

CORNETOS DE GUACAMOLE CON CAMARONES (Begoña Rodrigo)

APERITIVO

INGREDIENTES 4 pax

- 3 Aguacates maduros
- 1/2 Pimiento verde
- 1 manojo de cilantro
- 1 Cebolleta
- 1 Lima en zumo
- 1 Chile jalapeño o una guindilla
- 1 Tomate
- 4 hojas de pasta brick
- 1 vaso de camarones
- 1 Tomate pera
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACION

Comenzamos lavando con agua la cebolleta , el pimiento verde y los tomates. Después le quitamos el tallo a la cebolleta y picamos finamente todas las verduras menos los tomates. Las reservamos en un bol. Ponemos agua a hervir en una cazuela.

Retiramos el pedúnculo a los tomates y les hacemos un corte en la parte inferior. Cuando el agua hierva los escaldamos, los sacamos del agua y los pelamos.

Cortamos el tomate en cuadrados pequeños y lo mezclamos con las verduras. El tomate pera lo reservamos pelado y cortado de la misma forma.

Cortamos el aguacate por la mitad y le retiramos el hueso clavando el cuchillo en él y realizando un pequeño giro. Sacamos la carne con una cuchara y la añadimos a las verduras troceadas. Añadimos un chorreón de zumo de lima sobre la mezcla.

Machacamos con un mortero la mezcla de verduras hasta obtener una textura crema con tropezones de verduras. Cortamos el chile y el cilantro y lo incorporamos con un poco de sal a las verduras. Mezclamos y reservamos el guacamole. Ponemos aceite a calentar en una sartén.

Seguido colocamos una lámina de pasta brick encima de la tabla de cortar y la pintamos con aceite con un pincel o con los dedos. Colocamos un plato encima y cortamos su diámetro hasta obtener un círculo de pasta. Repetimos la operación con las hojas restantes.

Cortamos cada círculo en 4 partes y enrollamos cada trozo de pasta brick por la parte pintada de aceite en cada uno de los conos metálicos. Los freímos cuando el aceite esté caliente y los escurrimos en papel de cocina. Desmoldamos el cono metálico.

Retiramos un poco de aceite donde hemos frito la pasta brick y freímos los camarones con un poco de sal. Reservamos.

Rellenamos una manga de plástico con el guacamole y distribuimos en los conos.

Disponemos encima la carne del tomate pera cortada en cuadritos pequeños con un poco de cilantro picado. Terminamos con los camarones fritos por encima.

GAZPACHO DE FRESAS CON TAPON DE CECINA Y MANZANA (Elena Arzak)

APERITIVO

INGREDIENTES 2 pax

- 1 Tomate
- 1 Manzana
- 1 puñado de frambuesas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 botella de Bitter
- 1 loncha de cecina

ELABORACION

Para preparar la receta de Gazpacho de frambuesa con tapón de cecina y manzana:

En primer lugar, cortamos el tomate en cuartos y le quitamos la parte dura del centro. Troceamos en cuadraditos pequeños.

En el vaso de la batidora, trituramos el tomate, la mitad de las frambuesas, cinco cucharadas de aceite de oliva, sal, tres vueltas de pimienta y el bitter durante tres minutos. Rectificamos de sal si fuera necesario.

Por otro lado, vamos a hacer el tapón. Para ello, cortamos un trozo de bastón de manzana que quepa en las botellas de cristal. Enrollamos con un trocito de cecina y le ponemos un palillo, para que sirva de tope con la botella.

Echamos en botellas de cristal pequeñas la mezcla de frambuesa y tomate y cerramos con el tapón.

Servimos.

