

RECETAS DE CASQUERÍA CON ESTRELLA

Javi Estévez



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

RIÑONES DE CONEJO A LA MEUNIERE CON AVELLANAS Y APIONABO

INGREDIENTES (5 pax):

• Riñones conejo	500,00	gr
• Sal gruesa	-	gr
• Mantequilla	150,00	gr
• Cebollino	-	gr
• Limón	100,00	gr
• Caldo de conejo	200,00	gr
• Jugo de conejo	100,00	gr
• Apio nabo	300,00	gr
• Mantequilla	75,00	gr
• Almendra en lámina	50,00	gr
• Pimienta negra	-	gr
• Aceite de oliva	0,50	lt

ELABORACION:

Limpia bien los riñones y dejarlos en leche el máximo tiempo posible.

Terminar de limpiar bien los riñones y reservar.

Poner a cocer al apio nabo pelado en agua, y una vez que este blando triturar en thermo y montar con mantequilla. Reservar caliente.

Freír la avellanas en aceite y añadir sal. Reservar.

Derretir la mantequilla en una sartén, dorar bien los riñones, añadir el caldo de cocido, hervir, el jugo de conejo, reducir y poner apunto de limón, sal, cebollino y pimienta.

Servir con el cremoso de apio nabo, avellana y cebollino.



TACO DE MORRO DE CERDO CON ENCURTIDOS Y ANCHOA

INGREDIENTES (5 pax):

• Morretes de cerdo	1,00	ud
• Tortilla mexicana 10 cm de trigo	5,00	ud
• Anchoa en lata	25,00	gr
• Mantequilla	75,00	gr
• Mezcla encurtidos	100,00	gr
• Cebolla	50,00	gr
• Pimiento rojo	25,00	gr
• Pimiento verde	25,00	gr
• Aceite de oliva	50,00	gr
• Aceite de girasol	50,00	gr
• Soja	5,00	gr
• Miel	5,00	gr
• Vinagre Xerez	30,00	gr
• Sal	-	gr
• Agua	5,00	gr
• Xantana	-	gr
• Micromezclum	20,00	gr
• Schiracha	-	gr
• Sal escama	-	gr



ELABORACION:

Blanquear los morros de cerdo a partir de agua fría, con sal y laurel. Un vez blanqueados cocer en agua, limpiar con cebolla, puerro y zanahoria durante 3 horas. Una vez cocidos los morros, enfriar y cortar en cubos pequeños de 1/2 cm. Reservar en frío

Hacer una vinagreta líquida con los aceites, la soja, miel, agua, xantana y el vinagre y reservar.

Pelar los pimientos y picar en brunoise. Picar la cebolla también en brunoise y mezclar. Picar los encurtidos y reservar parte del caldo. Sacar los morretes de cerdo y mezclar con los encurtidos y la verdura. Añadir vinagreta hasta que quede meloso. Poner la anchoa y la mantequilla en la thermo hasta que se corte. Colar, dejar enfriar y poco a poco montar hasta obtener una mantequilla brillante, lisa y fina.

Untar los tacos con la mantequilla, colocar el salpicón de morro, añadir un poco de schiracha, sal de escamas, cerrar y dar con el soplete. Servir con una mezcla de brotes para meter dentro.

TERRINA DE CARETA DE COCHINILLO CON ALCACHOFA, JUGO DE CALLOS Y CIGALA

INGREDIENTES (1 pax):

- Careta de cochinillo sin oreja ni morrete 2,00 ud
- Sal - gr
- Pimienta negra molida - gr
- Alcachofas 1,00 kg
- Aceite de oliva 1,00 lt
- Jugo de callos (elaboración previa) 100,00 gr
- Cigalas 5,00 ud
- Cebollino - manojos
- Sal en escama - gr
- Maizena Express - gr



ELABORACION:

Calentar la cabeza de cochinillo a vapor, deshuesar, poner a punto de sal y pimienta y con ayuda de papel film, hacer rulos. Dejar enfriar.

Por otro lado, con ayuda de una corta fiambres, laminar las alcachofas y freír hasta que queden crujientes.

Poner a punto el jugo de callos y ligar si fuera necesario.

Pelar las cigalas, guardando las cabezas para otras elaboraciones.

A la hora del pase, retirar el film del rulo, cortar y marcar por los dos lados. Terminar de calentar en el horno y mientras tanto, cocinar la cigala en una sartén.

Poner el rulo caliente en el plato, salsear con el jugo de callos y terminar con los chips de alcachofa y la cigala.

TORTILLA DE SESOS DE CORDERO CON KOKOTXAS

INGREDIENTES (5 pax):

- Sesos de cordero 2,00 ud
- Huevos 2,00 ud
- Kokotxas de bacalao 100,00 gr
- Patatas 50,00 gr
- Cebolla 30,00 gr
- Caldo de cigala (elaboración previa) 10,00 gr
- Sal - gr
- Aceite de oliva 1,00 lt
- Laurel - gr
- Ajos 20,00 gr
- Cebollino - manojo

ELABORACION:

Blanquear los sesos a partir de agua fría con sal y laurel. Hervir durante 10 minutos, terminar de limpiar y reservar.
Confitar las patatas y la cebolla en juliana en el aceite. Una vez que estén blandas y un poco doradas, reservar.
En el mismo aceite, confitar las kokotxas a 90 grados durante 20´ aproximadamente.
Ecurrir todo bien, mezclar con los huevos, los sesos blanqueados y poner a punto de sal.
Cuajar solo por un lado en sartenes individuales de unos 12 cm. Presentar en una madera tipo pulpo a feira.
Terminar con cebollino fresco recién picado.



BUÑUELOS DE TERNERA CON MAHONESA DE HIERBAS

INGREDIENTES (5 pax):

• Pata de ternera abierta al medio sin el hueso de caña	2,00	kg
• Laurel	-	gr
• Cebolla	100,00	gr
• Zanahoria	100,00	gr
• Puerro	200,00	gr
• Tomate	100,00	gr
• Eneldo	5,00	gr
• Cilantro	5,00	gr
• Cebollino	5,00	gr
• Albahaca	5,00	gr
• Tabasco	-	gr
• Lima	1,00	ud
• Huevo	3,00	ud
• Aceite de oliva	0,50	lt
• Aceite de girasol	0,50	lt
• Harina de tempura	250,00	gr
• Sal	-	gr
• Pimienta	-	gr
• Cerveza	250,00	lt
• Aceite de oliva	1,00	lt

ELABORACION:

Blanquear la pata desde agua fría hasta que hierva con sal y laurel. Dejar 15 minutos hirviendo. Tirar el agua y poner a cocer con agua limpia y las verduras durante 4 horas aprox.

Por otro lado, hacer una mahonesa, picar las hierbas, añadirselas y poner a punto de sal, tabasco y ralladura de lima.

Una vez cocida la pata, sacar con cuidado, deshuesar y estirar en una placa con peso encima. Dejar enfriar y cortar cubos de 2x2 cm.

Hacer una tempura con la harina, la sal y la cerveza. Pasar los cubos por esta mezcla y freír en aceite caliente.

Secar el exceso de aceite, poner en un plato y acompañar con la mahonesa de hierbas para mojar.



GUAJADA DE QUESO “EL BOSQUEÑO” CON SEMOLA HELADA DE ACEITE “CASAS DE HUALDO” Y TRUFA NEGRA: 10 PAX

INGREDIENTES:

- Queso madurado de mezcla “El Bosqueño”, *Premio Alimentos de España, Mejores quesos, 2017* 200 gr
- Nata 35% MG 600 gr
- Aceite de oliva virgen extra arbequina “Casas de Hualdo”, *Premio Alimentos de España Mejor aceite de oliva virgen extra frutado maduro, campaña 2017/2018* 200 gr
- Nitrógeno líquido
- Trufa negra 100 gr
- Brioche 1
- Brotes de perifollo fresco 50 gr
- Sal en escama



ELABORACION:

En primer lugar con ayuda de un robot de cocina, triturar el queso, añadir la nata y poner a 90°C durante 10 minutos a velocidad media. Colar y rellenar boles. Dejar reposar 24 horas.

Por otro lado, cortar el brioche en cubos pequeños, tostar y reservar.

Introducir el aceite en un spray y pulverizar sobre el nitrógeno líquido hasta que se congele. Mantener en congelador.

Seleccionar los brotes de perifollo y reservar.

PRESENTACIÓN:

A la hora de montarlo, poner encima de la crema de queso la sémola de aceite congelada, el brioche tostado y terminar con trufa negra recién rallada, brotes de perifollo y una escama de sal.