

Libro de recetas finalistas



Concurso nacional de recetas

Mediterraneamos 2016



Índice

TAPA



La Aceitunera TATIANA CEDEIRA COSTA

Bacalao a baja temperatura con parmentier de garbanzo

ABEL VICENTE MARTÍ

*Alubias verdinas marinas con berberechos
y chipirón relleno de chorizo ahumado*

ANTONIO MARÍA VENTURA

PRINCIPAL



Garbanzos con congrio y croqueta de tinta de calamar

LUCÍA MORLANES GASTÓN

Contramuslo de pollo payés sobre coca ibicenca

JUAN FRANCISCO CABELLO RUIZ

*Lubina salvaje en caldo Dashi con infusión de hinojo y apio,
canelón de galera y espuma de mar*

FRANCISCO JOSÉ GUTIÉRREZ GEREN

POSTRE



Deconstrucción de garbanzos MARTA FERNÁNDEZ CRUZ

Aceite de oliva y chocolate ADRIÁ LÓPEZ COSTA

Harmonie NADIA ESTEBAN CHAICHIO

El concurso en imágenes

La Aceitunera

TATIANA CEDEIRA COSTA Escuela de Hostelería

Álvaro Cunqueiro de La Coruña



INGREDIENTES:

(para 3 personas)

Fondo de cebolla

500 g cebolla
200 l aceite Koroneiki
1 g Sal

Elaboración A

Fondo de cebolla.
5 g faba de Santorini
1 ml limón
1 ml aceite Koroneiki
1 g sal

Fumet de merluza

500 g cabezas de merluza
1 ml aceite Leccino
1 g Sal

ELABORACIÓN B

200 ml fumet de merluza
0,05 kg alubia pinta
0,003 kg cavolo nero
0,001 kg hierbas provenzales
0,001 l aceite Leccino
0,0001 kg Bicarbonato
Sal

Fumet de mejillones

0,5 kg mejillones
1 ml aceite Picual
1 ml sal

Elaboración c

200 ml fumet de mejillones
50 g alubia verdina
200 g mejillones
1 ml zumo de pepino
1 ml aceite Picual
1 g Sal

Cobertura

200 ml fondo de cebolla/fumet
5 mg goma Gellan
5 mg colorant



ELABORACIÓN:

Cortar cebolla en pluma. Envasar la cebolla con el aceite y la sal. Dejar el fondo en roner durante 12 horas a 68 °C . Enfriar y colar el fondo por estameña. Hervir la faba en el agua con la sal. Triturar la faba, añadir el zumo del limón y mezclar. Bolear la masa de la legumbre. Cubrir las bolas con la cobertura del fondo de cebolla. Pintar la cobertura con el aceite Koroneiki.

Dorar las cabezas de merluza con el aceite y la sal. Añadir el agua y dejar al fuego 30 minutos desde el primer hervor. Enfriar y colar el fumet por estameña.

Hervir la alubia en el agua con la sal y las hierbas provenzales. Blanquear el cavolo nero en agua con sal y bicarbonato. Triturar la alubia con el cavolo nero. Bolear la masa de la legumbre. Cubrir las bolas con la cobertura del fumet de merluza. Pintar la cobertura con el aceite Leccino.

Dorar los mejillones con el aceite y la sal. Añadir el agua y dejar al fuego 30 minutos desde el primer hervor. Enfriar y colar el fumet por estameña.

Hervir la alubia en el agua y la sal. Abrir los mejillones al vapor. Triturar la alubia, añadir el zumo de pepino y mezclar. Bolear la masa de la legumbre con un mejillón en el interior. Cubrir las bolas con la cobertura del fumet de mejillón. Cubrir la cobertura con el aceite Picual.

Disponer en un sauté el fondo/fumet con la goma Gellan Mezclar con varilla hasta lograr una mezcla uniforme. Añadir el colorante y repetir el proceso. Llevar la mezcla a ebullición y recubrir las bolas.