CANELÓN DE POLLO EN TEXTURAS CON TARTAR DE VERDURAS (Maria Marte)

ENTRADA

INGREDIENTES 2 PAX

- 2 Zanahorias baby
- 2 Mini calabacines
- 2 Tomates
- 1 Pimiento rojo
- Brotes de guisante
- 1 tacita de harina
- Mantequilla
- 2 tazas de nata
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- 2 muslos de pollo
- 2 Obleas de arroz

ELABORACION

Para preparar la receta de Canelón de pollo en tres texturas con tartar de verduras:

En primer lugar, retiramos la piel del pollo y la reservamos. Cortamos la carne del pollo en dados. A continuación, lo salteamos en una olla con un chorro de aceite. Lo cubrimos con nata para que nos quede más jugoso. Cuando el pollo esté hecho, vertemos todo en un vaso apto para batidora y lo trituramos bien. Con esta crema rellenaremos los canelones. Reservamos.

Cogemos la piel del pollo y le retiramos bien la grasa. La freímos en una sartén cuando el aceite esté hirviendo. Dejamos que se dore, la retiramos y esperamos a que se enfríe. A continuación la cortamos en pedacitos muy pequeños, como si pareciesen migas de pan. Reservamos.

El siguiente paso es preparar el tartar de verduras. Primero lavamos el pimiento, retiramos el corazón y lo cortamos en daditos pequeños. A continuación pelamos la zanahoria y la cortamos también en daditos pequeños. Lavamos el tomate y los mini calabacines y los picamos igual que el resto.

Ahora salteamos todas las verduras en una sartén con un chorro de aceite. Las retiramos cuando estén blandas y reservamos.

Mientras tanto, ponemos agua en un barreño e hidratamos las obleas de arroz. Con ellas haremos el canelón. Las retiramos del agua y enrollamos con ellas un tubo del largo y grosor de un canelón para que coja su forma. El tubo deber ser de un material apto para entrar en contacto con aceite caliente.

Ponemos una sartén al fuego con aceite abundante y esperamos a que hierva. Freímos entonces las obleas enrolladas hasta que estén crujientes, durante unos 30 segundos aproximadamente. Por último, retiramos con mucho cuidado el tubo, tirando de él desde un extremo. Veremos como la oblea ha cogido su forma y tiene una textura crujiente.

Para finalizar hacemos la bechamel. Ponemos una olla al fuego con mantequilla, harina y nata. Removemos bien hasta que todos los ingredientes se unifiquen y adquiera textura de bechamel ligera. Si dispones de un sifón puedes introducir la bechamel

previamente colada en este utensilio. Seguidamente hay que cargarlo con el gas, moverlo enérgicamente y reservarlo hasta su uso.

Por último, cogemos el canelón y lo rellenamos con crema de pollo con la ayuda de una manga pastelera. Lo colocamos en el plato acompañado de las verduras. Encima espolvoreamos la miga de la piel de pollo y acompañamos con un poco de bechamel. En el caso de que la preparación la tengamos dentro del sifón, debemos servirlo con él boca abajo, de forma que la boquilla quede en perpendicular al plato. Decoramos con un brotes de guisante.

LUBINA CON PAN CRUJIENTE Y TIRABEQUES (Susi Diaz)

DE PRIMERO

INGREDIENTES 4 pax

- 200 g de lubina limpia (tiene que ser de lomos grandes)
 - 10 g de tirabeques cocidos
 - Miga de pan blanco
 - Tomate rallado
 - Aceite de oliva
 - Pasta de aceitunas negras
- Para la cocción del pescado:
- Aceite de oliva virgen
 - Vino blanco seco
 - Sal

ELABORACION

Para preparar la receta de Lubina con pan crujiente y tirabeques:

En primer lugar, vamos a preparar el pescado. En una placa de horno ponemos el pescado con su piel hacia arriba y mojamos con el vino, el aceite y la sal.

Tapamos con papel de aluminio y metemos al horno a 180° C durante 6 minutos.

Sacamos del horno y le quitamos la piel, cubrimos con la miga de pan mojada con el aceite de oliva.

Ponemos a gratinar hasta que el pan empiece a dorar. En ese momento pondremos el tomate también mojado con aceite de oliva y dejar unos segundos.

En un plato colocamos a nuestro gusto los tirabeques aliñados y calientes. Sobre estos la lubina.

Salpicamos con pasta de aceitunas e hilos de tirabeques.

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO ASADO, CON QUINOA Y MANZANA
(Beatriz Sotelo)

PARA TERMINAR

INGREDIENTES (2 pax)

- Solomillo de cerdo iberico
- 200 ml de oporto
- Bayas de enebro
- Pimienta
- Clavo
- Sal
- Jugo ligado
- Mantequilla

Para la manzana:

- 100 gr de manzana
- 15 gr de azúcar
- Gotas de limón
- 1/2 rama de canela

ELABORACIÓN:

Para el solomillo

Asar el solomillo entero previamente sazonado con sal, clavo molido, pimienta negra y bayas de enebro a 220°C durante 7 min aprox. luego desglasar con el oporto y un poco de jugo ligado

Cous cous

Cocer la quinoa durante 7 minutos. Escurrir y saltear, añadiendo frutos secos, mantequilla, curry y comino, sazonar.

Manzana

Realizar una compota con manzana golden, canela y 15% de azúcar. Triturar y conservar.

Acabado y presentación

Disponer unos puntos de compota de manzana en un plato. Añadir el cous cous y el solomillo recién marcado y cortado en medallones. Saltear y listo.

Decoramos con unas baby hortalizas (zanahoria, calabacín, brotes frescos)

BARQUILLO GIGANTE DE CHOCOLATE Y ORO

CHEF: CARME RUSCALLEDA

En 2004 abrió un restaurante de cocina catalana en Tokio, también llamado Sant Pau. En la actualidad es la única mujer del mundo que posee cinco estrellas de la Guía Michelin, tres por su restaurante en Sant Pol de Mar, cerca de Barcelona, y dos por su restaurante en Tokyo. En España es la cocinera con más estrellas de la Guía Michelin y cuenta además con la máxima calificación (tres soles) de la Guía Campsa-Repsol.



Barquillos de chocolate

250 ml de leche.

50 ml de aceite de oliva.

40 g de harina.

20 g de maizena.

130 g de azúcar.

180 g de huevo.

250 g de chocolate Jivara Lacté Valrhona.

1. Coger solo 50 ml de leche y deshacer la maicena. Mezclar con la harina, el huevo y el azúcar.
2. Hervir los 200 ml de leche restantes con el aceite y añadir la primera mezcla. Cocinarlo todo durante dos minutos.
3. Apartar del fuego la mezcla cocinada y mezclarla con el chocolate. Trabajarla en la Kitchen hasta que el conjunto se enfríe. Estirar la masa, muy fina, en un Silpat con la ayuda de una rasqueta. El tamaño de la pasta tiene que ser: 15 cm de largo por 14 cm de ancho.
4. Hornear a 180° durante 5 minutos. Enrollar con la ayuda de un cilindro de 3,5 cm de diámetro para crear el barquillo. Conservar en armario caliente sin apilar, ya que son muy delicados

Helado de Coeur de guanaja

500 ml de leche.

28 g de leche en polvo 0% grasa.

40 g de azúcar invertido.

60 g de nata.

2,7 g de estabilizante para helados cremosos.

25 g de azúcar.

100 g de Coeur de Guanaja.

1. Calentar la leche con la leche en polvo, el azúcar invertido y la nata hasta alcanzar los 35°. Añadir el azúcar mezclado con el estabilizante (hacerlo como si fuera lluvia) y calentar hasta 40° removiendo con varillas.
2. Calentar de nuevo la mezcla hasta 50°, añadir el Coeur de Guanaja y calentar toda la mezcla hasta 84°.
3. Enfriar hasta 4° y dejar reposar en la nevera durante 6 horas. A continuación, montar el helado en la mantecadora y mantenerlo a -18°.

‘Crumble’

130 g de azúcar moreno.

80 g de mantequilla.

80 g de harina.

50 g de almendra en polvo.

1,6 g de sal.

1 g de cacao en polvo.

1. Mezclar el azúcar moreno con la mantequilla fría a dados hasta conseguir una pasta fina. Añadir la harina, el polvo de almendras y la sal, y mezclar sin trabajar en exceso, hasta que se transforme en una pasta seca y arenosa. Extender sobre Silpat a un grosor de 0,5 cm
2. Hornear a 150° durante 13 minutos, aproximadamente. Una vez horneado y frío, picarlo no muy fino y añadir el cacao en polvo para que el crumble quede completamente rebozado.

Helado de boniato

500 g de leche.

125 g de nata.

85 g de estabilizante para helados cremosos.

500 g de pulpa de boniato asado(45 minutos a 220°).

1. Arrancar hervor a la leche, la nata y el estabilizante y apartar del fuego. Añadir el boniato asado y triturar. Disponer en vasos Pacojet y dejar reposar 4 horas en la nevera. Congelar y pasar por Pacojet en el momento de servir el postre.

Trufa de grué y Coeur de guanaja

85 g de chocolate Coeur de Guanaja.

100 g de leche.

30 g de grué de cacao para el rebozado.

1. Hervir la leche y añadirla al chocolate dispuesto en un vaso alto para poder triturar con túrmix. Estirar en una bandeja para enfriar y poner papel film en contacto para que no haga piel. Elaborar bolitas de 4 gramos y rebozarlas con el grué de cacao.

Presentación y relleno del barquillo

DISPONER DE:

50 g de nata montada.

200 g de pulpa de boniato asado, aliñada con sal, pimienta y aceite de oliva.

Copos de oro de 24 k.

Whisky Yamazaki.

1. Marcar el plato en el centro con una pequeña pintada de trufa que nos ayudará a inmovilizar el barquillo, siempre dejando la junta del cierre del pliegue del barquillo en la parte de abajo.
2. En el centro del barquillo, con la ayuda de unas pinzas, pondremos una quenelle de boniato asado y salpimentado.
3. A continuación, a izquierda y derecha, un 'financier'* partido en dos, embebido en whisky y con un toque de nata.
4. A la izquierda añadiremos la trufa rebozada de grué, y una cucharadita a ambos lados de crumble de cacao.
5. Acabar con el helado de boniato a la izquierda del barquillo y el de Coeur de Guanaja a la derecha.

Para la masa del Financier

240 mantequilla

122g de almendra molida

122g de harina normal

288g azúcar glas

288g de claras de huevo (unos 10 huevos aprox.)

10g impulsor

1. Calentamos el horno a 180°.
2. Poner la mantequilla en una sartén y a fuego medio-bajo dejar que vaya hirviendo hasta que alcance un tono dorado. Lo veremos fácilmente porque en los bordes se va poniendo más oscura. Hay que ir con cuidado para que no se nos queme. Pasar por un colador y dejar enfriar.
3. En un bol mezclamos la harina de almendra con la harina normal.
4. En otro bol ponemos las claras con el azúcar glas y mezclamos (en la KA con el gancho paddle). Incorporar la mantequilla. Mezclar con las harinas.
5. Colocar en un molde en forma de tarta.
6. Hornear a 180 durante 1 hora y 15' aproximadamente (recordar aquello de que cada horno es un mundo).

Espolvorear con azúcar glas (opcional)

MENU DIA DE LA MUJER 9 DE MARZO DE 2017

PARA ABRIR BOCA

*Corneto de Guacamole y Camarones
(Begoña Rodrigo)*

*Gazpacho de Fresa con Tapón de Manzana y Cecina
(Elena Arzak)*

EMPEZAMOS CON.....

*Canelón de Pollo en Texturas con Tartar de Verduras
(María Marte)*

CONTINUAMOS

*Lubina con Pan Crujiente y Tirabeques
(Susí Díaz)*

PARA TERMINAR

*Solomillo de Cerdo Ibérico Asado con Quinoa y Manzana
(Beatriz Sotelo)*

PARA ENDULZAR

*Barquillo gigante de chocolate y oro
(Carme Ruscadella)
(lácteos, cereales-gluten, huevo, frutos de cascara-almendra)*

Y PARA FINALIZAR

Mignardises