



 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

CONCURSO de *recetas* de cocina

100% RAZA AUTÓCTONA



TAPA



TOSTAS DE PICAÑA CON BRÓCOLI ACOMPAÑADO DE UN PURÉ DE ZANAHORIA

Adrián Reyes Valiente



Ingredientes

- 200 gr de carne retinto (picaña)
- 50 gr de queso payoyo
- 2 rebanadas de pan
- 1/2 cebolla
- 100 gr de brócoli
- Aceite de oliva
- 2 tomates
- Puré de zanahoria
- Sal
- Pimienta

Elaboración

- 1 Comenzamos escalfando el brócoli, y añadiéndolo en agua fría. Reservamos. Seguidamente, repetimos la misma acción con los tomates, y los pelamos y cortamos en tacos pequeños. Reservamos.
- 2 Cortamos dos rebanadas de pan, de las que desecharemos la cortezas y le daremos una forma cuadrada y tostaremos, untándole queso payoyo en cada rebanada. Reservamos para emplatar.
- 3 Cortamos la cebolla en *brunoise* y la pochamos en aceite. Limpiaremos la carne, cortando la grasa; una vez

totalmente limpia la cortamos en tacos pequeños, salpimentamos y la marcamos en la plancha. En un recipiente/bol, mezclaremos la carne, brócoli, cebolla y tomate y lo emplatamos en nuestras rebanadas, decorando nuestro plato con una lágrima de puré de zanahoria.





TACO MEXICANO – MANCHEGO RAZA AUTÓCTONA

Noelia Villodre Castillo



Ingredientes

- 300 gr de queso raza autóctona “La Florida”
- 150 gr de nata para montar
- 120 gr de azúcar
- 1 rama de vainilla natural
- 3 gr de glucosa
- 150 ml de zumo de fresas
- 80 gr de harina floja
- Colorante de pastelería
- 400 gr de fresas naturales
- 80 gr de manzana ácida
- 80 gr de apio
- Goma xantana
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Fresas liofilizadas

Elaboración

1 PARA LA MOUSSE

Como primer paso, montaremos una mousse, infusionando el queso manchego con la nata, la vainilla y el azúcar, enfriamos y montamos la mousse, hasta conseguir realizar una mezcla homogénea. Reservamos en el frío.



2 PARA LA TORTITA/TACO DULCE

Mezclamos la harina con el colorante, el azúcar y el zumo de fresas, formamos la masa y dejamos reposar 30 minutos. Estiramos con el rodillo finamente, ayudándonos de harina para trabajar, usamos el cortapastas y formamos los tacos, los cocinamos en una sartén hasta que se dore.

3 PARA EL PICO DE GALLO DULCE

Picamos finamente las fresas, la manzana, el apio y aromatizamos con lima, menta y unas gotas de aceite de oliva. Reservamos en el frío.

4 GEL BALSÁMICO DE FRESAS

Reducimos las fresas con el vinagre balsámico y el azúcar; cuando empiece a espesar, trituramos, colamos y reservamos.

5 GEL DE FRESA CRUDA

Trituramos las fresas con un poco de azúcar y unas gotas de lima. Espesamos con la goma xantana. Reservamos.

6 MONTAJE

Rellenamos el taco con la mousse de queso, decoramos con el pico de gallo dulce, seguimos poniendo de forma armónica los dos geles. Terminamos poniendo unas lascas de queso, hoja de menta y ralladura de lima.



FLAMENQUÍN DE PICAÑA CON TRIGO

Luis Carlos Andrino Servan



Ingredientes

FLAMENQUÍN

- 1 picaña
- 150 gr de trigo
- 150 gr de jamón serrano
- 1 ajo
- 4 yemas

CEBOLLA CAMELIZADA

- 2 cebollas grandes
- 150 gr de azúcar

EMPANADO

- Harina
- 2 huevos
- Pan rallado chino

LACTONESA

- 100 ml de leche
- 200 ml de aceite de girasol

ACEITE DE PEREJIL

- 200 ml de aceite de girasol
- 50 gr de perejil

ACEITE DE PIMIENTO ROJO

- 1 pimiento rojo
- Azúcar (misma cantidad que de pimiento y aceite batido)
- 200 ml de aceite de girasol

SALSA ROSA

- Brandy
- Zumo de naranja
- Tabasco
- Kétchup
- Lactonesa



Elaboración

1

Cortar el pimiento en cuatro trozos y escaldar. Luego cortar el pimiento a cuadro y ponerlo en una olla y cubierto de aceite. Una vez pasada media hora batir con el aceite y pesarlo y coger la misma cantidad de azúcar, mezclarlo y ponerlo a fuego flojo hasta que empiece a hacer burbujas y retirar.

2

Coger el perejil y escaldar; luego batir con el aceite. Cortar la cebolla a juliana y poner en una olla, sofreír a fuego lento y cuando empiece a transparentar echar el azúcar y seguir removiendo hasta que tenga un color marrón; y ahí apartar del fuego.

3

Cortar la picaña en filetes a lo largo y darle con la espalmadera. Hervir el trigo desde frío con laurel y pimienta. Cortar el jamón serrano y el ajo lo más pequeño posible. En una sartén echar el ajo desde frío, el aceite y seguidamente el trigo y luego el jamón y refreír, retirar del fuego y antes de que se enfríe echar cuatro yemas de huevo y mezclar. Rellenar el filete, empanar y freír. Hacer la lactonesa y fraccionar en tres para hacer la salsa rosa, mezclar la lactonesa con el aceite de perejil y de pimiento rojo.



ALCACHOFA DE TEMPORADA FRITA CON CADERA DE TERNERA RETINTA Y AROMAS ASIÁTICOS

Borja Zarzuela Medina



Ingredientes

- 4 alcachofas frescas
- 250 gr de cadera de retinta picada a cuchillo
- Sal
- Pimienta rosa
- 1 cucharada de polvo de alga nori
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de sésamo
- 4 pétalos de flor comestible
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 vaso de agua

1

2

3

4

Elaboración

Limpiamos las alcachofas, las colocamos directamente sobre un dedo de aceite en una cacerola y comenzamos a dorar por sus exteriores.

Tras dorar todo, añadimos un poco de agua y dejamos cocer refreír hasta casi consumir el agua y aceite.

Picar la carne y aderezar los condimentos, reposar para que tome el sabor.

Realizar en la alcachofa un poco de hueco y poner la porción de una albóndiga en este interior, marcar sobre plancha con el fin de sellar y cocinar hasta dejar sangrante.





Ingredientes

PARA LA MARINADA DEL ENTRECOT

- 800 gr de entrecot
- Zumo de un limón
- 1/2 cebolla
- 2 cucharadas de soja
- 2 cucharadas de aceite
- 30 gr de raíz de jengibre
- 1 guindilla
- 3 kumquat
- 5 gr de perejil picado
- 400 gr de sal gorda
- 200 gr de azúcar moreno
- Sal y pimienta para salpimentar

PARA LA GLACE

- 3 kg de hueso de ternera
- 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 puerro

- 2 tomates
- 1/2 cabeza de ajo
- 200 ml de vino tinto
- 7 l de agua
- 50 ml aceite

PARA EL CRISTAL DE PATATA MORADA

- 2 kg de patata morada
- 10 ml de aceite
- 8 gr de sal
- Aceite para freír

PARA EL SOL Y SOMBRA DE ARÁNDANOS

- 400 gr de arándanos frescos
- 100 ml de brandy
- 100 ml de anís
- Xantana

PARA EL AIRE DE ARÁNDANOS

- 50 ml de sol y sombra de arándanos
- 25 ml de agua
- Lecitina

PARA LOS GAJOS DE CIRUELA

- 2 ciruelas
- 30 gr de mantequilla
- 15 gr de azúcar moreno
- 1 hoja de romero
- 10 ml de brandy
- Fondo oscuro

PARA LA SALSA DE CIRUELA:

- 3 ciruelas
- 20 gr de mantequilla
- Agua
- 10 gr de azúcar moreno

PARA LA DECORACIÓN:

- Micro-brotes



Elaboración

1 PARA LA MARINADA DEL ENTRECOT

Salpimentar el entrecot. Por un lado mezclamos la sal gorda y el azúcar, reservamos. Picamos en *brunoise* la cebolla, la guindilla y el perejil. Y el kumquat en rodajas. Rallamos el jengibre. En un bol introducimos todos los ingredientes, excepto el azúcar y la sal. Mezclamos bien.

En un recipiente ponemos una capa de la mezcla de azúcar y sal. Colocamos encima el entrecot y bañamos con parte de la marinada. Cubrimos con el resto de la mezcla y marinada sobrante. Dejamos marinar 24 horas en cámara. Pasadas las 24 horas retiramos de la marinada el entrecot, lavamos y secamos bien. Reservamos y minutos antes del emplatado lo cortamos en rectángulos, marcamos y laminamos con ayuda del cuchillo.

2

PARA LA GLACE

Elaboramos un fondo oscuro. Reservamos 100 ml para los gajos de ciruela. Dejamos reducir el resto a fuego suave hasta conseguir la *glace*. Reservamos hasta la hora del emplatado.

