#alimentosdespaña

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

# 4º concurso de recetas

mediterraneamos

## Libro de recetas finalistas

## Tapa

1

**Menestra de cordero en tosta con gazpacho de manzanilla**
Ismael Labiano Herrejón

03

**Bocadito de Denia ahumado**
Juan José Gómez Márquez

04

**Popietas de raya, langostino y verduritas con salsa nantúa/ maltesa**
Verónica Lorenzo Calvo

05

## Principal

1

**Bacalao con crema de espinacas, tirabeques y crujiente de pistachos**
Badr Eddine Iben Salah

06

**Lomitos de caballa escabechada en cítricos con melocotón y patata**
Ismael Agra Blanco

07

**Falso canelón ibérico relleno de salmonete y anguila en entorno mediterráneo**
José Luis Pascual Sánchez

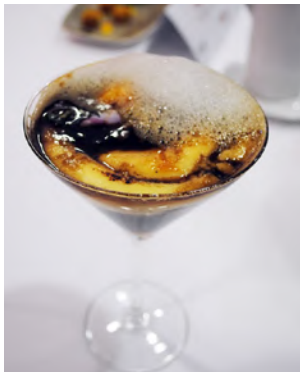
08

## Postre

1

**Los colores de la tierra**
María García Peche

09



**Crema catalana de ajo negro pedroñete, coronada de yema de Santa Teresa y aire de cítricos**
Marcos Soto Gutiérrez

10

**Pastel de zanahoria con glaseado de naranja**
Benjamín Miranda Vallejos

11

# Tapa 1

## Menestra de cordero en tosta con gazpacho de manzanilla

### Ingredientes (8 tapas)

**Gazpacho**

500 g de tomate maduro
150 g de cebolla
4 g de ajo
40 g pimiento verde
60 g de pimiento rojo
¼ de pepino
75 g de pan duro
½ cucharadita de pimentón dulce
Sal fina
60 cl de AOVE
25 cl de manzanilla

**Menestra de cordero**

2,5 l de fondo de cordero
2 cuellos de cordero lechal
50 g de espárrago verde
130 g de espárrago blanco
85 g de champiñones
90 g de zanahoria
100 g de coliflor
2 alcachofas
100 g de jamón serrano
Tomillo y romero al gusto fresco
Una hoja de laurel
Sal fina y pimienta negra
2 huevos
100 g de harina de trigo
150 cl de AOVE
25 cl de manzanilla
Pan rústico

### Elaboración

**Gazpacho**

Pelamos y troceamos los tomates, el pepino, la cebolla y el ajo. Quitamos las semillas del pimiento y troceamos. Incorporamos los ingredientes troceados junto con el pan a un vaso de batidora. Trituramos hasta conseguir una textura cremosa. Añadimos los 40 cl de AOVE, la manzanilla, el pimentón, la sal y batimos 5 segundos más. Reservamos en nevera. Antes de servir, pasamos por un colador fino, añadimos 20 cl de AOVE y emulsionamos.

**Menestra de cordero**

En una olla exprés doramos los cuellos de cordero salpimentados con el laurel y el tomillo y el romero deshojados. Una vez dorados añadimos 2 litros de fondo de cordero y dejamos cocer durante 30 min a máxima presión. Mientras, hacemos un crujiente de jamón colocándolo entre dos bandejas, y horneándolo a 180 grados durante 10 min. Usamos la misma técnica para la tosta de pan.

Una vez cocido el cordero, sacamos la carne de los cuellos y entre dos papeles vegetales la aplanamos con un rodillo. Con el resto de fondo hacemos un glasé con la manzanilla. Limpiamos y torneamos la alcachofa, los champiñones y las zanahorias, rebozamos en harina y huevo y freímos dejando que se doren. Seguidamente tostamos el espárrago verde y el espárrago blanco y pasamos la coliflor por mandolina para que quede en láminas finas.

