

Libro de recetas finalistas



2º Concurso nacional  
de recetas

mediterraneamos

2017



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA,  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentosdespaña



## ÍNDICE

### Tapa



- **Sardinas con aceite de albahaca y tartar de tomate**  
**CRISTINA RAMOS HERNÁNDEZ**
- **Crujiente de sanfaina con jamón ibérico y perlas de limón y jengibre**  
**DANIEL LAMIEL FUENTES**
- **Boquerón sobre caramelo a la sal, tierra de pistacho y vinagreta de Módena**  
**IAN DURNES CRUZ**

### Principal



- **Dorada del Mediterráneo, con lecho de borrajas y chirivías y AOVE y aceitunas del Bajo Aragón**  
**ISMAEL CLEMENTE SUÁREZ**
- **Menestra**  
**JESÚS LORENZO PALOMINO**
- **Claro del bosque**  
**MANUEL GONZÁLEZ GÓMEZ**

### Postre



- **Explosión Mediterránea**  
**MALENA JAZMÍN ANDREOZZI PALACIO**
- **La representación del vino blanco**  
**DAVID JIMÉNEZ GRANDE**
- **Bocado de Rosa**  
**MARTA PUIG AGUJETAS**

### Imágenes





## ● Sardinas con aceite de albahaca y Tartar de tomate

**CRISTINA RAMOS HERNÁNDEZ**, Escuela de Hostelería Topi, Fundación Picarral, Zaragoza

### ELABORACIÓN:

**Sardinas.** Primero trituramos la albahaca con el zumo de limón y sal. Luego limpiamos las sardinas (escamas y tripas). Una vez limpias pondremos una sartén y haremos las sardinas con aceite de albahaca y dejaremos enfriar. Una vez frías las limpiaremos por lomos y terminaremos de hacer.

**Tartar de tomate.** Primero escaldaremos los tomates y le quitaremos la piel. Luego cortaremos el tomate a cuadraditos y picaremos la cebolla, el pepinillo, la anchoa y la alcaparra. Una vez todo troceado y picado mezclamos con la mostaza, el AOVE, sal y pimienta.

**Teja de pan de cardamomo.** Infusionamos la leche con el cardamomo y pimienta rosa y una pizca de sal y dejamos enfriar. Una vez ya casi frío le añadimos la miga y dejamos que empape la leche. Una vez ya haya empapado escurriremos, pondremos sobre papel sulfurizado lo dejaremos finito con un rodillo y meteremos al horno 15-20 min. a 150-160°C.

**Decoración.** Mostaza de Dijon. Crema de vinagre balsámico. Aceite de albahaca. Hojas de albahaca.



### INGREDIENTES (2 pers.)

2 sardinas  
10 g hojas de albahaca  
50 g de AOVE  
5 ml zumo limón  
80 g tomate rosa  
7 g cebolla tierna  
7 g pepinillo  
7 g anchoa  
5 g alcaparra  
5 g mostaza antigua  
2-3 g aceite de albahaca  
100 g miga de pan  
50 g leche  
2-4 uds. cardamomo  
2-4 uds. pimienta rosa  
Mostaza de Dijon  
Crema de vinagre balsámico  
Pimienta  
Sal



## ● Crujiente de sanfaina con jamón ibérico y perlas de limón y jengibre

**DANIEL LAMIEL FUENTES**, ESAH, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Barcelona

### ELABORACIÓN:

- **Picar la cebolla**, la berenjena y el pimiento en mirepoix y sofreír con un poco de AOVE.
- **Machacar un poco las avellanas** para hacer el crujiente.
- **Licuar los tomates** previamente pelados, y añadir un poco de la pulpa del licuado al sofrito junto con las avellanas picadas y corregir de sal. Reservamos
- **Salpimentar el zumo de tomate** y se calienta, y lo mezclamos con agar agar con la batidora.
- **Dejar enfriar un poco el zumo de tomate**, mientras se va poniendo en moldes la sanfaina.
- **Cuando el zumo ya no está caliente** se pone por encima de la sanfaina en los moldes y se deja terminar de enfriar todo en el frigorífico.
- **Mientras se enfría** preparamos la infusión de jengibre y limón.
- **Montamos el plato**, colocando una tapa en cada platillo y con jamón serrano por encima.
- **Mezclamos la sal de calcio con agua**, dejamos enfriar bien la infusión y se mezcla el alginato (con la batidora).
- **Preparamos las perlas de jengibre y limón**, las lavamos con agua (para eliminar restos de alginato) y se colocan encima del jamón.