3

PARA EL CRISTAL DE PATATA MORADA

Pelamos las patatas y las cocemos en agua con sal. Pasamos por un pasapuré. Reservamos. En una bandeja con dos papeles sulfurizados extendemos el puré de manera que quede una capa muy fina. Secamos el cristal a unos 90°C durante 15 a 20 minutos. Freímos en abundante aceite a 115°C. Reservamos hasta la hora del emplatado.

4

PARA EL SOL Y SOMBRA DE ARÁNDANOS

En un cazo ponemos los arándanos, el brandy y el anís. Cocemos hasta que se evapore el alcohol. Retiramos los arándanos. Reser-

vamos 50 ml para el aire de arándanos. El resto lo espesamos con xantana con ayuda de una *turmix*. Reservamos en un biberón.

5

PARA EL AIRE DE ARÁNDANOS

Juntamos los 50 ml reservados previamente con el agua y la lecitina. Turbinamos la mezcla y reservamos en cámara, hasta la hora del emplatado, que volveremos a turbinar la superficie del líquido para conseguir el aire.

6

PARA LOS GAJOS DE CIRUELA

Pelamos y cortamos las ciruelas en gajos. En un cazo introducimos los gajos junto con la mantequilla, el azúcar, el romero y el brandy. Mientras se van cocinando a fuego medio, mojamos con el fondo.



LENQUA ASTURIANA DE LOS VALLES EN SALSA DE MANZANA

Antonio Fernández Cucala



Ingredientes

- 100 gr de lengua asturiana de los valles
- 3 manzanas tipo Golden
- 5 nueces
- 1/2 de sidra natural
- 2 remolachas
- Azúcar
- Pimienta negra molida
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva extra
- Una rama de perejil

Elaboración

1 Blanqueamos la lengua cubriéndola de agua con abundante sal durante dos horas de cocción. Pelamos y limpiamos bien la lengua, realizamos un corte rectangular de la pieza de un peso de 100 gramos aproximadamente. En una bolsa de envasado colo-

camos nuestra pieza de lengua una vez salpimentada, y le agregamos unos granos de pimienta negra, una cucharada sopera de aceite de oliva extra y la rama de perejil. Sellamos y realizamos un vaciado máximo de 1 minuto. Pasamos a cocer nuestra lengua ya envasada y condimentada en un horno a vapor durante 36 horas a una temperatura de 70 grados. Finalmente, sellaremos la lengua en una sartén con un poco de grasa (aceite de oliva extra).

2 Para la salsa de manzana pelamos y troceamos las manzanas, apartamos una mitad que utilizaremos para cortar en finas rodajas para la elaboración de unos tostos crujientes.

3 En una pota pequeña colocamos nuestra manzana ya chascada, agregamos una cucharadita de azúcar y otra de sal y cubrimos con sidra natural. Dejamos cocer a fuego medio hasta reducir. Pasamos por la batidora y rectificamos de azúcar y añadimos agar-agar hasta conseguir el espesor deseado.

4 Las rodajas finas de manzana que hemos reservado previamente las espolvoreamos con nueces (apartamos una para la decoración de nuestro plato), que hemos picado bien en un mortero, y azúcar. Colocamos en una bandeja de horno y durante 8 minutos a 180 grados hasta conseguir un crujiente tosto de manzana.

5 Para nuestro gel de remolacha lavamos y pelamos dos remolachas, cortamos en trozos y pasamos por la licuadora para obtener su zumo. En un cazo pequeño añadimos nuestro jugo de remolacha, aproximadamente 140 gr, 25g de azúcar, agua y agar-agar (espesante). Cocemos durante aproximadamente 3 minutos moviendo suavemente, vertemos nuestra mezcla en un recipiente y refrigeramos durante una hora. Finalmente, volvemos a licuar nuestra gelatina que utilizaremos para dar color a nuestro plato. Emplatamos.





YOGUR DE GULASH DE TERNERA BERRENDA DE CONSTANTINA Y ESPUMA DE TUÉTANO

Tamara Cristina Medina Lasso



Ingredientes

SALSA DE YOGUR

- 1 yogur griego
- Unas gotas de AOVE
- Unas gotas de zumo de limón
- Un poco de mayonesa
- Un poco de mostaza
- Sal
- Pimienta

GULASH DE CONSTANTINA

- 200 gr de aguja de ternera berrenda
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate
- 40 gr de pimiento rojo
- Una cucharadita de harina
- 200 ml de vino tinto
- 6 castañas de Constantina
- AOVE
- Pimienta negra
- Perejil fresco
- Comino en polvo
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Laurel

ESPUMA DE TUÉTANO

- 2-3 secciones de hueso de carne de vacuno por persona
- Sal fina
- 150 ml de leche
- 200 ml de nata
- 20 gr de harina
- 20 gr de mantequilla
- Sal
- Pimienta

MIEL DE CONSTANTINA



Elaboración

1

SALSA DE YOGUR

Mezclar todo y reservar.

2

GULASH DE CONSTANTINA

Picar la carne muy pequeña. Salpimentar y saltear con un poco de harina. Reservar. Picar ajo, cebolla, pimiento, zanahoria y puerro en *brunoise*. Sofreír. Añadir pimentón. Sofreír. Añadir tomate rallado. Reducir. Añadir la carne, castañas troceadas, vino y especias. Guisar durante el tiempo adecuado. Reservar.

3

ESPUMA DE TUÉTANO

Precalentar el horno a 200°C. Aplicar una fina capa de sal por ambos lados del tuétano, presionar con los dedos para que se pegue bien. Asar 30 minutos aprox. Extraer el tuétano. Elaborar una bechamel adicionada de nata. Triturar el tuétano con la bechamel, colar y meter en sifón.

4

PRESENTACIÓN

Llenar un vaso con la salsa de yogur. Añadir el gulash. Terminar con espuma de tuétano, trocitos de tuétano y miel.



LA SABIKA

Rafael Rodela Jorquera



Ingredientes

- 8 unidades de falda de chivo raza autóctona murciano-granadina
- Sal
- 300 ml de AOVE
- 400 gr de garbanzos
- 500 gr de boniato o batata
- 250 gr de cebollas
- 8 hojas de laurel
- 12 pimientos del padrón
- 12 espárragos de Huétor Vega
- 250 gr de patata
- 150 gr de remolacha

Elaboración

- 1 Envasar al vacío las faldas y cocer a 68°C durante 12 horas.
- 2 Cocer los garbanzos con agua, laurel y cebolla; una vez cocidos, reservar.
- 3 Cocer al horno los boniatos y sacar la carne para posteriormente triturar con los garbanzos y hacer un humus de batata y garbanzos.
- 4 Cocer los espárragos para decoración y guarnición.
- 5 Freír los pimientos del padrón y reservar. Realizar unos chips de remolacha.

6

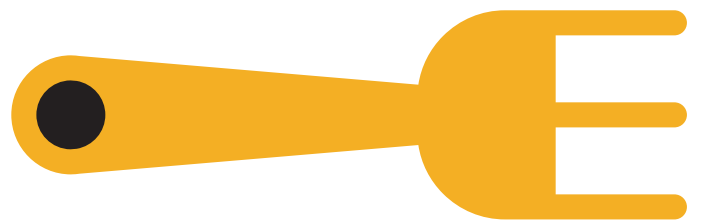
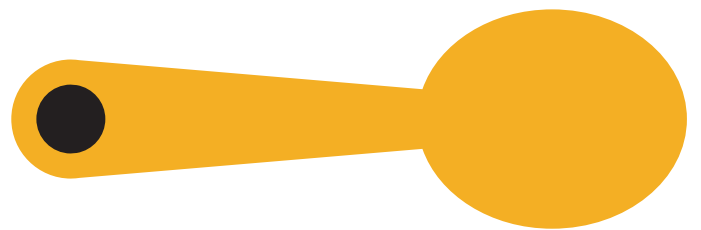
Para emplatar, cortar la falda en la porción deseada y marcar en sartén con AOVE. Colocar una base de crema, a continuación la falda de cordero, un pimiento del padrón y los espárragos junto a los chips de remolacha.





PLATO

PRINCIPAL





RESTOS DE PARRILLADA EN PRADO ASTURIANO

Pablo García Llorente



En este plato intento representar lo que serían los restos de una barbacoa, con los huesos de las costillas (patata blanca de la zona de Navia-occidente asturiano) con su tuétano, que sería el guiso de carrilleras a la sidra; los rescoldos del fuego simulados por unas rocas de avellanas y nueces, y granada. Un caviar de sidra miel y romero para aportarle frescor, y un humo de haya. Todo con productos asturianos como las avellanas y las nueces, ingredientes de las casadielles, la xata roxa, la sidra en diversos formatos, miel asturiana y el humo de haya.