**Emplatado**

Colocamos en una copa de fino dos dedos de gazpacho y sobre ella montamos la tosta de pan con una lámina de cordero bañada con el glasé, las verduras y el crujiente de jamón colocados encima al gusto.

**Ismael Labiano Herrejón**
Centro de formación Peñascal
Bilbao

# Tapa

## Bocadito de Denia ahumado

### Ingredientes (5 personas)

**Regaña**

200 g de harina fuerte
40 ml de agua
50 ml de aceite de girasol
30 ml de vino blanco
Sal
2 hojas de lechuga del Mediterráneo

**Salsa de tomate**

4 tomates
50 g de azúcar
Sal

**Aceite de orégano**

80 ml de aceite de oliva
5 g de orégano en rama

**Para la gamba**

6 colas de gamba roja de Denia
Aceite de orégano al gusto

**Fumet**

180 ml de agua
Carcasas y cabezas de las gambas
Brandy al gusto

**Para la decoración**

25 g de almendras fileteadas
3 unidades de guisantes lágrima

**Falsos fideos de calamar**

10 patas de calamar
25 g de harina de garbanzos
25 g de maicena
Cerveza

**Emplatado**

Rejilla metálica
Campana de ahumado
Humo
Aroma de bogavante

### Elaboración

**Regaña**

Comenzamos cortando la lechuga de mar muy fino y la mezclamos con la harina, el agua, el aceite de girasol el vino blanco y la sal. Dejamos reposar 20 minutos. Una vez haya reposado estiramos la masa y la dejamos reposar otros 5 minutos. Pasado ese tiempo la cortamos en rectángulos de 8 centímetros de largo por 1,5 de ancho. Reservamos.

**Aceite de orégano**

Ponemos en un cazo los 40 ml de aceite y el orégano. Lo ponemos al fuego controlando la temperatura para que esté entre los 75 y los 80 grados. Es importante que no suba de 80 grados. Pasados 12 minutos retiramos la mezcla del fuego y la colamos.

**Salsa de tomate**

Lavamos los tomates, les quitamos el pedúnculo, los partimos a la mitad y los rayamos. Ponemos el tomate junto con los 50 g de azúcar en un cazo a fuego medio y removemos. Una vez se haya evaporado el agua y alcance el punto de hebra fina, retiramos del fuego y trituramos. Rectificamos el punto de sal e incorporamos el aceite de orégano al gusto.

**Gambas**

Pelamos las gambas y reservamos las colas. Con un pincel, pintamos las gambas con el aceite de orégano y a continuación las cocinamos ligeramente con el soplete.

**Fumet**

Ponemos 60 ml de agua en un cazo a fuego medio e incorporamos las carcasas de las gambas. Lo cocinamos aplastando ligeramente las cabezas para que suelten el jugo. Cuando empiece a hervir añadimos el brandy y flambeamos. Colamos la mezcla y reservamos.

**Juan José Gómez Márquez**
I.E.S. Universidad laboral
Albacete

**Almendras**

Extendemos de manera uniforme las almendras fileteadas en una bandeja de horno y las tostamos ligeramente para potenciar su sabor.

**Falsos fideos de calamar**

Mezclamos la harina de garbanzos, la maicena y vamos incorporando la cerveza hasta que quede una masa semilíquida. Pasamos por la mezcla las patas de calamar cubriéndolas por completo y freímos hasta que cojan un tono dorado y estén crujientes.

**Emplatado**

Colocamos el fumet en el fondo del plato y ponemos encima la rejilla. Colocamos la regaña y encima ponemos unos puntos de salsa de tomate. Después ponemos la cola de la gamba, los falsos fideos de calamar y las almendras; a las que añadiremos también puntos de salsa de tomate. Encima colocaremos un guisante lágrima por punto de tomate. Finalmente cerramos con la campana y ahumamos con el humo y el aroma de bogavante.