### Ingredientes (4 pers.)

Cebolla 30gr  
 Pimiento verde 50 g  
 Berenjena 50 g  
 Tomate 300 ml de zumo  
 (5 tomates; 750 g)  
 Avellanas 30 g  
 Jamón ibérico 100 g (4 lonchas)  
 AOVE  
 Sal  
 Pimienta  
 Infusión de limón y jengibre  
 Agar agar 4 g  
 Alginato 3 g  
 Sal de calcio 8 g



● **Boquerón sobre caramelo a la sal,  
tierra de pistacho y vinagreta de Módena**

**IAN DURNES CRUZ**, Escuela de Hostelería Topi, Fundación Picarral, Zaragoza

**ELABORACIÓN:**

**Caramelizamos el fondant** hasta fundirlo a unos 100°C, cuando se haya fundido añadir la sal.

**Extendemos el caramelo a la sal** sobre un tapete de silicona dejándolo fino y dejamos enfriar.

**Una vez enfriado partimos esta teja a la sal** como base de presentación.

**Cortamos dados de tomates** muy pequeños y de oliva negra de Aragón.

**Colocamos el boquerón sobre la teja** a la sal y añadimos dichos trozos de tomate y oliva encima del boquerón.

**Pintamos la teja** con un poco de crema balsámica de Módena.

**Trituramos los pistachos tostados** y espolvoreamos por encima de toda la tapa.



**INGREDIENTES (2 pers.)**

Boquerón: 2 uds.  
Tomate: 2 g  
Oliva negra de Aragón 2 g  
Caramelo a la sal: 60 g  
Pistachos tostados: 2 pistachos  
Crema balsámica de Módena: 2 cl  
Sal 5 g



## • Dorada del Mediterráneo, con lecho de borrajas y chirivías y AOVE y aceitunas del Bajo Aragón

**ISMAEL CLEMENTE SUÁREZ**, Escuela de Hostelería Nuestra Señora de Guayente  
Sahagún, Huesca

### ELABORACIÓN:

**Para la dorada** cortamos los filetes de dorada en supremas haciendo cuatro raciones de unos 150 g, Sazonamos ligeramente y ponemos sobre una tira de papel aluminio y arreglamos con un chorro de AOVE, vino blanco y una rama de hinojo. Cerramos el papel como si fuera un papillote para que la dorada quede jugosa y que cueza en su jugo. Cocer a 180°C durante 5 minutos o hasta que se hinche.

**Para la guarnición** limpiamos las borrajas y cocemos al dente con agua y un poco de sal, refrescamos y reservamos. Aparte pelamos las chirivías y cortamos a rodajas finas en la corta fiambres, y cocemos con agua y sal. Refrescamos.

**Para las gotas salsa de azafrán** hacemos un fumet con la cabeza y espaldas de la dorada. Medimos dos decilitros de fumet y añadimos el azafrán e infusionamos. Después añadimos un poco de zumo de limón, AOVE y sal, emulsionamos un poco ayuda de la xantana.

**Aire de remolacha y limón.** Mezclamos todos los ingredientes con la batidora y dejamos reposar 12 horas. Formamos el aire con ayuda de una batidora.

**Pure de aceitunas.** Mezclamos todos los ingredientes y trituramos como si fuera una tapenade y aligeramos ligeramente con ayuda del fumet de dorada que hemos hecho para la salsa.

**Montaje.** Ponemos un cama de tallos de borraja y chirivía arreglados con AOVE y sal, encima la dorada que previamente habremos quitado la piel, salsear ligeramente con el jugo de cocinarla en el papillote, poner el aire de remolacha y limón, poner unas gotas de salsa de azafrán y pure de aceitunas negras, decorar con micromezclun y rama de hinojo.



