

J. P. Fernando Quiñones

El jerez en el plato

(menú 15 mayo 2014)



Aperitivos

Salmón marinado a la manzanilla de Sanlúcar

Gazpacho de fresas (vinagre)

Tostada de queso de cabra con peras y cebolla caramelizada con Pedro Ximénez

Entrada

Langostinos de Sanlúcar sobre ensalada de primavera,

vinagreta de mango y crujiente de pistachos (vinagre y fino)

Primer Plato

Bacalao gratinado con musselina de ajos, oloroso y miel

sobre lecho de pisto mediterráneo y chips de puerros

Segundo Plato

Carrillada de cerdo al amontillado sobre patata confitada y ali-oli glaseado

Postre

Áspic de nísperos a la miel con brocheta de melón cantaloup y sirope de Pedro Ximénez



Gazpacho de fresa

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p> <i>1 pepino 1 pimiento rojo 1 pimiento verde 500g fresas 1 panecillo del día anterior 2 dientes de ajo 100ml aceite de oliva 100ml de vino tinto 50ml vinagre Sal y pimienta Un poco azúcar 5 hojas de menta</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Batir todos los ingredientes (menos la menta) y dejarlo enfriarse en la nevera</i> ➤ <i>Para servir echar encima las hojas de menta y unas gotas de aceite</i>

Tostada de queso de cabra con peras y cebolla caramelizada

<i>Ingredientes (4 personas)</i>	<i>Elaboración</i>
<p> <i>300 g de pan con pasas 300 g de queso de cabra en barra 200 g de peras 300 g de cebolla 100 ml de aceite de oliva 4 g de azúcar Una pizca de sal Menta fresca</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Pelamos y cortamos en juliana fina la cebolla y, en una cazuela con tapa, cocinamos a fuego suave con una pizca de sal y azúcar, removiendo poco a poco hasta que se dore y caramelice, escurrimos del aceite con ayuda de un colador y reservamos.</i> ➤ <i>Cortamos finas rodajas de pera pelada y guardamos en la nevera para después.</i> ➤ <i>Troceamos el queso de cabra en rodajas gruesas y doramos vuelta y vuelta en una sartén antiadherente sin grasa.</i> ➤ <i>Montamos el entrante con unas rebanadas de pan de pasas tostadas, sobre ellas las rodajas de peras, el queso de cabra y, por último, la cebolla caramelizada y unas ramitas de menta fresca.</i>

Langostinos de Sanlúcar sobre ensalada de primavera, vinagreta de mango y crujiente de pistachos.

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>Langostinos de Sanlúcar</i> <i>1 mango</i> <i>Pistachos</i> <i>Tomates cherry</i> <i>Rúcula y lechuga</i> <i>Sal, aceite y vinagre</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Poner el agua con sal al fuego y cuando rompa a hervir, introducir los langostinos. Cuando hierva de nuevo, sacar y colocar en un recipiente con agua y hielo para cortar la cocción. Pelarlos y los reservarlos.</i> ➤ <i>Vinagreta: Se mezclan 2 partes de aceite y 1 de vinagre, con el mango troceado a cuadrado para que macere con la vinagreta.</i> ➤ <i>Crujiente de pistachos: Pelar y triturar los pistachos. Reservar.</i> <p style="text-align: center;"><u><i>Presentación</i></u></p> <p><i>Colocar en el fondo del plato 4 langostinos, añadir la lechuga y la rúcula (previamente aliñada). Poner 4 trocitos de tomate cherry para darle color al plato, espolvorear el crujiente de pistachos; y justo a la hora de servir, poner por encima la vinagreta de mango.</i></p>

Bacalao gratinado con muselina de ajos y miel sobre un lecho de pisto mediterráneo y chips de puerro

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p>4 lomos de bacalao de 200 a 250 gr. 1 cabeza de ajos. 2 huevos. Aceite de semillas Aceite de oliva virgen. 1 berenjena 1 calabacín 1 cebolla 1 pimiento rojo 2 tomates rojos 2 puerros Sal Miel "convencional"</p>	<p style="text-align: center;"><u><i>Elaboración de la Muselina de Ajos:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Ponemos a confitar los ajos con el aceite de semillas durante unas 5 horas. Reservamos, emulsionamos las yemas a temperatura y vamos añadiendo poco a poco el aceite, (ha de quedar como una holandesa).</i> <p style="text-align: center;"><u><i>Elaboración del Pisto:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Cortar las verduras en "mirepoix". Añadir la cebolla y el pimiento, rehogar hasta que quede "pochadito". Seguidamente añadimos el calabacín y después la berenjena.</i> ➤ <i>Los tomates los escaldamos unos segundos en agua hirviendo, enfriamos en agua con hielo y lo dejamos limpios de piel y pepitas, los cortamos "concasse" y lo añadimos finalmente al resto de verduras. Poner a punto de sal.</i> <p style="text-align: center;"><u><i>MONTAJE DEL PLATO</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>El bacalao lo enharinamos y lo freímos en un "sautesse" con aceite de oliva virgen. Reservamos.</i> ➤ <i>En el fondo del plato colocamos el pisto con un molde de acero. El bacalao lo napamos con la musselina, le añadimos la miel y los gratinamos en salamandra.</i> ➤ <i>Una vez gratinado colocarlo encima del pisto y finalmente decorar con los chips de puerro.</i>

Carrillada de cerdo sobre patata confitada y ali-oli glaseado

Ingredientes	Elaboración
<p>800 Gr de Carrilladas Aceite 2 Huevos 1 Diente de ajo 1 Cebolla 1 Zanahoria Patatas 2 Tomates 25 Gr de Ajos ½ L de aceite de girasol ½ L de Vino tinto ½ Copa de brandy Tomillo fresco Clavo Sal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Salpimentar las carrilladas y sofreir en aceite para sellar la carne</i> ➤ <i>Preparar un fondo de ajo, cebolla, zanahoria y tomate rojo, fondear y agregarle 1/2 litro de vino tinto, media copa de brandy, tomillo fresco y clavo.</i> ➤ <i>Cuando este blanda la carrillada sacarla y pasar la salsa por turmix y después por un colador chino.</i> ➤ <i>Cortar la patata por la mitad y sumergirla en una placa con aceite a 140° en el horno durante 30 minutos.</i> ➤ <i>Salpimentar y añadirle tomillo seco. Montar dos piezas de carrillada en la patata.</i> <p style="text-align: center;"><u><i>Para el ali-oli natural</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Añadir dos huevos y un diente de ajo y medio litro de aceite de girasol en la turmix hasta montarlo.</i> ➤ <i>Añadirle sal</i> ➤ <i>Napar las carrilladas con el ali-oli y gratinarlos en un grill. Servir bien caliente.</i>