Ingredientes

PARA EL HUESO DE COSTILLA

- 12 patatas blancas de Navia medianas
- 4 carrilleras de xata roxa
- 1 cebolla
- Medio pimiento verde
- Medio pimiento rojo
- 2 ajos
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 hija de laurel
- 300 ml de sidra

PARA EL CARBÓN

- 50 gr de avellana
- 50 gr de nuez
- 120 gr de clara de huevo
- 80 gr de yema de huevo
- 80 gr de azúcar
- 25 gr de harina
- Colorante líquido extracto de carbón

PARA EL CAVIAR

- 700 ml de sidra
- 300 gr de miel
- 8 gr de calcic
- 5 gr de algin
- Un ramillete de romero

OTROS

- Brotes
- Pensamientos
- Granada
- Virutas de haya

Elaboración

1

Empezamos por salpimentar la carne y calentar al máximo una olla exprés en la que las sellamos bien, dejando que cojan bastante color, y las reservamos.

Picamos todas las verduras en *brunoise* y las añadimos a la olla donde habíamos sellado la carne por orden de dureza, dejando que también tomen color para que después el guiso nos quede bastante oscuro.

Volvemos a añadir la carne, y añadimos la sidra dejando que evapore un poco el alcohol, la hoja de laurel, y un chorrito de agua si fuera necesario y ponemos al fuego durante unos 40 minutos.

2

Mientras se cocinan las carrilleras, torneamos las patatas con forma de costilla, y las vaciamos para dejar hueco al "tuétano", y posteriormente las cocinamos al vapor hasta que estén tiernas.

3

Para hacer el carbón cogemos todos los ingredientes antes enumerados y los metemos en un vaso batidor y trituramos bien hasta que quede una mezcla homogénea.

Posteriormente lo pasamos por un colador fino con ayuda de una cuchara para ayudar la mezcla a pasar y repetimos este proceso dos



veces para que no quede ningún resto que atasque el sifón. Lo metemos dentro de este, lo cerramos y lo cargamos con dos cargas, batimos y echamos esta mezcla en vasos de plástico con tres perforaciones en el fondo y lo metemos al microondas 1 minuto 30 segundos a 900W, lo sacamos y lo dejamos enfriar en una rejilla al revés antes de desmoldarlo y romperlo para que parezcan piedras de carbón.

4

Procedemos a hacer el caviar, en un saute ruso infusioamos el romero con una parte de la sidra, cuando esté infusionado lo colamos y mientras aun esté caliente fundimos allí la miel, y mezclamos con la otra parte de la sidra, añadimos el algin y batimos y dejamos reposar.

Por otro lado, en un bol mezclamos un litro de agua con el calcic. Cogemos la mezcla de la sidra

con una jeringuilla y vamos dejando caer gotas sobre el bol que contiene el calcic y trascurridos unos segundos las gotas en el agua las sacamos con una cuchara especial con orificios y reservamos.

5

Una vez tengamos todo esto hecho procedemos a rellenar los huesos de patata con la carrillera desmenuzada mezclada con la salsa reducida, batida y pasada por el chino, y las glaseamos un poco para que adquieran un tono envejecido-quemado.

Procedemos a emplatar colocando una pequeña base de salsa y las rocas alrededor, y los granos de granada entre ellas simulando ascuas aun latentes. Colocamos alrededor algunos brotes para darle frescor y simular un prado y algunos pensamientos alternados, rematamos con el caviar de sidra, lo tapamos con la campana y le introducimos humo de haya para aportarle el último recuerdo a una barbacoa.



TORRIJA DE TERNERA BERRENDA SOBRE (REMA DE TROMPETAS, FALSA AZÚCAR DE TORREZNO, VERDURITAS Y MIEL DE CONSTANTINA)

Mario Álvarez Martín



Ingredientes

CREMA DE TROMPETAS DE LA MUERTE

- 250 ml de fondo oscuro
- 20 gr de harina
- 20 gr de mantequilla
- 12 unidades de trompetas de la muerte
- Un poco de AOVE

TORRIJAS

- 4 unidades de rebanadas de pan
- 200 ml de fondo oscuro
- 100 ml de vino P.X.
- Sal
- Un poco de harina de maíz
- Huevo
- AOVE

FILETITOS DE TERNERA

- 200 gr de babilla
- AOVE
- Romero
- Sal
- Pimienta

GUARNICIÓN DE VERDURAS

- 2 patatas baby
- 2 zanahorias baby
- 2 cebollitas baby
- 2 yemas de trigueros

COULIS DE MIEL

- 50 ml de miel de Constantina
- 50 ml de vino blanco
- Un poco de sal

Elaboración

1

CREMA DE TROMPETAS DE LA MUERTE

Elaborar una *velouté* con la harina, mantequilla y el fondo oscuro. Salpimentar. Saltear las setas previamente hidratadas y escurridas. Añadir a la *velouté*. Dejar cocer unos minutos y reservar.

2

TORRIJAS

Mezclar fondo y vino. Ligar con un poco de harina de maíz. Mojar las rebanadas. Pasar por huevo batido y freír. Escurrir. Reducir fondo/vino

hasta conseguir una consistencia de relleno. Juntar dos rebanadas rellenando con el relleno anterior.

3

FILETITOS DE TERNERA

Sazonar el filete de babilla con sal, pimienta y romero. Confitar. Cortar en filetes finos.

4

GUARNICIÓN DE VERDURITAS

Cocer en un poco de agua con abundante sal las patatas. Cocer a la inglesa las zanahorias. Glasear las cebollitas. Saltear los trigueros.

5

FALSA AZÚCAR

Triturar torreznos.

6

CRUJIENTE DE TROMPETAS

Coger 6 trompetas escurridas de la crema. Triturar. Extender en papel sulfurizado.

7

COULIS DE MIEL

Mezclar miel y vino. Reducir hasta conseguir densidad de *coulis*.





TIMBAL DE CARNE DE CHIVO MALAGUEÑO CON CIRUELA PASA Y PIÑA

Soad Kheribi Znagui



Ingredientes

- 800 gr de carne de chivo malagueño (mejor carne de pierna sin hueso)
- 1 cebolleta
- 1 ramita de perejil y cilantro
- 50 gr de mantequilla
- 1/4 de cucharadita de canela
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1/4 de cucharadita de jengibre
- Un poquito de azafrán
- Un poquito de colorante alimentario
- 50 ml de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada sopera de miel
- Agua
- 150 gr de ciruela pasa sin hueso
- 8 rodajas de piña al almíbar
- 100 gr de almendras peladas
- 20 gr de piñones
- 2 cucharadas soperas de agua de azahar



Elaboración

- 1 Limpiar la carne y trocearla en cuatro porciones. Triturar las cebolletas y ponerlas en un recipiente. Añadir la mantequilla en pomada, canela, pimienta, jengibre, el azafrán y el colorante alimentario. Mezclar bien y añadirla a la carne. Dejar macerar por lo menos 4 horas.
- 2 Meter en una olla, añadir el agua, la ramita de perejil y cilantro. Dejar cocer a fuego lento durante un hora y media más o menos. De vez en cuando añadir un poquito de agua si le hiciera falta.
- 3 En un cazo meter la ciruela, agua de azahar, un poquito de canela y añadirle un chorrito de agua. Poner a fuego lento. Añadir la miel y dejar que se caramelicé un poco y reservar. En una sartén a fuego lento poner una cucharadita de mantequilla y agregar las rodajas de piña y dorarlas por los dos lados y guardar. Tostar las almendras y los piñones.



BOS TAURUS

Miguel Jesús García Pardo



Ingredientes

- 250 gr de solomillo retinta
- 1/2 cebolla
- Una lágrima de *foit mi cuit*
- 50 gr de azúcar
- 300 gr de patatas
- 1 diente de ajo
- 1 yema de huevo
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de Pedro Ximénez
- Sal

Elaboración

1

Ajo atado seguroño; se cuece una patata, de seguido se machaca un diente de ajo y se une a la patata machacada. Cuando tenemos el puré mezclamos con la yema del huevo y en un mortero vamos añadiendo aceite poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

2

Cebolla confitada y reducción de PX; cortamos la cebolla en juliana y la echamos en la sartén añadiendo azúcar para su caramelización. A la par vertemos nuestro Pedro Ximénez en un cazo y dejamos reducir por lo menos a la mitad de su volumen.

3

Solomillo de retinta; sellamos la carne a fuego fuerte en la plancha, después dejamos la carne que se cocine al gusto del consumidor. Para cada una de estas elaboraciones hemos usado uno de los mejores aceites de Jaén para potenciar el sabor de todo este plato en conjunto.





MUSLO DE POLLO DE MOS HORNEADO RELLENO DE VEGETALES Y BACON CON SALSA BBQ ACOMPAÑADO DE PURÉ CON CHAMPIÑONES Y ENSALADA FRESCA

Luis Alfonso Fernández Abache



Ingredientes

- 2 muslos deshuesados de pollo de galiña de mos
- 1 cebolla grande
- 1 pimentón rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 300 gr de espárragos
- 300 gr de *bacon*
- 100 gr de almendras fileteadas
- 1 kilo de papa
- 300 gr de champiñones frescos
- Hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Brotes frescos
- Rúgula
- 100 gr de fresas
- Tomates *cherrys*

PARA LA SALSA BBQ

- 200 ml de Coca Cola
- 300 ml de salsa de tomate
- Picante tabasco
- Miel
- Sal y pimienta



Elaboración

- 1 Deshuesar los muslos de pollo de Mos, lavar, salpimentar y reservar.
- 2 Sofreír el *bacon* en cuadros, al dorar un poco agregar la cebolla, ajo y pimentón hasta que se vea transparente la cebolla. Agregar las zanahorias en cuadros previamente cocidas y los espárragos, salpimentar y reservar.
- 3 En papel *film* colocar los muslos, el relleno, enrollar los muslos y cocinarlos durante 5 minutos en agua hirviendo con hoja de laurel. Quitar el papel film de los muslos y colocarlos en una bandeja para hornear, se cubren con la salsa *bbq* y al horno durante 20 minutos.
- 4 Se hace el puré con las papas, se tamiza para tener mejor textura.
- 5 Se sofríe en aceite de oliva un diente de ajo con cebolla, se agregan los champiñones, sal, pimienta y se emplata con el puré.
- 6 Ensalada de rúgula, brotes, tomates *cherrys* y almendras con vinagreta de fresa.



REDONDO DE TERNERA ALISTANA ASADA Y AHUMADA, (CRUJIENTE DE MANITAS DE TERNERA, SALSA BORDELESA, ESPUMA DE PIMIENTOS DE BENAVENTE Y SNACK DE GARBANZOS DE FUENTESAÚCO

Valentino Ligia Ortiz



Ingredientes

PARA EL FONDO DE TERNERA OSCURO (PARA 1 LITRO)

- 1 kg de huesos planos cortados de ternera alistana
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- 2 tomates maduros
- *Bouquet garni* (hierbas aromáticas atadas con cuerda)
- 15 ml de AOVE
- 150 ml de vino tinto
- Agua

PARA LA SALSA BORDELESA (PARA 200 ML)

- 2 ud de tuétano de ternera alistana
- 2 chalotas
- 60 gr de mantequilla
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de fondo de ternera oscuro
- 5 gr de almidón
- 1 rama de tomillo
- 1/2 hoja de laurel
- Sal y pimienta negra

PARA REDONDO DE TERNERA ALISTANA ASADA Y AHUMADA

- 1 redondo de ternera alistana
- Sal
- Pimienta negra
- Virutas de madera u otros elementos deseados (roble, manzano, cerezo, almendro, eno, carbón, romero...)
- 50 gr de AOVE
- 50 ml de fondo de ternera oscuro
- 1 a 2 chalotas

- 2 dientes de ajo
- 1 ramillete de tomillo
- 5 gr de cebollino, perejil, perifollo.

PARA EL CRUJIENTE DE MANITAS DE TERNERA ALISTANA

- 1 manita de ternera alistana
- 1 zanahoria pequeña
- 1/2 cebolla pequeña
- 1 hoja de laurel

PARA LA ESPUMA DE PIMIENTOS DE BENAVENTE

- 3 ud grandes de pimiento rojo o verde de Benavente
- 50 ml de nata
- 20 ml de AOVE
- Sal y pimienta
- Opcionalmente se puede añadir de 10 a 15 gr de vinagre de Jerez

PARA EL SNACK DE GARBANZOS ESPECIADOS

- 250 gr de garbanzos cocidos de Fuentesauco I.G.P.
- 2 gr de cebolla en polvo
- 2 gr de ajo en polvo
- 1 gr de sal
- 1 gr de de pimienta blanca
- 5 gr de cebollino fresco
- 5 gr de perejil fresco
- 1/2 limón
- 20 gr de AOVE

PARA LAS NOISETTE DE ZANAHORIA

- 4 zanahorias
- 50 gr de mantequilla sin sal
- Pimienta en grano
- Sal
- 200 ml de agua

Elaboración

FONDO DE TERNERA OSCURO

1
Precalentar el horno a 230°C. Lavaremos y cortaremos las zanahorias, cebolla, tomate en *mirepoix* y pelaremos los ajos. Poner los huesos planos con el aceite en una bandeja de horno, con el fin de tostarlos durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, añadir las verduras y el ajo pelado y aplastado durante 15 minutos más a 200°C. Sacar los huesos y las verduras de la bandeja del horno. Poner esta a fuego para desglasar y flambear con el vino tinto. Poner los huesos, las verduras, el desglasado y el *bouquet garni* en una marmita cubriendo de agua. Desgrasar y desespumar el fondo y dejar hervir a fuego suave durante 3 horas. Filtrar el fondo con el fin que no quede ningún elemento sólido. Reservar.

SALSA BORDELESA

2
Con el tuétano ya sacado del hueso dejar en agua con abundante hielo para desangrar totalmente la pieza durante 1 hora. Escaldar el tuétano durante 8 minutos en agua con una temperatura de entre 92 y 96°C. Después, refrescar en agua con hielo para cortar la cocción. Escurrir y cortar el tuétano en cubos pequeños. En una cazuela rehogar las chalotas previamente cortadas en *brunoise* con 30 gramos de mantequilla. Incorporar el vino tinto Toro y flambear el alcohol. Añadir la rama de tomillo y la 1/2 hoja de laurel. Dejar que reduzca hasta que se concentren los sabores e incorporar el fondo de ternera oscuro. Dejar cocer hasta que la salsa nape la cuchara. Salpimentar y añar



dir los 30 gr restantes de mantequilla; terminaremos echando el almidón para espesar. Incorporar los cubos pequeños de tuétano y reservar.

3 REDONDO DE TERNERA

Comenzaremos por cortar unas hojas de tocino que albardaremos al redondo; esto permitirá aportarle más jugosidad a la pieza. Después, cogeremos un recipiente metálico, pondremos una rejilla con las virutas de madera en la parte inferior. Posteriormente pondremos la pieza de carne ya albardada, quemaremos las virutas y sofocaremos creando así el humo. Posteriormente taparemos y dejaremos que la carne comience a impregnarse de esos sabores ahumados. Podremos repetir de una a dos veces más este primer ahumado según la intensidad deseada. Sellaremos y doraremos bien la pieza en una sartén muy caliente con un poco de aceite, posteriormente incorporaremos dos cabezas de ajo, una chalota sin cortar y un ramillete de tomillo, dejaremos 1 minuto para que comience a soltar los aromas y mojaremos con el fondo de ternera oscuro. Una vez bien sellado lo pondremos en el horno con una temperatura de 180°C 13-16 minutos según el tamaño de la pieza. Así lograremos una cocción uniforme, rosada y perfecta. Mientras tanto picaremos muy finamente algunas hierbas aromáticas como puede ser el perejil, cebollino

o perifollo. Sacaremos el redondo de ternera y dejaremos reposar 10 minutos, momento en el que, si se desea, se podría ahumar una vez más. Quitaremos los hilos del bridado, envolveremos en las hierbas y cortaremos medallones.

4 CRUJIENTE MANITAS DE TERNERA

Meter las manitas de ternera en una olla a presión con los demás ingredientes y cocer 30 minutos. Después sacar y quitar hueso y cartílagos. Reservar el agua en el que se ha cocido. Triturar en la *Thermomix* con una temperatura de 50°C, mojaremos con agua de cocción y salpimentaremos. Extender esta mezcla en una bandeja de horno con un *silpac* y hornear hasta que quede seca toda la superficie. Una vez sacada del horno tendremos la opción de freír dicha teja a 180°C.

5 ESPUMA DE PIMIENTO DE BENAVENTE

Quemar la piel del pimiento con un soplete hasta que quede negra. Envolver el pimiento en papel de aluminio para asarlo a 200°C durante 40 minutos. Sacar el pimiento del horno, salpimentar, triturar junto con la nata. Colar en un tamiz y echar al sifón con 2 cargas. Se puede mantener en cámara frigorífica.

6 SNACK GARBANZOS ESPECIADOS

Una vez cocidos los garbanzos, mezclar la cebolla, el ajo, la sal, pimienta

blanca, el cebollino y el perejil finamente picado, el limón y el aceite. Mezclar hasta obtener una pasta un poco líquida. Juntar con los garbanzos teniendo cuidado de que estos no se rompan. Hornear unos 40 minutos a 200°C para que se tuesten y forme una capa exterior con la mezcla de las especias y hierbas.

7 NOISETTE DE ZANAHORIA

Lavaremos y pelaremos las zanahorias; seguidamente, con un sacabocados muy pequeño, sacaremos todas las bolas posibles de la zanahoria. Seguidamente las pondremos en un cazo con el agua, la mantequilla, la sal y los granos de pimienta. Dejaremos cocer hasta que solo quede la mantequilla. Después dejaremos 2 minutos a fuego bajo, moveremos el cazo para que no coja color y que la mantequilla nutra la zanahoria. Reservaremos.

8 EMPLATADO Y SERVICIO

Usaremos un plato trincherero o de presentación. Comenzaremos colocando un poco de salsa bordalesa en el centro del plato, seguidamente la pieza de redondo ahumada y asado encima. Alrededor de la salsa colocaremos los garbanzos, las zanahorias y unos puntos de espuma de pimiento asado, los crujientes de manita de ternera, y terminaremos con algunos brotes.



RETINTO DE MONTAÑA (CON AROMA DE AIRE FRESCO)

Tamara González Escalante



Ingredientes

RETINTO

- 1 pieza de jarrete
- 330 ml de cerveza
- 1 cucharada sopera de jengibre
- Sal
- Pimienta
- Agua

ESPUMA

- 200 gr de remolacha cocida
- 250 ml de nata para montar
- 1 cl de aceite

QUENEFAS

- 250 gr de queso fresco de cabra payoya
- 2 cl de aceite
- 100 nata para montar
- Pimienta blanca
- Sal

ARENA

- 50 gr de trigo
- Agua
- 1 hoja de laurel
- Pimienta en grano

- Sal
- Aceite de oliva

ACEITE DE PEREJIL

- Perejil
- Agua
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración

1

JARRETE DE RETINTO

Limpiamos bien de grasa, salpimentamos y marcamos. Ponemos el jarrete en una olla exprés, junto con la cerveza, la miel, el jengibre y agua, y lo cocinaremos durante 40 minutos a fuego lento. Una vez que haya terminado la cocción, sacamos el jarrete para cortarlo y turminamos los jugos y dejamos reducir y tendremos nuestra salsa.

2

ESPUMA Y QUENEFAS

En un vaso de batidora ponemos las remolachas con 75 ml de nata y 1 cl de aceite y turminamos. Vertemos la mezcla en un recipiente y

3

ARENA

Ponemos a cocer el trigo en agua con sal, pimienta y laurel. Una vez cocido, lo ponemos en una sartén y saltemos un poco para que brille.

4

ACEITE DE PEREJIL

Deshojamos el perejil, lo escalfamos y lo escurrimos en agua fría con hielo. Turminamos con aceite y sal. Metemos en un biberón y reservamos en frío.





DADOS DE TERNERA DULCES CON MANZANA

Agustín García García



Ingredientes

- 2 cebollas moradas
- 500 ml de vino dulce
- 1 manzana
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 10 dados de redondo de ternera
- Sal
- Pimienta negra
- Hiervas provenzales
- Aceite de oliva virgen
- 200 ml de vinagre
- 50 gr de aceite de girasol
- Perejil
- 100 gr de castaña pilonga
- 1 rama de canela
- 1 limón
- 4 ud de clavo

Elaboración

1

CEBOLLA CAMELIZADA

Pelamos y cortamos a tiras la cebolla, en un cazo echamos un poco de aceite y dejamos que se caramelice, removiéndolo, sin dejar que se quemé, luego echamos el azúcar y dejamos que siga hasta que se ponga marrón.

2

REDUCCIÓN DE VINO DULCE

Vertemos el vino dulce y lo dejamos ir reduciendo solo con un chorrito de vinagre. Cuando esté listo, apartamos del fuego.

3

ACEITE DE PEREJIL

Escaldamos 50 gr de perejil y trituramos en la *Thermomix* con 200 ml de aceite de girasol.

4

CREMA DE CASTAÑA PILONGA

Vertemos 2 vasos de agua con la canela, una ralladura de limón y la castaña; luego, después de media hora, lo trituramos sin el limón y la canela.

5

MANZANAS CONFITADAS

En una *sauté* derretimos la mantequilla y cuando se derrita vertemos el azúcar, dejamos que se ponga moreno el grano y parezca que está “cortado”; ahí echaremos las manzanas peladas y cortadas en gajo.

6

DADOS DE TERNERA

Le echamos la pimienta y lo vamos salteando en poco aceite, antes de que marque le echamos la sal, cuando se selle vertemos la reducción y estamos 1 minuto más o menos y retiramos del fuego.

7

EMPLATADO

En la base colocamos la crema de castaña, luego encima la cebolla caramelizada, los dados se colocan haciendo una pirámide encima de la cebolla, dejando llenar el fondo con el vino con el que lo hicimos y a los lados 4 gajos de manzanas caramelizadas.





MOCHI DE CARRILLADA AL PEDRO XIMÉNEZ EN SU SALSA ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS EN TEMPURA

Domingo Jesús Román Campos



Ingredientes

PARA LA MASA

- 500 gr de harina de arroz
- 600 gr de agua
- 200 gr de azúcar
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 750 gr de carrillada
- 2 vasos de Pedro Ximénez
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Laurel
- Granos de pimienta
- Espárragos blancos

PARA LA TEMPURA

- Agua fría
- Huevos
- Harina

Elaboración

1

Para la masa del mochi hacemos la mezcla de la harina de arroz, agua y azúcar y meter 50-60 minutos al vapor en el horno, se saca, se remueve para conseguir la masa exacta y listo. (Al hacer las bolas utilizar harina fina de maíz para que sea más manejable).

2

Para la carrillada, sellar con aceite de oliva los trozos de carrillada salpimentada y reservar. Por otra lado, pochar la cebolla y el ajo; una vez que se estén caramelizando, poner en un recipiente y verter los dos vasos de Pedro Ximénez y batir.

3

Incorporar en la olla la mezcla, meter los trozos de carrillada, rectificamos con sal y pimienta, echamos dos hojitas de laurel, 5 granos de pimienta y cubrimos con agua y dejamos a fuego medio-bajo lentamente haciéndose.

4

Una vez que tengamos la carrillada blanda en su salsa, sacar y desmenuzarla.

5

Hacer bolas con la masa mochi y rellenarla con la carrillada desmenuzada y un poco de su salsa. Cuando tengamos las bolas suficientes meter al vapor durante unos 10-12 minutos.

6

Para los espárragos, hacer la tempura con harina, huevo y agua fría e inmediatamente meter los espárragos. (Es conveniente que el agua utilizada esté muy fría y que no se deje la tempura reposar).

7

Servir los mochi con la salsa y el espárrago ya frito.

Decorar con aceite de perejil.





PICAÑA EN MASA MOCHI CON CREMA DE QUESO PAYOYO Y CASTAÑAS

Josefa Gámez Mora



Ingredientes

PARA LA MASA

- 500 gr de harina de arroz
- 600 gr de agua
- 200 gr de azúcar
- 150 gr de espinacas

PARA EL RELLENO

- 200 gr de picaña
- 50 gr de crema de queso con chipotle y castañas

GUARNICIONES

- 150 gr de trigo
- 50 gr de lombarda
- 1 cebolleta

Elaboración

1

PRERARAMOS LA MASA

En un bol ponemos la harina de arroz, el azúcar, agua y las espinacas muy picaditas y metemos en el horno de vapor de 50 a 60 minutos.

2

PARA EL RELLENO

Hervimos las castañas con canela, clavo, hacemos una crema de queso payoyo, con mantequilla, añadimos cebolla picada a *brunoise*, incorporamos la harina de arroz y con una varilla agitamos fuerte, añadimos la crema de queso payoyo, batimos las castañas y se las incorporamos.

3

ESTIRAMOS LA MASA

Estiramos la masa con harina de maíz, ponemos pequeñas láminas de picaña de retinto, añadimos una fina capa de crema de queso y volvemos a poner otra capa de picaña, tapamos con la masa y freímos.

4

PARA LA GUARNICIÓN

Cocemos el trigo, lo sacamos y enfriamos, salpimentamos y salteamos con calabacín y lombarda.

5

DECORACIÓN

Perlas de tapioca hidratadas en caldo de ternera.





OJINEGRA DE TERUEL (CON VINO Y MELOCOTÓN)

Charley Thuraisingham López



Ingredientes

- 1 melocotón
- 1 solomillo de ternasco
- 1l de vino
- 1l de caldo de carne
- 1 patata
- 1 diente de ajo
- Jamón serrano de Teruel
- Tomate
- Brandy
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

1

Freímos en una sartén con aceite de oliva muy caliente el solomillo, de una manera que quede crujiente por fuera y poco echo por dentro, lo flambeamos con el brandy.

2

Retiramos el solomillo y en la misma sartén añadimos tiras de melocotón junto al vino, dejamos que se caliente, añadimos el caldo de carne y lo dejamos en el fuego hasta que reduzca.

3

Cortamos una patata en rodajas del mismo grosor con un molde, las hervimos en una olla hasta que queden blandas, después las freímos para que queden doradas por fuera y las acompañamos con una salsa, la cual hemos hecho triturando ajo junto con el tomate y el jamón, y emplatamos todo.





RETINTA GUISADA CON COL Y PERA ASADA CON ROMERO

Borja Zarzuela Medina



Ingredientes

- 2 carrilleras de ternera
- 2 tomates
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- 3 zanahorias
- 100 cl de vino oloroso
- 1 l de caldo de ave

PERAS ASADAS

- 2 peras
- AOVE variedad arbequina
- Romero en rama

COL ALIÑADA CON MENTA, LIMÓN Y COMINOS

- 100 gr de col
- 2 tallos de menta picada
- Zumo de 1 limón
- 1 cucharada de cominos en polvo

DETALLES DE CIRUELAS ROJAS

- Pulpa y piel de 1 ciruela triturada

Elaboración

1

CARRILLERAS DE TERNERA

Sazonar las carrilleras fileteadas a grosos filetes, pasar por harina y freír. Rehogar la verdura, añadir el vino, las carilladas y añadir el caldo, cocer durante 2,30 h.

2

PERAS ASADAS

Pelar las peras, rociar con aceite, espolvorear de romero y liar en papel de plata, asar durante 8 minutos a 160°C.

3

COL ALIÑADA CON MENTA, LIMÓN Y COMINOS

Cortar en juliana y aderezar.

4

DETALLES DE CIRUELAS ROJAS

Pulpa y piel de ciruelas trituradas.





COSTILLAS DE CERDO CELTA (CON TARTÍN DE ALGARROBA Y MOUSSE DE HIGOS)

Ignacio Torres Damas



Ingredientes

PARA LAS COSTILLAS

- 3 costillas de cerdo celta (250 gr)
- 25 gr de aceite de oliva
- Salpimentar al gusto

PARA EL PAN DE SIFÓN DE ALGARROBA

- 95 gr de harina de trigo fuerte
- 20 gr de harina de algarroba
- 3 claras de huevo
- 2 gr de sal
- 10 ml de agua
- 1 gr de levadura panadera

MOUSSE DE HIGOS

- 175 gr de conserva de higos
- 100 ml de nata para montar
- 2 claras de huevo
- 50 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina

DECORACIÓN

- Hojas de árbol de higos (1 hoja de higuera)
- 4 higos pequeños
- 50 gramos de mermelada de higos
- Hojas de cerezo (1 tallo)



Elaboración

- 1 Primero de todo envasamos al vacío las costillas de cerdo y las pasamos al *roner* durante 1 hora para hacerlo a temperatura de 70°C. Una vez lo tengamos, lo sacamos de la bolsa y las pasamos a la brasa para marcarlas. Una vez q se están marcadas, empezamos a preparar el pan de algarroba, que consistiría en poner la masa del sifón a una plancha para hacer el pan.
- 2 Mezclamos las harinas, las claras y el agua, más un gramo de levadura panadera. Y lo metemos en un sifón durante 24 horas de reposo.
- 3 Una vez estemos, cargamos el sifón y movemos, ponemos la espuma en la plancha y la hacemos para hacer como una torta que la utilizaremos para el *mousse*.
- 4 A continuación, empezaremos a hacer la *mousse* en una media luna, montamos nata para montar y otra media luna, hacemos un merengue, y en otra mezclamos la gelatina con la conserva de higos. Una vez tengamos todo montado, mezclamos el merengue con la nata y la conserva de higos y lo ponemos en un cilindro frío y a continuación empezamos a emplatar.



PICAÑA CON PIÑONES AL P.X.

(PLATO ELABORADO A LA VISTA DEL LIENTE)

Sara Batista Morenati



Ingredientes

- Sal y pimienta
- 100 gr de mantequilla
- 400 gr de picaña
- 200 gr de cebolla
- 100 gr de champiñones
- 60 gr de piñones
- 60 gr de pasas
- 15 cl de Pedro Ximénez
- 10 cl de brandy
- 25 cl de nata
- 10 cl de *demi-glace* de carne
- 50 gr de cuscús
- Hiervas provenzales
- Aceite de hierbas aromáticas



Elaboración

- 1 Se macera la carne en Pedro Ximénez y reservamos.
- 2 Agregaremos mantequilla al sateuse. Se añade la cebolla en juliana, se deja unos segundos sin que tome color.
- 3 Se rehogan los champiñones cortados en cuartos, previamente blanqueados y precocidos de cocina. Se añadirán los piñones y las pasas. Flambear con brandy de Jerez.
- 4 Se añade *demi-glace*. Se ligará con nata para cocinar.
- 5 Con otro *sateuse* se salpimientan y se sellan los escalopes en la sartén. Una vez marcados, se le añade la salsa que hemos elaborado anteriormente.
- 6 Servimos sobre una cama de cuscús a las hierbas provenzales, elaborada desde cocina. Se termina con un aceite de hierbas aromáticas.



RAVIOLI MONTAÑÉS

María Soledad Reyes Castillo



Ingredientes

100 GR DE PASTA BLANCA Y
100 GR DE PASTA VERDE

- 150 gr de harina
- 1 huevo
- 70 gr de espinacas
- Aceite
- Agua
- Sal

- 300 gr de entraña de ternera de retinto
- 20 gr de pimienta verde
- 20 gr de pimienta roja
- 1 diente de ajo
- 1 tomate
- 1/4 de cebolla
- 20 gr de zanahoria
- 1 vaso de vino tinto
- Especias (comino, nuez moscada, canela y orégano)

- 120 ml de nata
- 10 gr de mantequilla
- 130 gr de setas tipo ostra
- Una puntita de orégano

1

Elaboración

Mezclar y preparar por separado la pasta y dejar reposar durante 20 minutos.

2

Retirar la telilla (tendón) de la entraña, picar las hortalizas en *mirepoix*. En una olla caliente sellar la entraña, retirar la carne, tostar las especias y añadir las hortalizas. Desglasar con vino tinto y dejar evaporar en alcohol. Meter la pieza de carne en la olla, añadir agua y dejar cocer durante 25/30 minutos. Picar la entraña a cuchillo y triturar la salsa con las hortalizas para preparar la farsa.

3

Estirar la pasta, rellenarla, cortarla y sellarla usando un tenedor.

4

Preparar la salsa; en un sauté derretir la mantequilla, añadir las setas y el orégano y saltear. Añadir la nata y dejar cocer por 10 minutos aprox. Cocer los raviolis y napar con la salsa de setas. Espolvorear perejil picado como decoración.





CANELÓN DE CORDERO ACOMPAÑADO DE EXPLOSIÓN DE COLOR Y SABOR

Rubén Rodríguez Martínez



Ingredientes

PIERNA DE CORDERO ESTOFADA

- 1 pierna de cordero lechal (raza colmenareña)
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- Fondo de cordero
- Sal
- Pimienta
- Romero
- 1 ajo
- Vino tinto

VELO DE REMOLACHA

- 500 ml de puré de remolacha
- 3 hojas de cola de pescado
- 3 gr de agar-agar

COULANT DE PATATA MORADA

Para el exterior

- 250 g de patata violeta
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta
- 2ml- c/s de aove

Para la farsa

- 2 yemas de huevo

- 4 chalotas
- Miel
- Romero
- Piñones

CRUJIENTE DE PAN

- 90 ml de agua
- 10g de harina floja
- Sal
- Perejil
- Aceite

Elaboración

1

PIERNA DE CORDERO ESTOFADA

Deshuesamos la pierna para acelerar la cocción, salpimentamos la carne y la sellamos bien por todos los lados en la olla exprés, retiramos la carne y cortamos las verduras en *brunoise* y pochamos en el mismo aceite que la carne, añadimos la ramita de romero junto con la carne y el hueso extraído, echar un chorrito de vino tinto y mojamos con el fondo de cordero hasta cubrir las piezas.

2

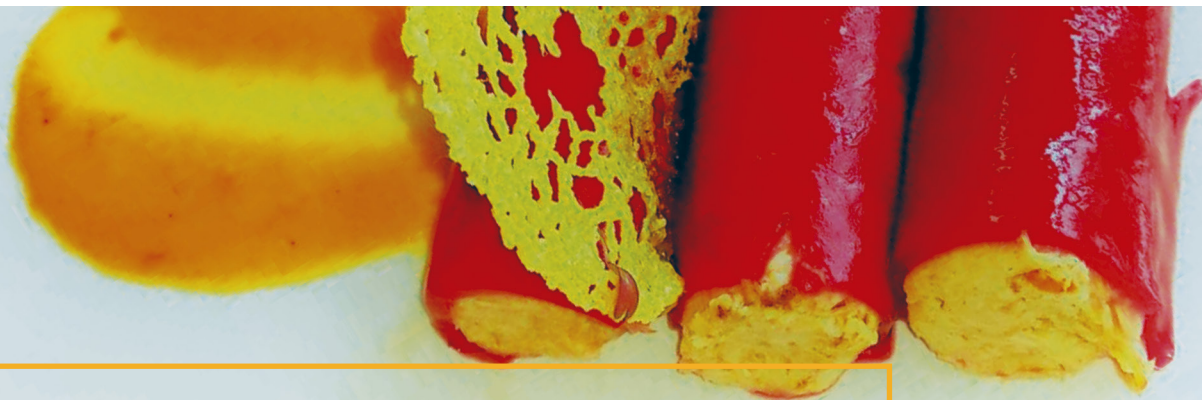
VELO DE REMOLACHA

Poner a hidratar las hojas de gelatina, triturar la remolacha con un poco de agua de la cocción, pasar por un fino. Añadir el agar-agar y poner al fuego, cuando el puré este hirviendo añadir la gelatina bien escurrida. Estirar.

3

COULANT DE PATATA MORADA

Cocemos las patatas moradas, pelamos y pasamos por el pasapurés. Salamos ligeramente y mezclamos, incorporamos el aceite de oliva. Hemos de conseguir una consistencia espesa y ligera a la vez, lo importante es que no tenga mucha agua. Introducimos la mezcla en una man-



ga pastelera y reservamos. Preparamos el relleno. Picamos la chalota en *brunoise*. Echamos un par de cucharadas soperas de aceite de oliva en una sartén, añadimos la cebolla, una vez esté la cebolla pochada añadirle el romero, le añadimos la miel y reservamos. Precalentamos el horno a 190°C. Ponemos los aros de emplatar sobre papel vegetal en una bandeja de horno. Cortamos 4 trozos de papel vegetal más altos que el propio molde. Forramos el interior de los aros con el papel vegetal. Cubrimos el fondo del molde con puré de patata violeta y encamisamos el molde de patata dejando hueco el interior. Rellenamos el interior con la cebo-

4

lla, añadir piñones ligeramente tostados, por último introducimos la yema de huevo y una pizca de sal. Tapamos con un poco más de puré. Introducimos en el horno durante 6 minutos.

Desmoladar y emplatar.

CRUJIENTE DE PAN

Poner todos los ingredientes juntos y triturar con la batidora. Pasar por un fino y reservar.

Poner una sartén al fuego, echarle aceite y cuando esté el aceite muy caliente, echar un cazo de la mezcla, suficiente cantidad como para obtener una capa fina. Cuando esté, retirar del fuego y poner encima de papel absorbente.



CANELÓN DE CARPACCIO DE LANGOSTINO Y RABO DE TERNERA ASTURIANA DE LOS VALLES

Adrián Modroño Álvarez



Ingredientes

CANELÓN

- 6 ud de langostino crudo

RABO ESTOFADO

- 500 gr de rabo de ternera asturiana de los valles
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 1 tomate
- 1/2 litro de vino tinto
- 1 litro de fondo oscuro
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Laurel
- Tomillo

ESPUMA DE BECHAMEL

- 25 gr de mantequilla
- 25 gr de harina
- 300 ml de leche
- 50 ml de nata líquida
- 50 ml de jugo del rabo reducido
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

GEL DE REMOLACHA

- 140 gr jugo de remolacha
- 25 gr de azúcar
- 25 gr de agua
- 2 gr agar-agar

CRUJIENTE DE TINTA NEGRA

- 100 ml de agua
- 60 gr de aceite de girasol
- 20 gr de harina de trigo
- 4 gr de tinta de calamar

Elaboración

1

PARA EL CANELÓN DE LANGOSTINO

Se pelan los langostinos y se extrae la tripa. Realizamos un corte transversal y colocamos sobre papel *film* agrupándolos en forma rectangular. Cubrimos de nuevo con *film* y espalmamos hasta obtener un *carpaccio*. Reservamos en el congelador.

2

PARA EL ESTOFADO DEL RABO

Sellamos los trozos de rabo salpimentados en aceite de oliva y retiramos cuando estén dorados. Se

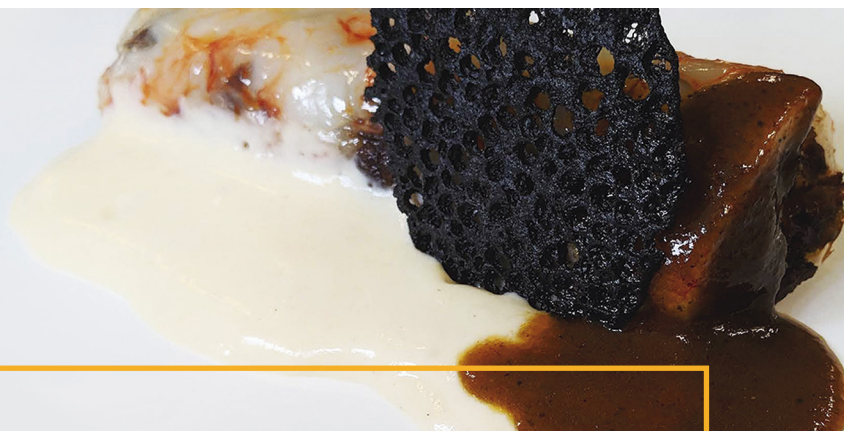
3

PARA LA ESPUMA BECHAMEL

Derretimos la mantequilla y añadimos la harina, se rehoga unos minutos y agregamos toda la leche fría y de una sola vez. Cocinamos unos 20' sin dejar de remover. Incorporamos la nata y el jugo reducido y colado resultante del guiso del rabo. Se pone a punto de sal, pimienta y nuez moscada y metemos en un sifón con 2 cargas. Reservamos en baño maría entre 60° y 70°.

pican el ajo, la cebolla, el puerro y las zanahorias en *mirepoix* y las rehogamos en el mismo aceite hasta que tomen un ligero color tostado. Añadimos el tomate rallado y mojamos con vino tinto. Cuando este reduzca a la mitad de su volumen, se agrega el fondo oscuro y aromatzamos con laurel y tomillo. Dejamos estofar hasta que la carne del rabo se desprenda del hueso.

Una vez hecho deshuesamos y reservamos la carne y colamos y reducimos los jugos resultantes de la cocción hasta formar una salsa densa.



4 PARA EL GEL DE REMOLACHA

Licuamos la remolacha para obtener su jugo. En un cazo ponemos el jugo con el azúcar, el agua y el agar-agar. Llevamos a ebullición el preparado durante 3' y lo pasamos a una bandeja para posteriormente refrigerar. Una vez ha gelatinizado, cortamos, trituramos hasta obtener un gel fino y denso.

5 PARA EL CRUJIENTE DE TINTA NEGRA

Mezclamos todos los ingredientes en un recipiente y sobre una sartén caliente añadimos una pequeña parte del preparado formando una galleta. Se fríe hasta evaporar el líquido y retiramos sobre papel absorbente.

6 TERMINACIÓN Y MONTAJE DEL PLATO

Descongelamos el *carpaccio* y cuando sea maleable rellenamos con la carne. Enrollamos con ayuda de papel *film* formando el canelón y presando bien desde los extremos.

Se enfría 2° para conservar la forma y posteriormente se regenera en horno a 100°. Sondamos el interior y retiramos cuando la temperatura del punto corazón alcance los 70°.

Disponemos el canelón en el centro del plato y pincelamos con aceite de oliva, bañamos el frontal con la espuma de *bechamel* y salseamos un extremo con la reducción de los jugos. Decoramos con unos puntos de gel de remolacha y la galleta crujiente de tinta negra.



KAFTA SIRIO DE TERNERA BERRENDA CON SALSA DE YOGUR DE CASTAÑAS, BROTES Y CALABAZA ASADA

Mustafa Habbal



Ingredientes

RULO DE TERNERA (KAFTA)

- 250 gr de carne picada de ternera berrenda
- 30 gr de grasa de cordero
- 1/2 cebolla
- Un poco de pimiento verde
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Cilantro
- Pimienta negra
- Tomillo
- Romero
- Sal

SALSA TAHINI DE CONSTANTINA

- 2 unidades de yogur griego
- 50 gr de pasta de sésamo
- 20 ml de nata 35%
- 50 ml de fondo oscuro de ternera berrenda
- 1 cebolla
- 100 gr de castañas
- Sal

GUARNICIÓN DE CALABAZA Y VERDURAS

- 200 gr de calabaza
- Unas pocas de pipas de calabaza

- Un poco de AOVE
- 10 gr de pimiento verde
- 10 gr de pimiento rojo
- 10 gr de cebolla

ACABADO

- Glasa de ternera berrenda
- Brotes

Elaboración

1 RULO DE TERNERA

Picar cebolla, pimiento y ajo en *brunoise*. Picar la grasa de cordero. Mezclar muy bien todos los ingredientes. Formar un rulo. Marcar en sartén. Hornear a 220 grados durante 20 minutos. Dejar enfriar y cortar.

2 SALSA TAHINI DE CONSTANTINA

Picar cebolla y castañas. Pochar. Mojar con fondo oscuro y dejar que se reblandezcan cebolla y castañas. Añadir nata. Retirar del fuego y añadir el resto de los ingredientes. Triturar. Calentar al baño maría.

3 GUARNICIÓN DE CALABAZA Y VERDURAS

Cortar discos de calabaza. Picar en *brunoise* cebolla y pimiento. Asar al horno la calabaza con un poco de AOVE. Caramelizar un poco cebolla y pimiento. Freír pipas de calabaza.

4 ACABADO

Calentar todo. Disponer rodajas de *kafta* en el plato. Cubrir con glasa de ternera. Colocar calabaza y demás ingredientes. Terminar con brotes.





CARPACCIO DE RETINTA (CON MANGO Y NUECES)

Pablo Ruiz Salgado



Ingredientes

- 100 gr de calabacín
- 200 gr de mango
- 100 gr de cebolla
- 100 gr de zanahoria
- 10 cl de salsa de soja
- 5 cl de ginebra
- 5 cl de amargo de angostura
- 1 limón
- 25 gr de jengibre
- 8 gotas de salsa tabasco
- 100 gr de avellanas de macadamia
- 250 gr de redondo de retinto

Elaboración

1

Cortar la zanahoria, la cebolla y el mango en juliana. Con un pelapatatas extraer la piel del calabacín y cortarla en tiras finas. Rallar la raíz de jengibre.

2

Mezclar la ginebra, la salsa de soja, la ralladura de jengibre y el amargo de angostura para obtener la salsa.

3

Picar las avellanas de macadamia. Exprimir el limón y obtener su jugo.

4

Cortar el redondo de retinto en láminas muy finas. Aliñar la carne con la salsa.

5

Emplatar la ensalada compuesta por la cebolla, la piel del calabacín, la zanahoria y el mango en el lado del plato. Emplatar la carne alrededor de la ensalada. Añadir el jugo de limón y el toque de tabasco sobre la ensalada. Decorar con las almendras garrapiñadas picadas sobre la carne.





CANELÓN DE MANITAS DE CERDO (ELTA Y CARNE DE BERRENDA)

Alicia Flores Valdeón



Ingredientes

- 4 manitas de cerdo celta
- 1 solomillo de berrenda
- 2 puerros
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 5 tomates
- 100 gr de mix de setas
- 24 puntas de espárragos
- 4 nabos
- 100 gr de queso curado de los Ibores
- 250 ml de nata
- 100 gr de frutos rojos
- 75 gr de azúcar
- 25 ml de vinagre de Jerez
- 100 gr de harina
- 1 huevo
- Tinta de calamar
- Brandy
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Pimentón de la Vera

Elaboración

1 PARA LA VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Poner a hervir los frutos rojos y el azúcar con un poco de agua.

Cuando lleve 10 minutos lo apartamos y trituramos, pasándolo por un tamiz para eliminar semillas y pieles. Devolver al fuego y dejar reducir unos 20 minutos. Una vez frío añadir el vinagre de Jerez.

2 PARA LAS MANITAS DE CERDO

Limpian las manitas si fuese necesario. Después las cocemos, eliminamos las impurezas y cocemos hasta que estén blandas. En la olla rápida 35 minutos (en cualquier otra olla de 2 - 3 horas). Una vez cocinadas las desmenuzamos y ponemos al punto de sal, pimienta y pimentón de la Vera, hacemos un rulo con papel *film* y ayudamos a darle forma con papel de aluminio, cocer al horno en función mixta a 85°C durante 25 minutos. Congelar en abatidor de temperatura durante 1 hora. Cortar láminas finas en la máquina corta fiambre a modo de *carpaccio*.

3 PARA EL RELLENO

Picar las verduras en *brunoise* (1 puerro, zanahoria y pimiento), rallar el tomate y el solomillo muy finamente como si fuera un tartar. Sofreír toda la verdurita a fuego lento, una vez pochada añadir la carne, sofreír todo junto y agregarle un buen chorro de brandy, añadir el tomate, sal, pimienta y pimentón, reducir hasta que quede todo unificado.

4

PARA LA PASTA FRESCA

Haremos la masa con la harina, el huevo, una pizca de sal y tinta de calamar. Dejar reposar 1 hora. Con la máquina especial de pasta hacer tallarines y cocer en agua hirviendo, quedando al dente.

5

PARA LA SALSA DE SETAS

Cortar un puerro en trozos pequeños y las setas igual (aquí no nos importa el corte ya que se triturará). Sofreír el puerro y las setas, agregar un chorro de brandy, salpimentar y agregar la nata, dejar reducir. Triturar toda la mezcla y pasar por un tamiz para que quede fina. Saltear los espárragos y cortar finamente los nabos.

6

PARA EL MONTAJE

Disponer en el centro del *carpaccio* de manitas de cerdo la carne y cerrar formando un canelón. En un plato llano poner en el centro un círculo de la salsa de setas, nuestra pasta fresca encima formando un círculo o una línea, disponer encima el canelón. Decorar el plato con queso rallado, los espárragos y los nabos cortados finamente. Por último, saltear con la vinagreta de frutos rojos.





CARRILLERAS DE TERNERA AVILEÑA (CON PURÉ DUQUESA)

Elena Cabrero Varas



Ingredientes

- 1.300 gr de carrilleras de ternera avileña-negra ibérica
- 150 gr de pimiento rojo
- 150 gr de pimiento verde
- 100 gr de zanahoria
- 50 gr de puerro
- 100 gr de cebolla
- 1 ajo
- 50 gr de tomate frito
- 1 vaso de vino tinto de calidad
- Aceite de oliva
- 750 ml de fondo oscuro (2 zanahorias, 1 puerro parte verde, pimienta negra en grano, 1 cebolla, 2 huesos de ternera, 1 litro de agua y sal)
- Sal
- Pimienta negra

PARA LA GUARNICIÓN

- 500 gr de patatas
- 100 ml de leche
- 100 ml de nata
- 40 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- Sal
- 8 unidades de ajos tiernos

Elaboración

1

Para la elaboración del fondo oscuro lo primero será dorar los huesos para que cojan color, incorporaremos las verduras cortadas en *mirepoix* y las doraremos con los huesos, introduciremos el *bouquet garni* e incorporaremos el agua y la sal y dejaremos cocer a fuego medio durante dos horas.

2

Salpimentamos las carrilleras y marcamos en una sartén con aceite de oliva. Reservamos. Cortamos las verduras en *mirepoix* y pochamos en la misma sartén que las carrilleras. Cuando estén hechas, incorporamos el tomate frito. Echamos las verduras y las carrilleras en una olla a presión y cuando coja calor incorporamos el vino, dejaremos que se evapore el alcohol, echaremos el fondo oscuro dejando cocer durante 40 minutos.

3

Filetearemos las carrilleras y trituraremos la salsa y la pondremos a fuego para que reduzca y recupere su color. Juntaremos la salsa y las carrilleras.

4

PARA LA GUARNICIÓN

Coceremos las patatas con agua, sal y la hoja de laurel, una vez cocidas pasaremos por el chino y sin dejar enfriarse incorporaremos la mantequilla, leche, nata y yema de huevo; mover muy bien. Coceremos los ajos tiernos con agua, aceite de oliva y sal durante 5 minutos.





HAMBURGUESA AHUMADA CON CAVIAR DE KETCHUP Y TABASCO, ROCA DE SHITAKES, FALSA PATATA FRITA Y AIRE DE LIMA Y CILANTRO

Daniel Barras Díaz



Ingredientes

HAMBURGUESA

- 500 gr de carne de raza asturiana 100%
- 1 cebolla morada
- 1/2 ajo
- 1 ramillete de perejil
- Sal
- 1 huevo

CAVIAR DE KETCHUP

- 150 dl de *ketchup*
- 5 gr de tabasco
- 100 dl de agua
- 50 gr de azúcar
- 1 l de agua
- 4 gr de alginato
- 5 gr de gluconolactato

ROCA DE SHITAKES

- 180 gr de harina floja
- 140 gr de yemas
- 160 gr de azúcar
- 40 gr de *shitakes*
- 250 gr de claras

FALSA PATATA FRITA

- 1 mango
- 1 cebolleta
- 300 dl de agua
- 200 gr de azúcar
- 30 gr de colas de pescado

AIRE DE LIMA Y CILANTRO

- 8 limas
- 750 dl de agua
- 1 ramillete de cilantro
- 4 gr de lecitina de soja

Elaboración

1

HAMBURGUESA

Trituramos todos los ingredientes con un vaso mezclador, damos forma de hamburguesa y filmamos hasta el momento del pase. Entonces se calienta aceite a fuego fuerte y se marca por los dos lados, luego se baja el fuego y se termina de hacer.

2

CAVIAR DE KETCHUP Y TABASCO

Ponemos a calentar el *ketchup*, los 100 dl de agua, el gluconolactato, el azúcar y el tabasco, hasta que se integren todos los ingredientes y se mete en biberón a enfriar. Hacemos un baño de alginato añadiendo el alginato en el litro de agua y batiéndolo. Se reserva en frío y tapado, se saca el biberón y se gotea suavemente sobre el baño de alginato, se deja 30 segundos y se saca a un bol con agua.

3

ROCA DE SHITAKES

Se mezclan todos los ingredientes con la batidora, se cuela y se mete

4

FALSA PATATA FRITA

Se pela y se corta el mango y la cebolleta en *mirepoix*, se ponen al fuego todos los ingredientes y dejamos cocinar 10 minutos, se tritura, se pasa por el chino y se le añaden las colas previamente hidratadas en agua fría, se pone en molde y se mete al abatidor en función ultracongelación 20 minutos.

5

AIRE DE LIMA Y CILANTRO

Se exprimen las limas y se corta picado el cilantro, se le añade el agua y la lecitina, se pone la batidora arriba, casi sin tocar el producto y se bate hasta que salga una especie de espuma.

6

AHUMADO CON ROMERO

Se pone romero fresco en el ahumador y se pone con la campana para ahumar. Se sirve con la campana puesta.