### INGREDIENTES (4 pers.)

#### Dorada

Filete de dorada 600 g  
AOVE del Bajo Aragón  
Vino blanco  
Hinojo  
Sal

#### Para la guarnición

Borrajas 400 g  
Chirivías 150 g  
Sal

#### Gotas salsa de azafrán

Fumet de dorada 2 dl  
Azafrán de Jiloca  
AOVE de oliva del Bajo Aragón  
Zumo de limón  
Xantana  
Sal

#### Aire de remolacha y limón

Remolacha licuada 2 dl  
Zumo de limón 30 g  
Lecitina 2 g  
Sal

#### Pure de aceitunas

Aceitunas negras del bajo Aragón  
Pan sin gluten  
Alcaparras  
Filete de anchoa  
AOVE



## Menestra

**JESÚS LORENZO PALOMINO**, IES Vaguada de la Palma, Salamanca

### ELABORACIÓN:

**Preelaborar todas las verduras limpiándolas y preparándolas para su posterior cocción** al vapor, sacar florescencias de las coles y porcionar cada una de las verduras.

**Lavar y trocear las hortalizas** de condimentación del caldo (puerro, zanahoria, cebolla) ponerlas en un cazo junto los huesos de jamón bien limpios y tostar ligeramente, añadir agua fría y poner al fuego espumando y desgrasando continuamente. Dejar cocer por espacio de aproximadamente 2 horas. Colar y volver a levantar y reducir.

**Hacer las cocciones al vapor de cada una de las verduras**, controlando bien los tiempos y enfriando después rápidamente para mantener textura y colores.

**Cortar el jamón en bastoncillos** pequeños y finos, reservar.

**Marcar el foie por ambos lados** hasta que adquiera un tono dorado y apetitoso.

**Cortar el foie en daditos.**

**Texturizar el caldo con kuzu.**

### Montaje y terminación:

**Colocar las verduras** de forma bonita y armónica en colores y formas.

**Decorar con los bastones de jamón** bien colocados y distribuidos.

**Disponer los daditos de foie** bien colocados.

**Decorar con flores** de colores o brotes tiernos.

**En una jarrita u otro recipiente poner el caldo texturizado** para servir en la mesa.



### INGREDIENTES (4 pers.)

Calabacín baby 4 uds.  
Zanahoria baby 4 uds.  
Zanahoria morada baby 4 uds.  
Mazorca baby 4 uds.  
Brocoli 1 ud.  
Coliflor blanca 1 ud.  
Coliflor amarilla 1 ud.  
Coliflor morada 1 ud.  
Romanescu 1 ud.  
Espárragos trigueros 4 uds.  
Caldo de jamón 400 mililitros  
(huesos de jamón, cebolla, zanahoria, puerro)  
Foie 200 g  
Jamón ibérico bellota 100 g  
Kuzu C/S  
AOVE C/S  
Sal C/S



● **Claro del bosque**

**MANUEL GONZÁLEZ GÓMEZ**, Escuela de Hostelería de Otea, Oviedo

**ELABORACIÓN:**

**Las diferentes carnes se espalman** hasta dejarlas en capas muy finas.

**Se sazonan y se van montando enrolladas por capas**, comenzando por el cordero, luego el pollo y el cerdo, y así alternativamente dos o tres veces. Debe quedar como un rollo para que el corte transversal simule los anillos de un árbol, siendo la última capa de cordero que simula más el color de corteza de árbol.

**Se introduce el rollo en una bolsa de vacío**, junto con AOVE, un diente de ajo entero pelado y especias al gusto (tomillo, orégano, perejil). Se cocinan al horno en vacío y a baja temperatura durante al menos una hora.

**Para la guarnición se cocerán unas espinacas**, cortadas en tiras largas y de menos de 1 cm de anchura. Se reservan y se saltearán a fuego fuerte justo antes del emplatado.

**La salsa se realizará mediante el pochado de las setas**, junto con las verduras (ajo, cebolla y pimiento) añadiendo después el fondo blanco. Se triturará todo junto y se pasa por el chino. Se mantiene caliente hasta el momento del emplatado.

**Las patatas se tornearán en forma de setas y hongos** pequeños. Se doran previamente y se terminan con una cocción al vapor para incorporarlas al plato.

**Presentación**

**En el fondo del plato se colocarán las espinacas, simulando el suelo musgoso del bosque.** Sobre esta cama de espinacas se colocará el rollo de carne (puede ser cortado en dos trozos) simulando un árbol caído. Las patatas se colocarán junto a la carne encima de las espinacas, simulando setas del bosque. La salsa se distribuirá por el plato en forma de lengua o botones.