# Tapa

## Popietas de raya, langostino y verduritas con salsa nantúa/ maltesa

### Ingredientes (4 personas)

1 aleta de raya de 800 g
6 langostinos
1 cebolla morada
2 puerros
Medio pimiento rojo
Medio pimiento verde
2 naranjas sanguinas
Una patata
2 yemas de huevo
200 g de mantequilla
Brotes y flores
1 dl de aceite de oliva
Sal al gusto
Salsa de soja

### Elaboración

Retiramos la carne de la raya sacando dos filetes a partir del cartílago. Obtenemos cuatro filetes y los espalmamos. Cortamos en juliana la cebolla morada, un puerro a lo largo, el pimiento rojo y el verde. Escaldamos y refrescamos. Cortamos el puerro en cilindros de 5 cm, haciendo un corte que nos permita retirar sus hojas, escaldamos y refrescamos.

Pelamos los langostinos reservando cabeza y parte final de la cola salvo dos, que se pelan enteros. Se reservan los otros cuatro. Esos dos langostinos se cortan en láminas finas, y junto a las hortalizas en juliana escaldadas y refrescadas, se rellena el filete de raya, formando una popieta que se brida con la juliana larga de puerro y se ata.

Las popietas se colocan sobre la gastronorm engrasada con el aceite y se sazonan con sal. Los cuatro langostinos se maceran con salsa de soja, y junto con el resto de hortalizas en juliana se enrollan en los cilindros escaldados, cerrándolos como la popieta, con la juliana larga de puerro. Se colocan en la misma gastronorm. Confitamos cabezas y cáscaras de langostinos en la mantequilla junto a parte de la piel de la naranja sanguina. Clarificamos y colamos.

Pelamos la patata, la cortamos en cilindros con un sacabocados y la cocemos. Pelamos el resto de la naranja sanguina, la picamos en juliana y la escaldamos.

En un bol al baño maría, montamos las yemas junto con parte de zumo de naranja sanguina, añadimos la mantequilla clarificada con los aromas y colada hasta que resulte una salsa ligada y sazonamos. Finalmente, introducimos las popietas y los langostinos en el horno precalentado en vapor durante cinco minutos, junto con los cilindros de patata.

**Verónica Lorenzo Calvo**
IES Valle de Aller
Moreda, Asturias

**Emplatado**

Una vez hechas las popietas, retiramos de la placa y en el plato colocamos la popieta, el langostino, tres patatas, añadimos la salsa y decoramos con la juliana de la naranja, los brotes y las flores.

# Principal 1

## Bacalao con crema de espinacas, tirabeques y crujiente de pistachos

### Ingredientes (2 raciones)

**Bacalao**

300 g de Bacalao (150 g por ración)
Sal y pimienta
10 g de aceite de oliva

**Crujiente de pistachos**

50 g de pistachos
7 ml de agua fría
9 g de maltosec
5 g de remolacha liofilizada

**Crema de espinacas**

150 g de hojas de espinacas limpias
70 g de puerro
80 g de cebolla
1 diente de ajo
250 ml de fumet
250 ml de leche fresca
20 g de harina fuerte
Nuez moscada, sal y pimienta
40 ml de aceite de oliva

**Tirabeques**

8 tirabeques medianos (4 por plato)
Sal y aceite de oliva

**Decoración**

Brotes y flores comestibles

### Elaboración

**Crujiente de pistachos**

Precalentamos el horno a 125 grados. Trituramos los pistachos y los mezclamos con el resto de ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Extendemos la mezcla entre dos papeles de horno y amasamos hasta que quede muy fina Cortamos la masa a medida de un aro de cocina de tamaño medio y horneamos a 125 grados 20 minutos.