Bacalao a baja temperatura con parmentier de garbanzo

ABEL VICENTE MARTÍ Jesuïtes Sarrià.
Escuela Hosteleria Sant Ignasi. Barcelona



INGREDIENTES:

Matzo crujiente de garbanzo

180 g harina de fuerza
120 g harina de garbanzo
100 g agua
100 g aceite de oliva virgen extra
Sal

Parmentier de garbanzo

400 g garbanzos cocidos
400 g patata
100 g agua de la patata
20 g Mantequilla
Pimienta blanca
Sal

Confitado de sofrito rustico

6 tomates de pera
2 cebollas de Figueras
20 g aceite de oliva virgen extra
1 hoja de laurel
Azúcar
Sal

Bacalao a baja temperatura

Bacalao
1 diente de ajo
1 rama de hojas de romero
Aceite de oliva virgen extra (Para marcar)
Aceite de oliva virgen extra (Para envasar)
Sal

Aceite denso de espinacas

200 g aceite de girasol
300 g espinacas
100 g piñones
1 diente de ajo
Sal

Aire de Pedro Ximénez

Pedro Ximénez
Lecitina

Polvo de aceitunas negras

12 aceitunas negras



ELABORACIÓN:

Matzo: emulsionamos el agua con el aceite. Tamizamos las harinas. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos. Estiramos la masa y freímos en la paella 2 min. por cada cara.

Parmentier: hervimos las patatas. Lavamos los garbanzos. Mezclamos los ingredientes y pasamos por la Thermomix.

Confitado: cortamos cebolla a brunoise y pochamos. Hacemos tomate concasse y añadimos a la cebolla. Pochamos 40 min. y echamos el azúcar y la sal.

Bacalao: marcamos el bacalao por la zona de la piel. Cortamos el bacalao en porciones. Desfloramos el romero. Llenamos bolsa de cocción con todos los ingredientes. Envasamos. Cocinamos a 62 °C durante 6 min.

Aceite denso: escaldamos las espinacas. Blanqueamos el ajo. Juntamos todos los ingredientes y pasamos a la Thermomix.

Polvo de aceitunas negras: deshidratamos. Pasamos por la Thermomix.

Acabado y finalización: decoramos con la parmentier de garbanzo. Cogemos el matzo de garbanzo como base. Untamos, el confitado rustico y la parmentier de garbanzo. Montamos encima el bacalao. Decoramos con la salsa pesto encima del bacalao. Sobreponemos el aire de Pedro Ximénez. Sazonamos con polvo de aceitunas negras.

Alubias verdinas marinas con berberechos y chipirón relleno de chorizo ahumado

ANTONIO MARÍA VENTURA Escuela Le Cordon Bleu, Madrid



INGREDIENTES:

Verdinas marinas

200 g alubias verdinas
100 g zanahoria en macédoine
40 g cebolla morada ciselée
30 ml aceite de oliva virgen extra
1 fumet de pescado
6 g tinta de calamar
1 hoja bouquet garni
Ajo, sal, pimienta blanca, harina de maíz

Berberechos a la marinera

300 g berberechos
20 g aceite de oliva virgen extra
20 g chalota ciselée
Diente ajo
1 rama tomillo
100 ml vino blanco Albariño
Sal

Coral de berberechos

40 ml jugo de cocción de los berberechos
15 ml aceite neutro
5 ml aceite de oliva suave
5 g harina de trigo
1 g tinta de calamar

Aire de berberechos

100 ml jugo de cocción de los berberechos
C.S zumo de limón

Chipirón relleno de chorizo ahumado

3 unidades chipirones pequeños
75 g chorizo ahumado de León en brunoise
50 g pimienta roja en brunoise
50 g cebolla ciselée
25 g almendra tostada en polvo
20 g huevo cocido picado
Sal, pimienta blanca

Decoración y emplatado

25 ml crema de tinta de calamar
30 unidades flor de ajo
Pétalos de flor de tagete micro
1 rama flor de tomillo limonero picado
3 unidades
Tentáculos de chipirón

ELABORACIÓN:

Verdinas marinas: hidratar las alubias verdinas: en agua, de 8 a 12 h antes de ser utilizadas. Sofreír lentamente las verduras en aceite de oliva virgen extra, añadir las alubias verdinas, el bouquet garni y cubrir con el fumet de pescado. Sazonar a $\frac{3}{4}$ de cocción.

Salsa de tinta de calamar: escurrir las alubias verdinas, retirar el bouquet garni y reservar. Reducir el caldo de cocción para concentrar los sabores, añadir la tinta de calamar y dar un hervor. Ligar con harina de maíz diluida hasta conseguir una textura napante. Mezclar esta salsa con las alubias verdinas y reservar una pequeña parte de las mismas para hacer algo de contraste de colores en el emplatado final.

Chipirón relleno de chorizo ahumado: preparar el chipirón: limpiar el chipirón y reservar la tinta. Separar, picar las aletas y los tentáculos para el relleno (reservar algún tentáculo para la decoración final). Dar la vuelta al tubo en sí mismo y realizar incisiones superficiales con un cuchillo bien afilado en sesgo formando un dibujo tipo malla. Picar la cebolla en ciselé y el pimiento en brunoise, y sofreír en aceite de oliva sin mucha coloración. Cortar el chorizo en brunoise y saltear a fuego fuerte unos segundos para quitar el exceso de grasa, reservar el chorizo en papel absorbente y guardar la grasa para después marcar los chipirones. Tostar el polvo de almendras hasta que empiece a tomar algo de color y reservar. Cocer el huevo hasta que esté duro, enfriar, pelar y rallar. Mezclar todos estos ingredientes, comprobar la sazón e introducir en una manga pastelera. Rellenar los tubos. Calentar la grasa sobrante del chorizo y marcar los chipirones, por todos los lados. Cortar los chipirones en sesgo, en rodajas de 2 cm y disponer en un lateral de las verdinas marinas.



Alubias verdinas marinas con berberechos y chipirón relleno de chorizo ahumado

ANTONIO MARÍA VENTURA Escuela Le Cordon Bleu, Madrid



Berberechos a la marinera: cortar la chalota en ciselée y sudar en el aceite de oliva sin que adquiera coloración. Añadir el ajo en puré. Pasados unos minutos, incorporar el vino Albariño y el tomillo. Reducir hasta que pierda el alcohol, posteriormente incorporar unas hebras de azafrán. Lavar los berberechos y comprobar que todos estén cerrados. Reservar tapados en agua fría con sal, cambiarles el agua las veces que sea necesario, hasta que estén limpios y no tengan nada de arena. Introducir los berberechos en la marinera, tapar la cacerola y esperar hasta que se abran. Separar la carne de las conchas y reservar dentro de parte del agua de cocción después de colarla por un chino fino. Guardar tres berberechos por tapa para la decoración final.

Coral de berberechos: Preparar la mezcla para el coral de berberechos: triturar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Separar a partes iguales y, en una de ellas, añadir la tinta de calamar; de esa manera obtendremos corales negros y amarillos. Calentar un sautoir sin grasas y disponer las mezclas con una cuchara, de forma lineal y vertical, simulando un coral. Retirar una vez se evaporen los líquidos y hayan adquirido un buen dorado y se consigan oquedades en los mismos. Reservar en papel absorbente hasta el emplatar. Disponer un coral negro y otro amarillo de manera armoniosa sobre el lecho de alubias verdinas marinas.

Aire de berberechos: Preparación para el aire de berberechos: calentar el caldo de cocción de los berberechos e introducir en un recipiente metálico, añadir unas gotas de zumo de limón y con ayuda de un batidor, levantarlo hasta conseguir una espuma aireada en la superficie. Recoger con una cuchara y disponer alrededor de los berberechos y sobre las verdinas marinas.

Decoración y emplatar final: Con un aro de emplatar, mojar el borde en la salsa de tinta de calamar y pintar el plato haciendo circunferencias de manera armoniosa. Disponer el aro de emplatar en el centro del plato, tomar una porción de las alubias verdinas mezcladas con tinta e introducirlas dentro del aro, dando algo de volumen a las mismas. Colocar la porción de calamar relleno de chorizo ahumado a un lado de las alubias, tres cucharaditas de aire de berberechos y sobre él, tres berberechos. Añadir las alubias verdinas sin tinta de calamar, procurando que no se mezclen. Terminar disponiendo de forma vertical dos corales, uno amarillo y otro negro sobre las mismas, unas flores de ajo y unos pétalos de tagete naranjas y los tentáculos del chipirón. Todo ello de la manera más armoniosa posible.

Garbanzos con congrio y croqueta de tinta de calamar

LUCÍA MORLANES GASTÓN

IES Zaurin, Ateca, Zaragoza



ELABORACIÓN:

Pondremos a cocer los garbanzos con el congrio, la patata, los huevos, la zanahoria y la cebolla. Una vez cocido separaremos las verduras y el congrio. Desmigaremos el congrio con mucho cuidado separando espinas.

Pelamos los huevo duros y los rallamos.

Mezclaremos y haremos croquetas, que irán empanadas en miga de pan de calamar y las freiremos en abundante aceite.

Trituraremos los garbanzos y añadiremos el caldo que sea necesario para tener una buena textura, pondremos unos garbanzos fritos y un zócalo de la propia patata.

En un plato quijote pondremos la crema de garbanzos, el zócalo de patata y encima las croquetas de tinta con un poco de puerro frito.

INGREDIENTES:

(para 6 personas)

- 500 g de garbanzos de lodes
- 1 cabeza de ajos
- Una zanahoria
- 100 g cebolla
- 2 huevos
- 300 g de congrio desecado
- 2 huevos duros
- 1 puerro
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- 100 g de pan de tinta



Contramuslo de pollo payés sobre coca ibicenca

JUAN FRANCISCO CABELLO RUIZ ESAH,
Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Ibiza



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

Coca:

50 g de manteca de cerdo
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de agua
20 g de levadura fresca
300 g de harina de fuerza
Una pizca de azúcar
Una cucharita pequeña de sal

Relleno de la coca:

4 contramuslos de pollo ibicenco o payés
5 pimientos rojos
1 cabeza de ajo pelada
Un puñado de perejil picado
Una cucharada de pimentón dulce
16 aceitunas verdes
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva virgen extra



ELABORACIÓN:

Coca: En un bol, añadimos el aceite, la levadura que la habremos tenido con el agua, el azúcar, la sal y removemos bien añadiendo poco a poco la harina, lo mezclamos todo bien y sacamos la masa. Empezaremos a amasarla bien, cuando la masa comience a estar elástica y un poco pegajosa, pero todo bien mezclado, si fuera necesario añadiremos un poco más de harina mientras amasamos poco a poco, si no fuera necesario le iremos repartiendo la manteca mientras seguimos amasando, la dejamos reposar en un bol y tapada con un trapo una hora.

Deshuesamos los contramuslos y le añadimos sal y pimienta, en la plancha lo sellaremos y cortaremos a nuestro gusto, mientras asamos los pimientos rojos y cuando ya estén, los metemos en una bolsa de plástico cerrada para que la piel se pueda quitar fácilmente. Los limpiamos de piel y pepitas y cortamos en tiras. En un bol añadimos el ajo con el pimiento, perejil, sal, pimienta y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Para terminarlo espolvoreamos con pimentón y mezclamos bien.

Extenderemos la masa y forramos un molde de 25 x 35 cm, añadiendo encima el relleno de los pimientos y espolvoreamos por encima las aceitunas. Horneamos a 180 °C, con el horno previamente pre calentado, 30 minutos o cuando esté dorada. 5 minutos antes de terminarla, añadiremos el pollo cortado a medallones, todo bien repartido y colocados. Si queremos podemos añadirle mozzarella.

Para finalizar, cortaremos las porciones y colocaremos en el plato y espolvoreamos un poco de perejil u orégano por encima, para mi gusto orégano.

Lubina salvaje en caldo Dashi con infusión de hinojo y apio, canelón de galera y espuma de mar

FRANCISCO JOSÉ GUTIÉRREZ GERENA Ies Fernando Quiñones

Jerez de la Frontera (CÁDIZ)



INGREDIENTES:

(para 2 personas)

Lubina

140 g Centro de lubina

Caldo de Dashi

4 g Caldo de Dashi

40 g Bulbo de hinojo

40 g Apio

100 ml Agua mineral

3 g Agar Agar

Canelón de Galera

2 Galeras cocidas

4 Galeras frescas

2 Chalotas

1 diente de ajo

Pimiento Rojo

2 Zanahorias

2 c/s tomate frito

1 c/s pimentón dulce de la Vera

2 c/s brandy Jerez

Sal

Pimienta Blanca molida

1 c/s leche evaporada

Caldo de la cocción de las galeras

7 g Agar agar

Espuma de mar

20 g carne de erizo de lata

1 litro fumet

100 g crema de leche

50 g queso cremoso

2 cargas carbónico

1 litro fumet

4 hojas de cola de pescado



ELABORACIÓN:

Lubina: se marca en la plancha sobre un papel sulfurizado durante 1 minuto aproximadamente con aceite de oliva y la piel hacia abajo. Una vez dorada, se voltea con cuidado de no dañar la piel, se marca 1 minuto y medio más y se pasa al horno previamente precalentado a 175 °C / 6 minutos. En una bandeja con un papel de horno bien rociado de aceite de oliva virgen extra justo antes de emplatar.

Caldo de Dashi: infusionamos el apio y el bulbo de hinojo para aromatizar el agua donde posteriormente añadiremos la base del caldo Dashi y el agar. Hervir, pasar por un colador de malla fina y reservar.