**INGREDIENTES (1 pers.)**

Solomillo de cerdo 75 g  
 Pechuga de pollo 75 g  
 Lomo de cordero 75 g  
 Espinacas 100 g  
 Setas 75 g  
 Fondo blanco 250 cl  
 Patatas 75 g  
 Sal  
 AOVE  
 Ajo  
 Cebolla  
 Pimiento  
 Especias



● **Explosión Mediterránea**

**MALENA JAZMÍN ANDREOZZI PALACIO**, IES Juniper Serra, Palma de Mallorca

**ELABORACIÓN:**

**Struesel de pistacho.** Mezclar la harina, el azúcar, la almendra y pistacho molido y, al final, la mantequilla. Mezclar con los dedos, tiene que quedar arenosa, con grumos. Con ayuda de los dedos, desmenuzar la mezcla sobre un silpat. Hornear a 160°C, hasta que la superficie quede de un bonito color dorado. Una vez horneado, dejar enfriar y reservar para el emplatado.

**Mousse de Higo.** Hidratar la gelatina en agua fría 10'. Calentar parte del puré con la gelatina para derretirla en el microondas. Mezclar. Añadir el resto del puré. Mezclar. Semimontar la nata con el azúcar. Homogeneizar una parte de la nata con el puré (30°C). Emulsionar el resto de la nata con la mezcla anterior. Escudillar en los moldes de silicona y llevar al abatidor. **Interior de la mousse.** Calentar la mitad del puré con la gelatina en el microondas. Mezclar con el resto del puré y los higos cortados en pequeños dados. Reservar en frío.

**Higo.** Una vez tengamos la mousse semicongelada tenemos que vaciar con ayuda de cuchara parisien el centro de los moldes y rellenarlo con la gelatina y dados de higo. Ensamblamos las dos mitades y llevamos al abatidor 5'. Glasear. Reservar en frío hasta el momento del emplatado.

**Cremoso de Cereza y Mora.** Hidratar las hojas de gelatina en agua fría 10'. Mezclar el puré, huevos, yemas y azúcar en frío. Cocer y remover continuamente para evitar que se pegue. Este proceso también se puede hacer en el microondas. Incorporar a la mezcla anterior la gelatina en caliente (45°C). Mezclar. Incorporar la mantequilla a dados a 35°C-40°C. Reservar en frío.

**Crema de Naranja.** Rallar las naranjas y el limón. Reservar. Exprimir la naranja y el limón. Mezclar los zumos con las ralladuras y el primer azúcar (70 g). Hervir. Aparte mezclar la maicena, el otro azúcar (70 gr), los huevos y yemas. Añadir la mezcla de zumos, colada, con la mezcla de maicena, azúcar y huevos. Cocer al baño maría/microondas/fuego suave, la mezcla anterior. Enfriar hasta unos 50°C. Incorporar la mantequilla. Reservar en frío.



**INGREDIENTES**  
(para 8 pers.)

- Struesel de pistacho**  
60 g mantequilla  
60 g azúcar  
60 g harina floja  
40 g harina de pistacho  
20 g harina de almendra
- Mousse de Higo**  
300 g puré de higo  
55 g azúcar  
9 g gelatina  
200 g nata
- Interior de la mousse**  
40 g puré de higo  
2-3 uds. higos frescos  
2 g gelatina

**Higo**  
**Cremoso de Cereza y Mora**

- 75 g puré de Cereza  
25 g puré de Mora  
1 ud. yema  
1 ud. huevo  
30 g azúcar  
1 g gelatina  
40 g mantequilla
- Crema de Naranja**  
70 g azúcar  
100 g zumo de naranja  
25 g zumo de limón  
70 g azúcar  
25 g maicena  
2 uds. huevo  
4 uds. yema  
50 g mantequilla

## ● Explosión Mediterránea

**MALENA JAZMÍN ANDREOZZI PALACIO**, IES Juniper Serra, Palma de Mallorca

**Gelatina de hierbabuena** Hidratar las hojas de gelatina en agua fría 10'. Escaldar las hojas de hierbabuena en agua hirviendo. Parar la cocción en agua y hielo. Escurrir. Triturar las hojas escaldadas y el agua mineral con la batidora. Colar el líquido e incorporar el azúcar. Calentar parte de la mezcla para disolver la gelatina y mezclar con el resto. Dejar cuajar en una bandeja plana, los primeros 10' en el congelador o abatidor. Reservar en frío.

**Glaseado.** Hidratar las hojas de gelatina en agua fría 10'. Tamizar el cacao en polvo. Reservar. Hervir el agua, nata, azúcar y glucosa. Eliminar las impurezas. Añadir el cacao en polvo. Mezclar. Hervir 5'. Cuando la mezcla alcance los 50°C, incorporar la gelatina. Colar. Enfilmar a piel y reservar en frío.