**Crema de espinacas**

Escaldamos las espinacas 5 minutos y cortamos seguidamente la cocción enfriándolas con agua con hielo. Cortamos el resto de verduras en brunoise y las pochamos en aceite sin que lleguen a dorar. Una vez pochadas añadimos la harina y rehogamos a fuego medio 2 - 3 minutos. Calentamos el fumet y la leche antes de agregarlos a la roux. Salpimentamos y agregamos la nuez moscada. Una vez hierva retiramos del fuego e incorporamos las espinacas. Trituramos la mezcla y la pasamos por un chino. Reservamos hasta el emplatado.

**Tirabeques y bacalao**

Pasamos los tirabeques rociados con aceite por la parrilla, vuelta y vuelta, y corregimos de sal y pimienta. Precalentamos el horno a 55 grados. Salpimentamos el bacalao y lo cocinamos en una plancha o sartén de hierro caliente con aceite por ambos lados. Terminamos en el horno colocándolo en el centro.

**Emplatado**

Ponemos el bacalao en el centro de un plato hondo y encima ponemos los tirabeques. Colocamos el crujiente de manera que tape el bacalao y decoramos con los brotes y las flores. Servimos la crema muy caliente y la colocamos en el fondo del plato.

**Badr Eddine Iben Salah**
Escuela de Hostelería de Egibide
Vitoria

# Principal

## Lomitos de caballa escabechada en cítricos con melocotón y patata

### Ingredientes (2 personas)

800 g de caballa (400 g por ración)
15 g de jengibre
100 g de chalota
2 limones
1 naranja
2 limas
150 g de azúcar
350 g de patata
1 l de aceite de oliva
100 ml de aceite de oliva virgen extra arbequina
400 g de melocotón de calanda DOP
150 g de queso San Simón da Costa DOP
100 g de cebolla morada
250 cl de vinagre de manzana balsámico

### Elaboración

**Puré de patata**

Cocemos las patatas, las pelamos y las hacemos puré. Le añadimos el queso San Simón da Costa y aceite de oliva Virgen Extra.

**Escabeche de caballa**

Pochamos en el aceite de oliva las pieles de los cítricos, la chalota y el jengibre picados. Retiramos las pieles y agregamos el zumo de los cítricos. Sacamos los lomos a la caballa y le retiramos todas las espinas. Le damos una cocción corta al vapor y la sumergimos en el escabeche.

**Salsa de melocotón**

Pelamos los melocotones, le retiramos el hueso y los horneamos a 160 grados. Una vez cocidos los trituramos con el azúcar en el procesador de alimentos.

**Cebolla encurtida**

Cortamos la cebolla roja en juliana y la sumergimos en el vinagre rebajado con agua. La dejamos reposar hasta el momento de emplatar.

**Emplatado**

Colocamos la salsa de melocotón en el fondo del plato y encima los lomos de caballa. Sobre cada lomo repartimos el puré de patata y lo coronamos con la cebolla encurtida.

**Ismael Agra Blanco**
C.I.F.P. Compostela
Santiago de Compostela

# Principal

## Falso canelón ibérico relleno de salmonete y anguila en entorno mediterráneo

### Ingredientes

**Brandada y canelón**
600 g de salmonete
300 g de anguila
100 ml de AOVE
100 ml leche entera
300 g de papada Ibérica
4 dientes de ajo secos
2 patatas
Sal y pimienta negra molida
Azúcar moreno

**Tierra de níspero (Crumble)**
100 g de azúcar moreno
300 g de nísperos
400 g de harina
200 g de mantequilla
Sal y pimienta molida

**Estrellas de tapenade (envueltas en manteca de cacao)**
150 g de aceitunas negras sin hueso
80 ml de AOVE
1 anchoa
10 alcaparras
1 diente de ajo
4 hojas de albahaca
Colorante y manteca de cacao

**Encapsulado de aceite**
15 ml de AOVE
Azúcar isomalt

**Algas de tomate, aguacate y salicornia**
200 ml de agua de tomate
3,5 g de xantana
80 g de aguacate
Sal, lima y pimienta molida
70 g de cebolla morada cortada en paisana
10 g de salicornia (para el emplatado)

**Pisto de tomate Seco**
200 g de pimiento rojo
200 g de pimiento verde
200 g de pimiento amarillo
100 g de cebolla fresca
100 g de tomate seco
75 g de salsa de tomate
Aceite de Oliva, sal y pimienta

**Decoración**
Piel sopleteada del salmonete
Huevas ahumadas
Flores comestibles

### Elaboración

**Brandada y Canelón**
Cocemos las patatas con la piel y las dejamos atemperar para pelarlas. Mientras tanto, limpiamos los salmonetes y las anguilas, ahumamos estas últimas y desmigamos todo. Reservamos la piel del salmonete. Primero abatimos la papada para que resulte más cómodo el corte y después la cortamos en láminas finas con ayuda de un corta fiambres. Reservamos. Seguidamente ponemos leche a calentar en un cazo y mientras, sofreímos los ajos cortados en láminas. Retiramos los ajos, añadimos la anguila y el salmonete y rehogamos. Añadimos la leche que teníamos al fuego y, con la ayuda de unas varillas, echamos poco a poco el aceite de los ajos a la elaboración hasta que emulsione. Cuando coja consistencia, retiramos del fuego. Incorporamos las patatas pasadas por el pasapurés, integramos todos los ingredientes y rectificamos de sal y pimienta. Ponemos una porción de papel film sobre una tabla de cortar y colocamos encima las láminas de papada de forma trasversal. Rellenamos con la brandada y envolvemos con el resto de la papada y vamos enrollando con ayuda del film hasta formar el canelón.

**Crumble de nísperos**
Precalentamos el horno a 180 grados. Mientras, ponemos la harina en un bol de forma que quede un hueco en el centro, como un volcán. Añadimos la mantequilla en pomada, el azúcar moreno, la sal, la pimienta negra molida y los nísperos picados muy fino. Trabajamos la masa un poco y la estiramos entre papel sulfurizado. Reservamos en la nevera durante 45 minutos y horneamos a 180 grados hasta que veamos que los bordes están dorados. Sacamos del horno y trituramos hasta formar el crumble.

**Estrellas de tapenade**
Escurrimos y lavamos las aceitunas negras. Ponemos todos los ingredientes en la picadora y trituramos hasta conseguir una textura cremosa. Ponemos la elaboración en moldes con forma de estrella y congelamos. En un cazo al baño maría ponemos la manteca de cacao a derretir y añadimos unas gotas de colorante alimenticio. Una vez atemperada la manteca, desmoldamos el tapenade y, con ayuda de una aguja, lo bañamos en la manteca. Repetimos dos veces más el proceso y lo dejamos secar. Reservamos.

**Encapsulado de aceite**
En un cazo ponemos el azúcar isomalt y lo calentamos entre 135 y 145 grados. En una silicona para hornear o un molde ponemos porciones de azúcar isomalt, introducimos una boquilla, y con ayuda de un biberón añadimos poco a poco el aceite mientras se va levantando el azúcar. Le damos forma mientras está templado y retiramos con cuidado de la silicona o el molde

**José Luis Pascual Sánchez**
I.E.S. Universidad laboral
Albacete

**Algas de tomate**
Escurrimos bien el agua de tomate y la colamos por la estameña para que quede lo más traslúcida posible. En un cazo, ponemos el agua de tomate y la xantana y removemos con unas varillas. Cuando rompa a hervir retiramos del fuego y extendemos la mezcla en una bandeja, la reservamos en la nevera hasta gelifique. Una vez fría cortamos las “algas” de tomate con la ayuda de un cuchillo y las apartamos.

**Guacamole**
Añadimos a la picadora el aguacate, la cebolla morada, la sal, la pimienta negra molida y la lima. Trituramos hasta integrar y homogeneizar todos los ingredientes. Se puede emulsionar la mezcla añadiendo un poco de aceite de oliva.

