

Revista sobre Gastronomía, Bebidas, Turismo y Estilo de Vida

La Cazuela



LA COCINA DE

ELENA ARZAK

EL VERMUT

O néctar eterno

LA CERVEZA

Un mundo por descubrir

CONSERVAS

Para disfrutar sabor y seguridad todo el año

PASTA FRESCA

Para el verano

XVIII EDICIÓN DE LA ENTREGA DE PREMIOS LA CAZUELA GALA BENÉFICA ALDEAS INFANTILES SOS

Celebrada en el Restaurante San Francisco en el Pardo.





Crómlech de Mandioca y Huitlacoche

INGREDIENTES (para 4 per.):

Para el preparado de kéfir y foie:

- 200 gr. de foie fresco
- 55 gr. de crema de queso
- 45 gr. de kéfir
- 1 c.s. de aceite de oliva virgen
- Sal, pimienta negra, jengibre en polvo y regaliz en polvo

Para la cebolla y vino tinto:

- 750 gr. de cebolla
- 115 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 750 gr. de vino tinto
- 150 gr. de vinagre de vino blanco
- 50 gr. de vinagre de Jerez
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Sal

Para el crómlech:

- 200 gr. de sémola de mandioca
- 150 gr. de caldo de cúrcuma (color amarillo)
- 150 gr. de caldo de salsa tinta de chipirón
- Aceite de oliva para freir

Para el preparado de te verde:

- 250 gr. de agua
- 2.5 gr. de Té Verde Matcha
- 10 gr. de azúcar
- 2.5 gr. de gelificante vegetal

Para el Polvo de Neptuno:

- 10 gr. de liquen
- 3 gr. erizos liofilizados
- 3 gr. de gambas secas

Para el polvo de pollo.

- 250 gr. de caldo de pollo
- 50 gr. de miga de pan

Además: Perejil en polvo



ELABORACIÓN:

Para el preparado de kéfir y foie:

Cortar el foie en dados y saltearlo. Dejar reposar durante 5 minutos y tritularlo junto con el queso, el kéfir y el aceite. Salpimentar y dar punto de jengibre y regaliz. Reservar.

Para la cebolla y vino tinto:

Limpiar la cebolla y cortarla en juliana. Pochar esta junto con el aceite, la mantequilla y el azúcar sin adquiriera color. Una vez este bien pochada incorporar el vino tinto y los vinagres. Dejar cocer a fuego lento el conjunto por periodo de 2 horas hasta conseguir una mermelada. Reservar.

Para el crómlech:

Mezclar la mitad de la sémola junto con el caldo de cúrcuma. Amasar el conjunto durante 5 minutos. Dejar reposar 10 minutos la masa. Repetir la misma operación con el resto de

la sémola y el caldo de tinta de chipirón. Una vez hayan reposado las masas, unir en una bola de 2 gr. de cada una de ellas sin que se mezclen los colores. Estirlarla de manera muy fina entre dos hojas de plástico rígido.

Freír la masa estirada a 220 C°, realizando movimientos circulares en el cazo según se va friendo durante 40 segundos y a continuación, dejar reposar en un aceite de oliva a 149 C° durante 2 minutos. Escurrir bien y sazonar.

Para el preparado de té verde:

Calentar el agua e infusionar en ello el té Matcha. Incorporar la infusión de té, el gelificante y el azúcar. Hervir bien y tritular.

Para el Polvo de Neptuno:

Tritular el conjunto de los ingredientes hasta conseguir textura de polvo.

Para el polvo de pollo:

Verter el caldo caliente sobre la miga de pan y dejarlo que absorba bien el caldo. Dejar secar la miga a 60 C° durante 6 horas. Tritular el pan logrando un polvo.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

En una placa colocaremos en primer lugar parte del preparado de foie. Sobre ello la mermelada de cebolla y vino tinto bien extendida repitiendo de nuevo con el preparado de foie. Naparemos con rapidez la preparación con el te matcha dejando que gelatinice. Dejar reposar 20 minutos. Porcionar unos cubos del tamaño de 3x3 cm. A través de una pequeña incisión hecha en la base de los cromlech rellenarlos con las porciones del preparado de foie y cebolla. En medio de un plato depositar dos crómlech, rellenarlos.

Terminarlo espolvoreando un poco de Polvo de Neptuno, de perejil y de pollo.