**Chocolate.** Derretir el chocolate en el microondas hasta conseguir las 40°C. Volcar sobre la mesa  $\frac{3}{4}$  partes del chocolate y con ayudas de unas espátulas y movimientos envolventes, bajar la temperatura a 26°C. Mezclar con el resto del chocolate para conseguir 28°C. Volcar sobre una tira de acetato un poco de chocolate y con el peine hacer hilos de chocolate en forma de espiral. Reservar.

**Montaje.** Para emplatar necesitamos calentar el glaseado de chocolate en el microondas hasta conseguir los 40°C, pinchamos los higos con una brocheta y bañamos en el glaseado. Una vez glaseados, sobre un papel sulfurizado pintamos con los sprays rojo y plateado.

Sobre un plato cuadrado blanco, y con ayuda de los dedos rompemos el struesel formando una medialuna y espolvoreamos polvo de pistacho. Al principio de la medialuna pondremos el higo y con pan de oro taparemos la imperfección que habrá dejado la brocheta.

A continuación, con la crema y el cremoso previamente pasados a mangas pasteleras, haremos puntos grandes y pequeños a lo largo de la medialuna. Con la gelatina cortada redonda, haremos lo mismo.

Por último, colocaremos cuartos de higos natural sobre la crema y cremoso aleatoriamente, para aportar frescor al postre. Para acabar pondremos el espiral de chocolate blanco sobre el higo.

### Gelatina de Hierbabuena

100 g agua mineral  
40 g azúcar  
25 g hierbabuena fresca  
4 g gelatina

### Glaseado

100 g agua mineral  
90 g nata  
150 g azúcar  
20 g glucosa  
75 g cacao en polvo  
12 g gelatina  
Chocolate  
500 g chocolate blanco

### Herramientas necesarias

Báscula, bol, cazuela, lengua, varillas, silpat, Thermomix o túrmix, vaso medidor, bandeja, rallador, puntilla, exprimidor, termómetro, brocheta, papel sulfurizado, espátula, acetato, colador, peine, cuchara parisien.



● **La representación del vino blanco**

**DAVID JIMÉNEZ GRANDE**, Escuela Joviat de Manresa, Barcelona

**ELABORACIÓN:**

**Golosina (Representación de la Vendimia).** Calentar al baño maría unos 37 g de los de 72 g de vino blanco, una vez haya hervido lo retiramos del fuego y reservamos. Mezclar el azúcar con la pectina y el resto de los 72 g de vino y hacerlo hervir. Una vez hervido añadir el azúcar blanco y la glucosa y cocerlo a 106-110°C. Añadir el vino puesto al baño maría y agregar el ácido. Si la masa queda muy seca al final de la elaboración agregar un poco de agua caliente o vino.

**Pipas garrapiñadas (Representación de la Vendimia).** Cogemos una sartén y echamos la mitad del azúcar. Esperamos que empiece a caramelizar. Añadimos las pipas y vamos mezclando. Cuando estén bien untadas de caramelo añadimos la otra mitad del azúcar. Vamos removiendo hasta que queden bien cubiertas y las estiramos en un papel para horno y las vamos separando. Dejamos enfriar.

**Montaje representación de la Vendimia.** Coger moldes en forma de uva y poner la golosina líquida dentro, rápidamente poner tres pipas. Dejar enfriar en la nevera para que se endurezca rápidamente. Una vez este endurecida la golosina retirar de los moldes. Y reservar en la nevera.

**Ganache de chocolate (Representación del Prensado).** En un cazo ponemos la nata a hervir. En un bol ponemos el chocolate negro, una vez haya hervido vertemos la nata en el bol donde está el chocolate. Dejamos que el chocolate derrita durante un par de minutos. Lo movemos hasta que el chocolate esté bien integrado. Añadimos la mantequilla y removemos hasta que quede una sopa líquida y brillante. Dejamos enfriar unos 15 minutos en nevera.

**Gelatina ácida (Representación del Prensado).** Coger un cazo y poner el agua con los 10g de azúcar, hacer un almíbar. Una vez deshecho el azúcar agregar los 100 g de zumo de limón y el agaragar. Calentar hasta 150°C y poner en un molde plano. Reservar en la nevera para que el líquido se gelatinice.



**INGREDIENTES (4 pers.)**

**Golosina (Representación de la vendimia)**

- 72 g vino blanco
- 10 g azúcar glas
- 47g azúcar blanco
- 2 g pectina (fruto pectin NH)
- 5 g glucosa
- 3 g ácido cítrico

**Pipas garrapiñadas (Representación de la vendimia)**

- 10 g pipas
- 50 g azúcar blanco

**Ganache de chocolate (Representación del prensado)**

- 50 g chocolate negro
- 13 g mantequilla
- 25 g nata pastelera

**Gelatina ácida (Representación del prensado)**

- 100 g zumo de limón
- 1,5 g agaragar
- 200 g agua
- 10 g azúcar

**Baño de color para el bombón (Representación del prensado)**

- 100 g manteca de cacao
- 5 g colorante blanco en polvo soluble para la manteca de cacao
- 3 g colorante amarillo en polvo para manteca de cacao
- 1 g colorante azul en polvo para la manteca de cacao
- 1 g colorante verde en polvo para la manteca de cacao

● **La representación del vino blanco**

**DAVID JIMÉNEZ GRANDE,** Escuela Joviat de Manresa, Barcelona

**Baño de color para el bombón (Representación del prensado),** Cogemos la manteca de cacao y la ponemos a deshacer al baño maría. Una vez lo tenemos deshecho le ponemos los diferentes colorantes para que tenga el color de la uva y lo trituramos para que se integre bien, lo dejamos enfriar un poco para que cuando lo utilicemos no se deshaga el chocolate.

**Montaje representación del Prensado.** Cogemos la ganache de chocolate y llenamos un poco los moldes en forma de uva, cuando los tenemos así ponemos un cuadrado de gelatina y unos cuantos peta zetas de chocolate y lo acabamos de cubrir con más ganache. Los ponemos a congelar. Una vez el chocolate esté duro los retiramos de los moldes. Reservar en el congelador para que se endurezcan más. Cuando estén bien duros los bañamos con una capa de chocolate blanco y los dejamos enfriar. Y luego los pasamos por la manteca de cacao y los dejamos solidificar en la nevera.

**Tejas de frutos secos (Representación de Fermentación).** Añadir en un bol la harina y el azúcar. Mezclar. Añadir las claras de huevo y la mantequilla deshecha. Una vez está bien mezclado, poner en una manga pastelera con boquilla pequeña en la nevera. Coger una bandeja de horno y un papel de horno, y con la manga pastelera hacer el dibujo de las ramas del racimo de uvas (la parte del racimo que no se come), una vez hecho el dibujo añadir las almendras y las pipas trituradas por encima. Coger a 180°C durante unos 7 minutos. Dejar enfriar y que se endurezca completamente plana.

**Merengue de vino blanco (Representación de la espuma de la fermentación).** Poner en el fuego el vino con el agua y dejar reducir. Cuando ya lo tengamos reducido, retirar del fuego. Montar la clara de huevo con la albúmina, una vez montada, añadir la reducción del vino con el azúcar en forma de hilo sin parar de montar. Cuando haya añadido todo, montar unos segundos. Una vez tengamos el merengue bien montado lo ponemos en una manga y lo reservamos en nevera.

**Sopa de vino (Representación del producto final).** Coger el vino y poner la goma xantana y triturar hasta que la goma xantana quede homogénea. Reservar en nevera hasta que haya que hacer el pase.

**Montaje final. La representación del vino blanco.** Cogemos el plato donde lo vamos a emplatar las 4 golosinas puestas 3 en zig zag y una en uno de los huecos que queda en medio. Con los bombones hacemos lo mismo pero al revés y poniendo uno en el medio entre los huecos. Encima de estas bases ponemos la galleta que se aguante sobre los diferentes punto de apoyo (estos puntos de apoyo son las golosinas y los bombones). Hacer unos puntos de merengue repartidos por el plato. Por último, presentamos la salsa de vino en una jarra de porcelana y la servimos ante el cliente.