**Pisto de tomate seco**
Hidratamos los tomates secos en un bol con agua templada. Mientras, cortamos todas las verduras en brunoise y las sofreímos en una sartén con aceite. Sacamos la carne de los tomates y la echamos a la sartén. Añadimos la salsa de tomate, rectificamos de sal y pimienta y reducimos.

**Emplatado**
Espolvoreamos el crumble por todo el plato y hacemos en el centro pequeñas quenelles de pisto. Colocamos el canelón encima de las quenelles y lo espolvoreamos con azúcar moreno para después caramelizarlo con ayuda del soplete. Repartimos las estrellas de tapenade alrededor del canelón y en los extremos del plato ponemos las algas de tomate y la salicornia. Repartimos puntos de guacamole por el plato y encima del canelón, y colocamos al lado una cápsula de aceite. Decoramos con flores, huevas ahumadas y la piel sopleteada del salmonete.

# Postre 1

## Los colores de la tierra

## Ingredientes (4 personas)

**Sorbete de aceite de oliva**

40 ml de aceite de oliva virgen extra (picual u hojiblanca)
25 g de leche en polvo
125 ml de leche entera
5 cubitos de hielo
15 g de azúcar glas
4 g de agar-agar
8 g de dextrosa
10 ml de zumo de limón

**Tierra de aceite de oliva**

75 ml de aceite de oliva
100 g de avellanas tostadas ligeramente molidas
100 g de harina de repostería
100 g de azúcar moreno
Una pizca de sal

***Mousse* de chocolate negro**

80 ml de leche entera
80 ml de nata para montar (85% materia grasa)
28 g de yemas
15 g de azúcar
84 g de chocolate negro 70%
110 ml de nata para montar (85% materia grasa)

**Bizcocho de aceite de oliva**

2 huevos
65 g de azúcar
65 g de harina de repostería
36 g de avellanas tostadas ligeramente molidas
7 g de levadura en polvo y una pizca de sal
67 ml de aceite de oliva virgen extra (hojiblanca)
60 ml de leche entera

**Fresas aromatizadas**

250 g de fresas frescas
100 g de azúcar
7 ml de Pedro Ximénez

**Coulis de fresa**

200 g de fresas balsámicas trituradas
12 g de azúcar
3.2 de pectina NH
7 ml de zumo limón

**Decoración**

Lascas de chocolate negro atemperado
Cristales de azúcar con polvo liofilizado de fresa
3 fresas frescas
Hojitas de menta y aceite de oliva con menta
Pistachos repelados de Castilla la Mancha

## Elaboración

**Sorbete de aceite de oliva**

Comenzamos primero con esta elaboración para dar tiempo a su enfriado en el abatidor: Ponemos todos los ingredientes en la batidora o vaso americano y trituramos procurando no calentar el contenido. Volcamos todo en un recipiente apto para congelación y lo metemos en el abatidor 20 minutos, movemos y si está con buena textura lo llevamos al congelador. En caso contrario, dejamos unos minutos más antes de llevar al congelador y lo reservamos para usarlo en el emplatado.

**Tierra de aceite**

Mezclamos todos los ingredientes hasta hacer una masa que envolveremos en film y llevaremos al abatidor unos minutos. Después la rallamos sobre un papel de horno y la llevamos al horno a 170 grados durante 18 minutos. Sacamos y dejamos sobre una rejilla antes de pasarlo a un bol a la espera de usarlo en el momento del emplatado.

**Elaboración de las fresas**

De una primera elaboración extraeremos dos elementos del plato, fresas aromáticas y el coulis de fresa. Primero haremos las fresas aromáticas. Lo conveniente es haber congelado las fresas y descongelado durante unas horas para hacer que las fresas suelten el agua. Ponemos las fresas y toda su agua con el Pedro Ximenez y el azúcar al fuego y esperamos 5 - 10 minutos desde el momento en el que rompa a hervir. Separamos cuatro fresas y trituramos el resto. Con este puré de fresas haremos el coulis.

Lo mantenemos en el cazo y en el fuego no muy fuerte e incorporamos la pectina y el azúcar previamente mezclados, sin dejar de mover con la varilla para evitar la aparición de grumos. Llevamos a hervor durante 1 minuto. Separamos del fuego cuando haya rebajado su temperatura y lo llevamos a una manga pastelera que pondremos en la nevera hasta el momento de emplatado.

***Mousse* de chocolate**

Calentamos la nata y la leche en un cazo antes de incorporar las yemas con el azúcar batidas. Llevamos a 84 grados antes de separarlo del fuego. Tomaremos 70 g de esa elaboración y la vamos emulsionando con el chocolate previamente fundido.

**María García Peche**
Le Cordon Bleu
Madrid

Cuando haya alcanzado los 35 grados la mezclamos con la nata semi-montada previamente, con cuidado de no bajar en exceso el aireado de la nata. A continuación, la ponemos en una manga pastelera que dejamos en la nevera hasta el momento del emplatado.

**Bizcocho de aceite de oliva**

Mezclamos los huevos con el azúcar añadiendo una pizca de sal, la harina, las avellanas y la levadura previamente unificadas. A esa mezcla le añadimos el aceite de oliva y después la leche. Llevamos al molde apto para microondas que queramos usar y cocinamos unos cuatro minutos en modalidad bizcocho o a temperatura apta para la cocción.

**Emplatado**

Colocamos sobre el plato de modo aparentemente desordenado pequeños montículos de *mousse*, trozos de bizcocho cortados sin uniformidad y la tierra de aceite. Ponemos pequeñas marcas del coulis de fresa directamente en el plato y sobre la *mousse* de chocolate. Hacemos una quenelle con el sorbete de aceite de oliva y la colocamos sobre un poco de tierra y un poco de coulis de fresa para que cada bocado de helado tenga el maridaje con la fresa. A continuación, colocamos encima de la tierra y el bizcocho tres cuartos de una fresa aromatizada y tres cuartos de una fresa fresca. Terminamos el plato colocando las lascas de chocolate negro atemperado, tres pistachos y las hojas de menta (en caso de estar fuera de temporada usaríamos aceite con menta).

# Postre

## Crema catalana de ajo negro pedroñete, coronada de yema de Santa Teresa y aire de cítricos

### Ingredientes (4 raciones)

**Gelatina de ajo negro**

500 ml de agua
9 dientes de ajo negro de las pedroñeras
Piel de limón y naranja
Canela en rama
100 g de azúcar
3 hojas de gelatina

**Crema catalana**

500 ml de leche
250 g de azúcar
Piel de limón y naranja
Canela en rama
Huevos

**Yemas de santa teresa**

500 g de azúcar
50 ml de agua
6 yemas de huevo
Azúcar glasé
Regaliz dulce

**Aire de cítricos**

250 ml de zumo de limón
250 ml zumo de lima
100 g de azúcar
Soja texturizada

### Elaboración

**Gelatina de ajo negro**

Calentamos el agua con 4 dientes de ajo, las peladuras de limón y naranja, la rama de canela y el azúcar. Cuando rompa a hervir retiramos del fuego, sacamos las peladuras de limón y naranja y la canela, pasamos por la batidora triturando los ajos y reservamos. Aparte, hidratamos las láminas de gelatina y una vez hidratadas las añadimos a la mezcla. Batimos hasta que se integre. Rellenamos en las copas que se vayan a utilizar y refrigeramos.

**Crema catalana**

Ponemos a calentar la leche con el azúcar, la piel de limón y naranja y la canela, cuando rompe a hervir dejamos que se infusione media hora. Una vez pasada media hora colamos, añadimos los huevos batidos y ponemos al fuego. Movemos hasta que tenga la textura deseada. Después, añadimos la mezcla a la gelatina que teníamos en el refrigerador. Finalmente añadimos el azúcar y caramelizamos con el soplete. Reservamos.

**Yemas de Santa Teresa**

Ponemos a calentar el azúcar y el agua, hasta que esté a punto de hebra. Separamos las yemas de las claras, batimos las yemas y las colamos. Añadimos poco a poco las yemas sobre el azúcar a punto de hebra hasta que se despegue del fondo del cazo. Retiramos del fuego, extendemos y dejamos atemperar. A continuación, rociamos de azúcar glas y hacemos un churro. Los cortamos en porciones y les introducimos un regaliz. Los metemos en azúcar glas y les damos forma redonda. Colocamos sobre la parte superior del postre y reservamos.

**Aire de cítricos**

Mezclamos todos los ingredientes y pasamos por la batidora hasta que se forme el aire.

**Marcos Soto Gutiérrez**
Aranda Formación
Madrid

**Emplatado**

Para completar el postre, colocamos el aire de cítricos sobre el postre anteriormente reservado y decoramos con unas hojas de menta.

# Postre

## Pastel de zanahoria con glaseado de naranja

### Ingredientes (2 raciones)

**Pastel de zanahoria**

4 huevos
75 g de harina
150 g de zanahoria
2 cucharadas de AOVE
Un sobre de levadura
Una cucharada de canela en polvo
50 g de nueces
Edulcorante al gusto

**Glasé de naranja**

1 kg de azúcar glas
Zumo de 5-6 naranjas
Ralladura de 5-6 naranjas

**Tejas de almendra**

120 g de clara de huevo
150 g de azúcar blanca
75 g de mantequilla a temperatura ambiente
65 g de harina de fuerza
125 g de almendra triturada

**Decoración de la teja**

250 g de chocolate negro
Ralladura de naranja, limón y lima

### Elaboración

**Pastel de zanahoria**

Pelamos, rallamos la zanahoria y la reservamos para posterior uso. Batimos los huevos y echamos la zanahoria, el edulcorante y el aceite. Incorporamos la harina, la levadura, las nueces y la canela previamente tamizadas. Echamos la masa en un molde enharinado y engrasado con aceite de oliva virgen extra y horneamos durante 40 min a 160 grados. Una vez terminado este tiempo retiramos el pastel del horno, y dejamos enfriar para después rellenar con el glaseado.

**Glasé de naranja**

Rallamos la naranja, y posteriormente las exprimimos para obtener el jugo. Mezclamos el azúcar con ralladura de naranja, y batimos con varillas mientras añadimos poco a poco el zumo.

**Tejas de almendra**

Mezclamos todos los ingredientes a excepción de las almendras, hasta obtener una masa cremosa. Después ponemos papel vegetal en la bandeja o recipiente que utilizaremos para hornear, y con una cuchara, le damos forma a la masa que hemos utilizado, de manera que cada porción sea circular. Antes de hornear, echamos por encima de las tejas con forma la almendra. Precalentamos el horno a 190 grados y horneamos durante 8-10 min hasta que comiencen a quedar doradas. Al sacar las tejas del horno, las ponemos sobre una superficie lo más ovalada posible para que queden con esa forma. Derretimos chocolate al baño maría y cuando se enfríen las tejas, las bañamos ligeramente para decorarlas. Después echamos la ralladura de naranja, lima y limón por encima para darles el mayor sabor posible.

**Emplatado**

Colocamos el pastel de zanahoria en el plato y decoramos con las tejas y el glasé.

**Benjamín Miranda Vallejos**
Escuela de Hostelería Topi
Zaragoza

4º concurso
de recetas
#saborea
#comparte
#disfruta
#explora

#alimentos de España

2019 | Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

NIPO (online): 003-19-145-7