Pichón Pepita



INGREDIENTES (para 4 per.):

Para el mojo del pichón:

- 50 gr. de puré de arándanos
- 50 gr. de puré de almendras
- sal y pimienta

Para el pichón:

- 2 unid. de pichón
- Sal, jengibre y regaliz

Para la salsa:

- 2 carcasas de pichón
- 3 cebollas medianas
- 4 puerros
- 1 pizca de tomillo fresco
- 1 pizca de citronela

- 2 dl. de aceite de oliva
- Aceite del rehogado de los propios huesos
- Sal y pimienta

Para las pepitas de calabaza:

- 50 gr. de pepitas de calabaza peladas
- 65 gr. de agua
- 0,25 gr. de xantana
- Sal y pimienta negra

Para las pepitas de uva:

- 50 gr. de harina de pepitas de uva
- 75 gr. de aceite de oliva
- 75 gr. de agua

- 5 gr. de vinagre de vino blanco
- 25 gr. de azúcar
- 15 gr. de azúcar moreno
- Sal y pimienta

Para las pepitas de girasol:

- 100 gr. de zumo de naranja
- 10 gr. de azúcar
- 50 gr. de pipas de girasol, peladas y fritas

ELABORACIÓN:

Para el mojo del pichón:

Trituramos el conjunto de los ingredientes formando una pasta espesa. Salpimentar. Reservar.

Para el pichón:

Retirar las pechugas al pichón y sazonarlas ligeramente. Untar bien las pechugas con el mojo y cocinarlas a la plancha. Reservar. Utilizar las carcasas y demás para la salsa.

Para la salsa:

Trocear las carcasas y dorarlas en una cazuela con un poco de aceite. Aparte, cortar las verduras y pocharlas en

el resto del aceite hasta que estén ligeramente doradas. Escurrir bien el aceite de las verduras y añadirlas a las carcasas. Rehogar bien el conjunto junto con el tomillo. Cubrir de agua, reducir. Colar y sazonar. Añadir unas gotas de aceite y una pizca de citronela.

Para las pepitas de calabaza:

mezclar las pepitas de calabaza junto con el agua y triturar. Colar y salpimentar. Añadir la xantana disolviendo bien ésta.

Para las pepitas de uva:

Mezclar los ingredientes salvo el aceite, la sal y la pimienta. Una vez estén mezclados, ir añadiendo

el aceite emulsionando bien el conjunto. Salpimentar.

Para las pepitas de girasol:

En un cazo añadir el azúcar junto con el zumo y realizar un caramelo rubio oscuro. Retirar del fuego y dejar que baje un poco la temperatura. Añadir las pipas y trabajar la mezcla. Dejar enfriar y guardar en lugar seco.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Presentar las pechugas de pichón troceadas, acompañándolas de las pepitas de girasol, previamente colocadas en un montoncito. Finalizar colocando el resto de las pipas a su alrededor. Salsear.

Trufón de Chocolate

INGREDIENTES (para 4 per.):

Para la mousse de chocolate:

- 150 gr. de nata semimontada
- 50 gr. de leche
- 100 gr. de chocolate negro
- ½ hoja de gelatina (2 gr.)

Para los cubos de pan:

- 12 cubos de miga de pan (1x1 cm.)
- 1 c.c. de azúcar
- 1 c.c. de aceite de oliva
- 1 c.c. de cacao

Para el "trufón":

- 40 g de azúcar de cola
- 5 g de cacao en polvo
- 1 gr. de Petit Cola (Cola Acuminata)

Para la salsa de cacao:

- 100 gr. de licor de Karpy (licor de naranja)
- 30 gr. de azúcar
- 15 gr. de cacao
- 100 gr. agua

Para el bizcocho de chocolate:

- 110 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. chocolate negro
- 45 gr. de harina
- 8 gr. de cacao
- ¼ de vainilla
- ½ gr. de sal



ELABORACIÓN:

Para la mousse de chocolate:

Hervir la leche y añadir la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate picado. Fundirlo y dejar reposar hasta que baje de temperatura. Mezclarlo con la nata. Batir el conjunto con movimientos envolventes para que no baje la mousse. Guardar en frío.

Para los cubos de pan:

Saltear en una sartén los cubos de pan junto con el azúcar y el aceite. Una vez estén crujientes, retirarlos y dejar que se enfríen. Embadurnar con el cacao y reservalos.

Para el "trufón":

Con ayuda de una máquina de hacer algodón de azúcar, verter en la misma el azúcar hasta que haga hilo. Envolver recogiendo en su interior la mousse de chocolate, los cubos de pan y la "Petit Cola", dándole forma de bola. Recubrirla de cacao. Reservar.

Para el bizcocho de chocolate:

Fundir el chocolate junto con la mantequilla. A continuación, incorporar los huevos, el azúcar, el interior de la vainilla (guardar el resto para otros usos) y la sal. Batir bien. Añadir la harina mezclada previamente con el cacao. Mezclar el conjunto. Extenderlo sobre una bandeja de hornear a 160 C° durante 25 minutos. Reservar.

Para la salsa de cacao:

Mezclar el conjunto y hervirlo durante dos minutos a fuego medio. Enfríar.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Sobre 2 hojas de papel vegetal estiraremos un trozo de bizcocho hasta dejarlo fino. Colocarlo sobre la base del plato disponiendo en el medio el "trufón". Ya en el comedor, delante del cliente, verter la salsa sobre el "trufón" descubriendo un cráter dejando a la vista su interior.