Canelón de Galera: se cuecen 2 galeras aproximadamente 4 minutos. Se sacan del agua y se meten en una salmuera 3 minutos, se extrae la carne con la ayuda de una tijera y cuidado de no partirlas, reservar. Por otra parte hacemos un bísquet con las verduras fondeadas, las galeras restantes frescas, las cáscaras de las que hemos pelado, la leche evaporada y el oloroso.

Una vez se haya sofrito todo, se moja con el agua de la cocción de las galeras y se deja cocer hasta que reduzca bastante, se bate todo bien y se pasa por un chino, añadimos el agar-agar y llevamos a ebullición. Se extiende en una bandeja plana o gastrónomo forrado de film. Se enfría para que solidifique, dándole 1 mm. de espesor. Para terminar cortamos los rectángulos a 6x4 cm aproximadamente con los que envolvemos los cuerpos de las galeras que tenemos reservadas y así iremos formando los canelones.

Espuma de mar: con la carne de erizo vamos a realizar una espuma. En un cazo calentamos la crema de leche con el queso a la que añadiremos la carne de erizo moviendo hasta integrarla completamente junto con la gelatina ya hidratada, quedando una crema suave. Poner a punto de sal. Meter el contenido en un sifón con 2 cargas y reservar. Emplatar.



Concurso nacional de recetas 2016

Deconstrucción de garbanzos

MARTA FERNÁNDEZ CRUZ Institut Bisbe Sivilla,
Valldebanador, Calella, Barcelona



ELABORACIÓN:

Herramientas necesarias: báscula, bol, espátula, cazuela, túrmix, papel sulfurizado, varillas, tamiz, Silpat. Tiras de acetato, cortafiambres, pelador, kitchen aid, soplete.

Bizcocho de habas con pistacho: batir las yemas junto con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen. Añadirle la pasta de pistacho junto con las habas (trituradas anteriormente). Añadir el triturado del punto 2 a la yema. Añadiremos la harina tamizada junto con la levadura. En un bol aparte, batir las claras junto con el azúcar restante (hasta que monten). Mezclar lentamente, con la lengua pastelera, la mezcla del puré de habas junto con el merengue. Hacer una plancha con una manga pastelera. Precalentar el horno, y cocer el bizcocho a 220 °C durante unos 3-5 minutos.

Crujiente de zanahoria: disponer en una cazuela el agua y el azúcar. Calentar la mezcla anterior hasta que hierva y dejar cocer hasta que se disuelva el azúcar. Limpiar, pelar y cortar la zanahoria con el cortafiambres a tiras muy finas y añadirla al almíbar. Retirar, después de unos 15 minutos más o menos, siempre que la zanahoria se haya reblandecido. Precalentar el horno a 200 °C. Poner en un silpat las tiras de zanahoria separadas entre ellas y hornear hasta que las tiras empiecen a dorarse por las puntas. Retirar del horno y dar forma en caliente. Una vez se enfrié la pieza de zanahoria endurecerá.

Pasta de pistacho: hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Añadírselo a los pistachos pelados. Triturar con la túrmix. Añadir la harina de almendras.



INGREDIENTES:

(para 7 personas)

Bizcocho de habas con pistachos

50 g Pasta de pistacho

125 g Habas tiernas

7 u Yemas

6 u Claras

125 g Harina

15 g Impulsor

70 g Azúcar

12 g Esencia de Haba

Crujiente de zanahoria

500 g Agua mineral

700 g Azúcar

10 u Láminas de Zanahorias

Mermelada de zanahoria

400 g Zanahoria

100 g Azúcar

C/s ml Agua

Merengue de garbanzos

200 g Agua de garbanzos

45 g Azúcar

Mousse de garbanzos

100 g Merengue de garbanzos

200 g Garbanzos en conserva (En puré)

4 u Gelatina

Pasta de pistacho

250 g Pistachos crudos

125 g azúcar

35 ml agua

60 g Harina de almendra

Deconstrucción de garbanzos

MARTA FERNANDEZ CRUZ Institut Bisbe Sivilla,
Valldebanador, Calella, Barcelona



Mermelada de zanahoria: procederemos a cortar a tiras la zanahoria que utilizaremos después para decorar y ponemos a hervir los 400 g restantes para elaborar la mermelada. Cuando tengamos la zanahoria blanda, la retiramos del fuego, (reservando el agua para la siguiente elaboración), escurrimos y la trituramos con la túrmix. Ponemos el azúcar en la sartén junto con el puré de zanahoria sin remover. Cuando pase un rato remover, poco a poco y esperar hasta que se vaya evaporando el agua que tiene la zanahoria y disminuya su cantidad hasta quedar más consistente.

Merengue con el agua de la conserva de garbanzos: separar el agua de cocción y los garbanzos. Batir el agua con las varillas primero a velocidad lenta y luego a alta. A mitad del batido añadir el azúcar. Seguir montando el agua de garbanzo hasta que quede bien consistente.

Mousse de garbanzos: poner en remojo las 4 hojas de gelatina. Calentamos los garbanzos previamente triturados en la sartén para que se disuelvan un poco y le añadimos la gelatina. Dejamos que la mezcla anterior se enfríe un poco y la mezclaremos con el merengue de garbanzos.

Presentación y montaje del plato / postres: en la base del pastel colocaremos la plancha de habas y pistacho. Con ayuda de un cortapastas y poniendo acetato (PVC), elaboraremos un molde redondo para poder poner las diferentes texturas del postre. Encima del bizcocho pondremos con una manga pastelera como primera capa el mousse de garbanzos. Seguidamente, pondremos la siguiente capa de mermelada de zanahoria. Volveremos a poner una capa de mousse de garbanzos y en la última capa pondremos mermelada de zanahoria. Retiraremos el acetato del pastel con ayuda de una puntilla.

El toque final será poner en la capa final del pastel parte del merengue de garbanzos con una manga pastelera y una boquilla lisa daremos formas de pico y quemaremos con ayuda de un soplete. En el emplatado, colocaremos el pastel en el centro y transversalmente pondremos a parte la pasta del pistacho, como decoración. Como toque final pondremos el crujiente de zanahoria.

Aceite de oliva y chocolate

ADRIÁ LÓPEZ COSTA

Escola Joviat, Manresa



INGREDIENTES:

(para 6 personas)

Cremoso de aceite de oliva

150 g de nata líquida
200 ml de aceite de oliva virgen extra D.O.
300 g de chocolate blanco 35% cacao
2 g de hojas de gelatina

Bizcocho de aceite de oliva y limón

65 g de huevos
125 g de azúcar
105 g de harina floja
25 g de polvo de almendras
6 g de impulsor
100 ml de leche entera
100 g de aceite de oliva virgen extra D.O.
32 g de zumo de limón

Cremoso de chocolate

250 ml de nata líquida
250 ml de leche entera
50 g de azúcar
100 g de yemas
210 g de chocolate negro 66% cacao
3 g de hojas de gelatina



ELABORACIÓN:

Creinoso de aceite de oliva: hervir la nata y añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría. Seguidamente, verter sobre el chocolate blanco troceado. Emulsionar la mezcla con unas varillas hasta que esté todo completamente integrado. Agregar el aceite de oliva progresivamente a la mezcla anterior, emulsionando como si de una mayonesa se tratara. La textura final debe ser una emulsión perfectamente lisa, brillante y elástica. Reservar para el montaje del plato de restaurante.

Bizcocho de aceite de oliva y limón: batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una masa totalmente blanqueada y hasta que haya triplicado su volumen. Agregar la leche y el aceite, y emulsionar con unas varillas hasta que esté todo integrado. Por otra parte, mezclar la harina floja, el polvo de almendras, el impulsor y tamizar. Mezclaremos los ingredientes secos tamizados a la mezcla de los ingredientes líquidos con movimientos envolventes. Reservaremos la masa durante 24 horas en la nevera. Una vez pasadas las 24 horas, batiremos un poco la mezcla y la pondremos en moldes cuadrados. Estos moldes deben estar untados de mantequilla y pasados por harina, para que el bizcocho no se pegue. Debemos rellenar el molde entre 5-10 mm para después poder cortar tiras de bizcocho. Coceremos el bizcocho a 180 °C durante unos 20 minutos o hasta que veamos que el bizcocho esté hecho. Podemos comprobar si está hecho pinchando con un palillo en la parte central del bizcocho, si sale seco, el bizcocho está listo. Nada más sacarlo del horno, lo pondremos sobre una rejilla para que se enfríe. Una vez frío lo desmoldearemos. Para hacer el montaje del plato de restaurante, cortaremos unas tiras largas de bizcocho de unos 2 cm y reservaremos.