**Representación del Prensado**

Ganache de chocolate  
Gelatina limón  
Peta zetas de chocolate  
Cobertura de manteca de cacao con el color de uva  
Chocolate blanco

**Tejas de frutos secos (Representación de Fermentación)**

50 g harina de arroz  
50 g mantequilla  
50 g azúcar moreno  
75 g claras de huevo  
19 g pipas de girasol  
19 g almendras

**Merengué de vino blanco (Representación de la espuma de la fermentación)**

100 g vino blanco  
67 g azúcar  
1 clara de huevo  
0,5 g albúmina

**Sopa de vino (Representación del producto final)**

150 g moscatel blanco  
0,3 g goma xantana

**Montaje final**

**La representación del vino blanco**

4 golosinas  
4 bombones  
1 galleta  
Manga de merengue de vino  
La salsa de vino



● **Bocado de Rosa**

**MARTA PUIG AGUJETAS**, Escola d'Hoteleria Joviat, Manresa, Barcelona

**ELABORACIÓN:**

**Bizcocho de sífon de remolacha.** Juntar todos los ingredientes en la batidora y triturar hasta que quede una masa fina y homogénea. Colarlo por un colador fino o tamiz y guardarlo en un sífon. Cerrar, cargar y poner la espuma del bizcocho en vasos desechables. Cocer al microondas durante 1 minuto y dejar enfriar.

**Bizcocho de sífon de Pistacho.** Juntar todos los ingredientes en la batidora y triturar hasta que quede una masa fina y homogénea. Colarlo por un colador fino o tamiz y guardarlo en un sífon. Cerrar, cargar y poner la espuma del bizcocho en vasos desechables. Cocer al microondas durante 1 minuto y dejar enfriar.

**Mousse de cava.** Poner las hojas de gelatina en remojo. Poner a calentar el cava con el zumo de limón. En otro bol, mezclar las yemas con el azúcar. Cuando el cava esté caliente, verter poco a poco y mezclando bien sobre las yemas. Coger la crema de cava y calentar, añadir la gelatina hidratada y escurrida y dejar enfriar. Montar la nata mientras se enfría. Añadir la nata montada al cava y mezclar bien. Enfriar y reservar.

**Crujiente de multicereales.** Recalentar el horno a 180°C. Juntar la margarina con el puré de manzana y calentar en el microondas hasta que quede derretido. Añadir la harina de trigo sarraceno junto con el azúcar glas y las semillas de amaranto, teff y chíá y remover hasta que quede una masa compacta y homogénea. Extender sobre una bandeja de horno y hornear durante aproximadamente 10 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.

**Decoración y emplatado.** Juntar el puré de cerezas con el puré de manzana, calentar al microondas hasta que se derrita y guardarlo en un biberón. Bordear toda la parte interior del aro metálico con el puré y trazar círculos con el aro metálico por la parte del plato que se quiera decorar. Desmoldar los bizcochos de sífon de remolacha y pistacho y trocear. Coger una manga pastelera con boquilla lisa y llenar con la mousse de cava. Colocar en medio del plato un trozo de bizcocho de remolacha y rodear haciendo bolas con la mousse de cava. Añadir por encima una base redonda de crujiente y por encima colocar un trozo de bizcocho de pistacho en el centro del crujiente y rodear con la mousse. Colocar un trozo de crujiente en el medio en vertical y por un lado añadir media frambuesa y medio gajo de mandarina junto con una flor de pensamiento y por el otro lado colocar un arándano junto con un germinado comestible.



**INGREDIENTES (para 1 pers.)**

**Bizcocho de sífon de remolacha**

25 g almendra molida  
50 g remolacha cocida  
63 g claras de huevo  
40 g yemas de huevo  
25 g azúcar  
33 g harina  
1 sífon ISI de ½ l  
1 carga de N2O

**Bizcocho de sífon de pistacho**

40 g pistacho repelado  
63 g claras de huevo  
40 g yemas de huevo  
40 g azúcar  
10 g harina  
1 sífon ISI de ½ l  
1 carga de N2O

**Mousse de cava**

50 g cava  
5 g azúcar

14 g yemas de huevo  
80 g nata  
Zumo de 1 limón

3 hojas de gelatina

**Crujiente de multicereales**

25 g margarina  
30 g azúcar glas  
8 g puré de manzana  
25 g harina de trigo sarraceno  
5 g semillas de amaranto  
5 g semillas de teff  
5 g semillas de chíá

**Decoración y emplatado**

10 g puré de cerezas  
10 g puré de manzana  
1 u. frambuesa  
1 u. mandarina  
Flor de pensamiento  
Arándanos rojos  
Germinados comestibles

# Imágenes





Libro de recetas finalistas



2º Concurso nacional  
de recetas

mediterraneamos

2017



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA,  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentosdespaña

