el bacalao y el diente de ajo, ir emulsionando con el aceite de confitar el bacalao. Obtendremos la brandada que rectificaremos de sal y pimienta y la reservaremos en una manga pastelera.

Pelar la patata agria y rallar con un rallador domestico por la parte gruesa, al fuego tendremos una paella antiadherente dónde pondremos aceite de oliva suave y la patata formando una capa fina, dejar que se tueste a fuego lento, cuando esté dorada le damos la vuelta y la doramos hasta que el resultado sea una galleta crujiente de patata.

Separa la yema de la clara del huevo y reservar.

Poner una base de brandada de bacalao temperada, alcaparras picadas por encima, el rosti de patata y la yema encima de este, calentar al horno todo junto durante 30 segundos. Una vez fuera del horno pondremos sal maldon y pimienta negra por encima.

BERENJENA BLANCA, PIÑONES Y SU SUFLÉ

PARA EL JUGO DE CEBOLLA ASADA

Ingredientes:

4 cebollas grandes

Elaboración:

Cortar las cebollas en ocho trozos y asarla al horno durante 1 hora, dejar enfriar, envasar al vacío sin líquido y cocer al vapor a 85°C durante 5 horas. Colar sin presionar dejando que salga todo el jugo.

PARA EL SUFLÉ DE BERENJENA

Ingredientes:

1 u. de cebolla
300 gr. de recortes de berenjena
200 gr. de nata
100 gr. de albúmina
Mantequilla

Elaboración:

Pochar la cebolla con la mantequilla, añadir los recortes de berenjena y cocer a fuego lento. Añadir la nata, cocer 5 minutos, triturar y pasar por un colador. Finalmente añadir el agua y la albúmina, corregir de sal y poner al baño maría.

PARA EL ACEITE DE PIÑONES

Ingredientes:

30 gr. de piñones
Aceite de gira-sol

Elaboración:

Cortar los piñones con un cuchillo y cubrir con el aceite de gira-sol y dorar.

PARA LA BERENJENA

Ingredientes:

4 rectángulos de berenjena blanca de 3,5cm x 3,5cm x 7cm
Salsa miso blanca con zumo de limón
Mezcla de harinas (1 parte de sémola y 3 partes de harinas panaderas)

Elaboración:

Rebozar las berenjenas con las harinas y freír a 180°C hasta que quede bien crujiente. Poner una punta de miso en la base del plato, encima colocar la berenjena frita, el aceite de piñones por encima la berenjena y finalmente el zumo de cebolla con el suflé encima.

BACALAO CON ACELGAS

Ingredientes:

180 gr. de bacalao desalado
80 gr. de tripa de bacalao escaldada
1 manojo de acelgas
125 gr. de aceite de oliva virgen
½ l. de nata
½ kg. de acelgas
½ guindilla
½ kg. de bacalao
¼ kg. de piel de bacalao
2 dientes de ajo laminados
Vinagre de jerez

Elaboración:

Separar las hojas de las acelgas y pelar las pencas. Cocer las pencas y reservarlas. Escaldar las hojas de acelgas, añadir un poco de ajo frito y licuar. Reservar.
Dorar los ajos con el aceite y la guindilla, añadir el ½ kg. de bacalao y las pieles y confitar. Cubrir con nata y cocer 5 minutos, dejar reposar. Colar y dejar enfriar, cargar el sifón.
Cortar las pencas en brunoise y cubrir con vinagre de jerez extra.
Calentar las tripas con la parte de la gelatina, un poco de acelgas licuadas, la pieza de bacalao de 180 gr. y cocer con cuidado para que no se seque, ir removiendo como si fuera un pil pil.
Eplatlar el conjunto sobre el bacalo, un poco de pencas en vinagre y la espuma al lado.

CORDERO DE RAZA XISQUETA ASADO AL HORNO DE LEÑA

Ingredientes:

1 paleta de cordero ecológico reposado 3 semanas
Jugo de cordero asado
Puré de patata del bufet
Kale
Setas variadas

Elaboración:

Salar el cordero en salmuera de 80 gr. de sal por litro de agua durante 2 horas.
Calentar el kamado a 250°C y asar a esta temperatura durante 35 minutos. Colocar un poco de puré de patata en la base del plato, jugo del asado, las setas y la kale salteadas por encima, para terminar colocar la paleta de cordero.

XAVIER PELLICER

RESTAURANT XAVIER
PELLICER

PHO DE CALABAZA, CHILE Y CILANTRO

Ingredientes:

½ l. de caldo de calabaza a la brasa
100 gr. de fideos de calabaza
4 u. de ravioli de calabaza y lima
60 gr. de maitake
60 gr. de shitake
Brotos de cilantro fresco
4 hojas de albahaca
1 chile

Elaboración:

Para elaborar el caldo; hacemos 1 kg. de calabaza a la brasa. Envasar al vacío con 3 litros de agua. Cocer al vapor a 80°C durante 8 horas. Colar y reducir estos 3 litros a 2, rectificar de sal y reservar.

Con la mandolina hacer fideos cruz de calabaza. Cortar láminas finas de calabaza y cortar con un troquel una redonda de unos 8 cm., rellenar con la crema de limón y cerrar como si fuera un ravioli. Escaldar las setas limpias y reservar.

Montar en un bol los fideos, el ravioli, las setas y los brotes de cilantro fresco, hoja de albahaca y el chile picado. Servir el caldo caliente en la mesa.