Aceite de oliva y chocolate

ADRIÁ LÓPEZ COSTA

Escola Joviat, Manresa



Aire de naranja

100 g de zumo de naranja
3 g de lecitina

Transparencia de chocolate

10 g de mantequilla
20 g de zumo de naranja
25 g de azúcar lustre
8 g de harina floja
3 g de cacao en polvo

Brisa de cacao y anís

25 g de harina floja
25 g de polvo de almendra
15 g de cacao en polvo
25 g de azúcar
16 g de mantequilla pomada
5 g de anís en polvo

Bizcocho aireado de limón

50 g de claras
15 g de polvo de almendra
25 g de azúcar
30 g de harina
50 ml de zumo de limón
2 g de ácido cítrico en polvo

Cremoso de chocolate: cocer la nata líquida, la leche entera, el azúcar y las yemas como una crema inglesa hasta los 84 °C. Para hacer la crema inglesa, sólo tenemos que añadir todos los ingredientes a una cazuela, menos el chocolate y las hojas de gelatina, y cocerlos a fuego bajo sin parar de batir con unas varillas para que no se pegue, cuando la crema inglesa comience a espesar, querrá decir que ha llegado a la temperatura de los 84 grados y ya la podremos sacar. Fuera del fuego, añadiremos las hojas de gelatina, previamente hidratadas en agua fría y las incorporaremos a la crema inglesa. Después colaremos la crema inglesa sobre la cobertura negra troceada. Esperaremos dos minutos y emulsionaremos con unas varillas hasta que esté todo integrado. Seguidamente le pasaremos el túrmix para que quede más fina. Verteremos la mezcla en un recipiente alto y estrecho tapado a piel para evitar que se haga corteza y reservaremos en nevera a 4 grados durante 12 horas para una correcta cristalización. Reservaremos en la nevera hasta el momento de servir para el postre de restaurante.

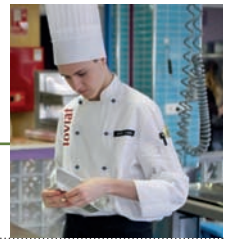
Aire de naranja: hacer el zumo de naranja y colarlo para evitar impurezas. Añadir la lecitina y pasarle el túrmix a la mezcla sin crear aire. Cuando esté todo integrado, pasar el túrmix a la mezcla creando aire para obtener el aire de naranja. Utilizar al momento.

Transparencia de chocolate: fundir la mantequilla y añadir el zumo de naranja. Tamizar el azúcar lustre, la harina floja y el cacao en polvo y añadir a la mezcla anterior hasta que esté todo integrado. Forrar una bandeja de horno con papel de horno y extender la mezcla formando una capa muy fina. Cocer en el horno a 180 °C durante 7-8 minutos. Cuando esté hecho, lo dejaremos enfriar. En frío podremos cortar la transparencia de chocolate del tamaño que necesitamos. Para montar el plato de restaurante cortaremos trozos pequeños de la transparencia de chocolate para decorar.

Aceite de oliva y chocolate

ADRIÁ LÓPEZ COSTA

Escola Joviat, Manresa



Brisa de cacao y anís: poner todos los ingredientes en un bol y mezclar con las manos. Nos tiene que quedar como una arena. Extenderemos la arena sobre una bandeja de horno con papel de horno. Coceremos la brisa a 170 °C durante unos 10 minutos. Mientras la brisa se está horneando, tenemos que ir moviéndola para que no se queme. Cuando esté hecha, dejaremos que se enfríe y lo reservaremos en un bol hasta el momento de utilizarlo.

Bizcocho aireado de limón: Mezclar las claras con el azúcar. Tamizar sobre la mezcla anterior el polvo de almendra y la harina. Incorporar los ingredientes. Añadir el zumo de limón y el ácido cítrico e integrar. Pasar el túrmix a la mezcla y después pasar la mezcla por un colador para que quede una mezcla bien fina y no haya problemas con el sifón. Poner la mezcla en un sifón y cargarlo con dos cargas. Sacudir el sifón después de poner cada carga. Cogér vasos de cartón y llenarlos hasta la mitad con la mezcla del sifón. Cocer los bizcochos aireados en el microondas durante 1 minuto. Una vez hechos, dejarlos boca abajo sobre una rejilla. Guardar hasta el momento de uso.

Acabado del plato de restaurante: para presentar el plato, cogéremos un plato blanco ovalado y con un pincel, pincelaremos bien de punta a punta del plato con el cremoso de aceite de oliva. A continuación, cogéremos una tira de bizcocho de aceite de oliva y limón que hemos preparado antes y la pondremos en forma de S en medio del plato. Luego sacaremos de la nevera el cremoso de chocolate y con una cuchara de café bien caliente haremos tres quenelles y las pondremos tal y como podemos observar en la foto. Esparciremos un poco de brisa de cacao y anís a una banda y a otra del plato (mirar la foto del postre de restaurante). Para culminar el plato, colocaremos algún corte de la transparencia de chocolate que hemos reservado sobre la quenelle de chocolate, colocaremos también algún trozo del bizcocho de sifón de limón y por último crearemos el aire de naranja con el túrmix y con una cuchara lo pondremos en el plato tal y como se ve en la foto.

Harmonie

NADIA ESTEBAN CHAICHIO Institut Bisbe Sivilla,
Valldebanador, Calella, Barcelona



INGREDIENTES:

(para 10 personas)

Mermelada de alubias rojas

150 g alubias rojas
100 g azúcar
200 g agua

Puré de alubias rojas

600 g alubias rojas
50 g azúcar
4 u cardamomo

Pastel de queso y alubias rojas

50 g mantequilla
239 g queso philadelphia
69 g nata líquida
69 g chocolate blanco
50 g azúcar
30 g harina
500 g puré de alubias rojas
66 g huevos

Helado de yogur

250 g yogur
30 g miel de flores

ELABORACIÓN:

Utillaje necesario: báscula, cuencos, espátula, cazo, placa eléctrica o vitrocerámica, molde, minipimer, pincel, puntilla, tabla de cortar, mortero y kitchen aid.

Mermelada de alubias rojas: incorporar en un cazo las alubias rojas y el agua, durante 10-15 minutos. Pasar por el minipimer y después por un colador. Volvemos a ponerlo en el cazo. Incorporar el azúcar a la mezcla. Esperar hasta que espese o se reduzca. Dejar enfriar en el abatidor.

Puré de alubias rojas: extraer la semilla a el cardamomo y machacar con un mortero. Incorporar semillas machacada, en un cazo con las alubias rojas y el agua que hemos preparado con anterioridad. Dejar hervir para infundir el cardamomo durante 20 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, lo pasamos por la minipimer y lo pasamos por un colador.

Pastel de queso y alubias rojas: incorporar en un cazo las alubias rojas y el agua, durante 10-15 minutos. Mezclar el queso y azúcar hasta conseguir una masa homogénea incorporando los huevos poco a poco. Incorporar la nata, el chocolate blanco y la mantequilla que habremos fundido con anterioridad en el microondas. Lo incorporaremos en 3 veces. Incorporaremos el puré de alubias rojas hasta que quede homogénea. Incorporarla harina y mezclar bien. Encamisar el molde y taparlo con papel de plata. Poner la masa durante 25 minutos al horno. Una vez hecho, lo dejaremos enfriar a temperatura ambiente.



Harmonie

NADIA ESTEBAN CHAICHIO Institut Bisbe Sivilla,
Valldebanador, Calella, Barcelona



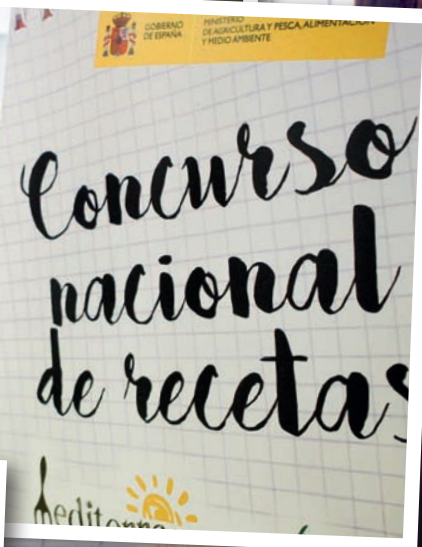
Helado yogur: mezclar el yogur con la miel en la batidora. Ponerlo en el congelador durante 20 minutos. Sacar la mezcla del congelador y incorporarla a la máquina de helados durante 20 minutos. Dejar en el congelador hasta el momento de servir.

Presentación y montaje: hacer una corona con pvc en forma de enrejado de chocolate blanco y negro. Helado de yogur con la técnica quenell y unas hojas de menta. Pastel de queso y alubias rojas, decorado con las rodajas de higos). Nueces debajo del pastel de queso. Decoramos el plato con la mermelada de alubias rojas.

El concurso en imágenes



El concurso en imágenes



El concurso en imágenes



Libro de recetas finalistas



Concurso nacional de recetas

Mediterraneamos
2016



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE