



minimal² recetario

PATROCINIO INSTITUCIONAL / ERAKUNDEEN BABESLEA



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



Zuiako Kuadrilla
Cuadrilla de Zuia



PATROCINADORES / BABESLEAK:



COLABORADORES / LANKIDEAK



ORGANIZADORES / ANTOLATZAILAK



LA CASA DEL PATRÓN
HOTEL ★ RESTAURANTE

PROMUEVE / BULTZATZAILA





LOS MAESTROS

MAESTROS 2015



JUAN ANTONIO GÓMEZ

**Premio Eusko Label
Campeonato de Pintxos
de Euskal Herria 2014**

Cocinero cuidadoso, esmerado y preocupado por la perfección en sus platos. Es un amante de la cocina tradicional y de los productos de la tierra.



MITXEL SUÁREZ

**Campeón de Álava de
cocina en Miniatura 2014**

A veces arriesgado, a veces innovador, a veces tradicional. La cocina de Mitxel Suárez se rige por la calidad y el esmero en la elaboración.



HELENA RODRÍGUEZ

**Subcampeona del X
Concurso Nacional de
Pinchos y Tapas en 2014**

La cocinera del Goizeko Kabi revisa y reelabora elementos de la cocina tradicional para crear composiciones armoniosas y apetitosas.



PASCAL ETCHEVERRIA

**Campeón de pintxos de
Iparralde 2014**

3º Premio en el Campeonato de Euskal Herria de Pintxos 2013.

Un enamorado de los pintxos que trabaja en adaptar la alta calidad técnica de los cocineros franceses a la gastronomía en miniatura.



IÑIGO Y KOLDO KORTABITARTE

**Premio Kutxabank al Pintxo Popular en
el campeonato de Euskal Herria de
Pintxos 2014**

Premio Fundación Kalitatea al mejor pinto con producto de Eusko Label en el campeonato de Euskal Herria de Pintxos 2012.

Desde el restaurante Kobika, en Durango, los hermanos Kortabitarte realizan una cocina en la que, sin descuidar la tradición, se busca originalidad y la frescura en cada creación.



JESÚS IÑIGO

Campeón de Pintxos de Euskal Hertia 2014

Premio Oro en la Semana del Pincho de Navarra en 2010, 2013 y 2014.

Campeón de Pintxos de Euskal Hertia 2012.

Responsable de la cocina del Bar Restaurante Ábaco de Huarte, en su cocina ha intentado siempre modernizar ideas tradicionales. En sus pinchos es imprescindible el pan pero elaborado e integrado de una forma meditada. Le gusta que sus pinchos se coman con la mano.



JOSÉ IGNACIO CASTRODEZA

Subcampeón del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas en 2014 y Ganador del Pincho de Oro en el Campeonato provincial de pinchos y tapas de Valladolid

Ganador del Pincho de cobre en 2013 en el Concurso de Tapas y Pinchos de Valladolid.

Desde el restaurante vallisoletano Villa Paramesa José Ignacio apuesta por la innovación dentro de la cocina tradicional.



IGOR RODRÍGUEZ

Master of masters Minimal 2014

Subcampeón en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos en Valladolid 2013.

Tapalma de Oro (2008, 2009, 2010, 2012, 2013).

La de este vasco afincado en Mallorca es una cocina de sabores. Jefe de cocina del restaurante Bite (Palma de Mallorca) especializado en gastronomía en miniatura, entiende que los platos deben aportar también diversión.



ALEX MÚGICA

Tapa más Tradicional en el X Concurso de Tapas y Pinchos de Valladolid 2014

Oro en la Semana de la Cazuelica 2014.

3º Clasificado y La Bacaladera al mejor pintxo de bacalao en el IX Campeonato de Euskal Hertia de Pintxos 2014.

La cocinera del Goizeko Kabi revisa y reelabora elementos de la cocina tradicional para crear composiciones armoniosas y apetitosas.



RUBÉN GONZÁLEZ

Campeón de Pintxos de Álava 1995, 2005 y 2007

Txapela de Oro Bilbao Bizkaia 2007.

Trabajo intenso, producto de calidad e innovación constante. Estas son las premisas que aplica en su cocina el cocinero alavés que va a ejercer de anfitrión en las Jornadas de Alta Gastronomía en Miniatura. La ilusión con la que nos acoge nos llenará de satisfacción.



LOS PINTXOS



RECETA TIGRE EN CEVICHE VASCO HELENA RODRÍGUEZ

INGREDIENTES

Para la emulsión

- 2 huevos enteros
- Zumo de 2 limas
- Ralladura de 2 limas
- ½ litro de aceite de oliva 0.4
- Ají amarillo o cualquier tipo de guindilla c/s
- Cilantro c/s
- Sal y pimienta

Para la gelatina

- ¼ litro de agua con gas
- ¼ litro de agua de la cocción de los mejillones
- 40 gr. de gelatina vegetal en polvo
- Algas de colores

Otros ingredientes

Mejillones, 1 cebolleta, Cilantro, Limas, Panko, Ají amarillo, Piparras vascas, Harina, Huevo.

ELABORACIÓN

Abrimos los mejillones al fuego con un chorrito de vino blanco. Colamos el líquido resultante, separamos el mejillón de las cáscaras, las limpiamos y reservamos cada cosa por su lado.

Para la emulsión

Hacemos una mahonesa con los dos huevos, el zumo de la lima, el aceite de oliva y la sal y la pimienta. Añadimos la ralladura de la lima, cilantro y el ají amarillo. Trituramos bien. Añadimos una punta de xantana. Lo

reservamos metido en un biberón.

Para la gelatina

Ponemos en un recipiente el agua del mejillón, el agua con gas y la gelatina. Llevamos a ebullición y colamos. Picamos las algas y ponemos en las cáscaras de los mejillones un poco de las mismas y rellenamos con gelatina.

Para el ceviche

Picamos la cebolleta, la lavamos y la escurrimos y la incorpora-

mos el ají y el cilantro muy picado, las piparras en rodajitas y el zumo de lima, sal y pimienta.

Terminación del plato

Cogemos los mejillones y los rellenamos con la emulsión, lo pasamos por harina, huevo y panko y lo freímos. Lo colocamos encima de la concha con la gelatina ya solidificada y por encima del mejillón ponemos el ceviche.



CARRILLERA DE BUEY PASCAL ETCHEVERRIA

Carrilleras de buey a modo de bourguignon en rollo al foie gras en costra de perejil y mosaico de verduras et salsa de vino

INGREDIENTES (para 2 unidades)

Para las carrilleras

- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 cabezas de ajo
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de apio/nabo
- 1 litro de vino tinto
- Sal y pimienta

Para el pan rallado de perejil

- 150 gr. de perejil
- 200 gr. de pan rallado

Para el foie-gras

- 120 gr. de foie gras mi-cuit

Para el mosaico de verduras

- 1 zanahoria
- 2 piquillos
- 1 berenjena
- 1 nabo
- Aceite de oliva
- 50 grs. de apio/nabo
- Hierbas para decorar

ELABORACIÓN

Para la cocción de las carrilleras

Pasar los trozos de carrilleras y a continuación sofreír las verduras hasta que reduzcan. Echar el vino tinto y cocinar durante aproximadamente 2 horas. A continuación hay que dejar que se enfríe, y dejar escurrir la carrillera. Hay que desmigalar la carrillera. Se pone la carne y las verduras en un papel film para a continuación formar un rollo con el foie gras de pato mi-cuit. Ajustar bien el papel film y

dejarlo en el frigo. Para la salsa, hay que dejar reducir el vino tinto.

Para el mosaico de verduras

Pelar y cortar las verduras y a continuación proceder a cocerlas en agua hirviendo con sal. Enfriar en agua con hielo y montar el mosaico sobre hojas de papel alternando las verduras.

Para la costra de perejil

Mezclar el perejil y añadir el pan

rallado, sal y pimienta.

Para la presentación

Quitar el papel film de las carrilleras. Ponerlas al horno a 15 grados durante 5 minutos y al pasarlas del horno, pasarlas por el rallado de perejil. Establecer el mosaico de verduras, el rollo de carrillera, una cucharada de salsa de vino rojo y utilizar hierbas para la decoración.



POLENTA DE HONGOS CON BACALAO HNOS KORTABITARTE

INGREDIENTES (para 6 unidades)

- 100 gr de bacalao
- 100 gr de hongos
- 100 gr de harina de maíz
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 50 gr de queso
- 50 gr nata.

ELABORACIÓN

Para la polenta salteamos la mitad de los hongos con las verduras, todo ello muy picado. Ponemos a hervir 100 grs de agua y le vamos añadiendo la harina hasta conseguir una masa uniforme, añadimos el picadillo de verduras y el queso. Dejamos que repose, cortamos en porcio-

nes y las pasamos por la plancha. Confitamos el bacalao en aceite de oliva, lo laminamos y montamos el aceite hasta que quede muy denso. La otra mitad de los hongos los marcamos con un poco de cebolla y los trituramos con nata hasta conseguir una crema

ligera. Como base colocamos la crema de hongos, la polenta planchada y sobre esta las laminas de bacalao, cubriendo todo el pil-pil de bacalao. Como decoración un caviar de pimiento rojo y puerro frito.



CANELÓN DE CORDERO CONFITADO, PRALINÉ DE CHAMPIÑONES DE PARIS, JUGO DE PEREJIL Y SABLÉ DE CABRA PASCAL ETCHEVERRY

INGREDIENTES (para 6 unidades)

Para los canelones de cordero

- 600 gr de paletilla de cordero
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 50 gr de puerros
- 15 gr de concentrado de tomate
- 10 gr ajo
- 6 pastas de ravioli
- 6 rodajas de cabra
- Sal y pimienta

Para el jugo de perejil

- 200 gr de perejil
- Sal y pimienta

Para el praliné de champiñones

- 600 gr de champiñones de París
- 50 gr échalotes /cebolleta roja
- 20 gr de mantequilla con

demi-sel (sal)

- 100 gr de nata
- 5 gr de vinagre de jerez

Para las galletas de queso de cabra

- 110 gr de mantequilla
- 130 gr de harina
- 90 gr de queso de cabra
- 15 gr de azúcar sémola

ELABORACIÓN

Pour la paletilla

Pasar la paletilla por la plancha y poner a cocer con el acompañamiento de verduras, y el concentrado de tomate. Cocinar durante 3 horas aprox. A continuación desmigalar y acompañar por las verduras. A parte hay que cocer la pasta de raviolis. Refrescarla con agua y hielo. Escurrir y montar los canelones con la paletilla. Conservarlos al fresco.

Para el jugo de perejil

Hervir el perejil en agua con sal y a continuación batir y pasar por

el chino, enfriar y poner en una pipeta.

Para el praliné de champignon

Cortar los champiñones en dados pequeños, al igual que las chalotas. Fundir mantequilla, y cocinar primero las chalotas y a continuación añadir los champiñones. Una vez cocinados, añadir la nata, reducirla y añadir vinagre de jerez.

Para las galletas de queso de cabra.

En una batidora trabajar la

mantequilla y añadir los elementos restantes. Entre dos papeles de horno, realizar unas galletas de 3mm de espesor con la forma deseada. Cocinar en el fuego a 135 grados durante 25 minutos.

Emplatado

Sobre el plato dibujar una coma de praliné de champiñones. Poner al lado el canelón, que habremos recalentado al horno a 150 grados, con una rodaja de cabra encima. Unos puntitos de jugo de perejil y la galleta de cabra para decorar.



KI, CEVICHE DE SARDINAS, ALGA KOMBU Y AJO NEGRO JOSÉ CASTRODEZA

INGREDIENTES

Para el ceviche

- 500 gr sardinas
- 2 cebollas rojas
- 3 limas
- 3 limón
- 100 cl zumo de yuzu
- 30 gr de Jengibre fresco
- 1 ajo
- 15 hojas de cilantro fresco

- 25 gr de aji amarillo
- C/s Xantana
- C/s de sal

- Papel de horno

Para el ali-oli

- 100 gr de agua
- 10 gr de albumina
- 10 gr de colorante negro
- 8 dientes de ajo negro
- 500 gr de aceite de girasol
- C/s de sal

Para el alga

- 10 algas kombu a marmolado
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de agua

ELABORACIÓN

Para el ceviche

Introducir las sardinas en agua y hielo, desescamar, sacar los lomos y reservar las espinas. Poner los lomos limpios de espinas, en sal durante 20m, lavar y secar.

Asamos las espinas a 160° hasta que estén doradas y secas, pasar por termomix y hacer un polvo. Pelar las cebollas y cortar en dados pequeños, picar el jengibre, ajo, cilantro y aji amarillo. Sacar el zumo de los cítricos y

juntar a toda la verdura, introducir los lomos de sardinas un poco de sal y marinar 20m, sacarlos y triturar todas las verduras, colar. Con el zumo que salga ligarlo con xantana.

Para el alga

Hacer un tpt, mojar el alga en frío y doblar en 3, hornear 40 m. a 140°, hacer con el alga una forma de canoa. Reservar.

Para el ali-oli

Triturar en el agua la albumina y el colorante, añadir los dientes de ajo y triturar, ir montando con el aceite, poner el punto de sal.

Montamos

En el fondo de la canoa un poco de la verdura del ceviche, encima el jugo del ceviche, encima la sardina cortada en tacos y unos puntos del ali-oli.



CORNETTO ÁBACO JESÚS IÑIGO

INGREDIENTES (para 6 unidades)

Espuma de parmesano

- 200 gr de leche
- 100 gr de nata
- 150 gr de parmesano
- 2 hojas de gelatina
- Sal y pimienta negra

Cornete de pasta brick

- 3 hojas de pasta brick

- 10 gr de mantequilla
- 2 yemas de huevo

Helado de albahaca

- 200 gr de nata
- 800 gr de leche
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de zúcar
- 160 gr de yema
- 20 gr de albahaca

Gelatina de tomate

- 100 gr de tomate maduro
- 6 hojas de gelatina
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Espuma

Hervir la leche y la nata. Añadir el parmesano rallado y la gelatina hidratada. Salpimentar, triturar, colar, dejar enfriar, rellenar el sifón, introducir las cargas y dejar reposar.

Cornete

Cortar la pasta brick en 3 trozos iguales. Envolver cada uno en un molde de canutillo y hornear hasta que se dore.

Helado

Hervir la leche y la nata con el azúcar. Añadir a la yema con el resto del azúcar y espesar como una crema inglesa. Escaldar la albahaca, añadir a lo anterior, triturar, colar, congelar en un bote de Pacojet.

Gelatina

Triturar los tomates, colar, añadir aceite y sal. Calentar una peque-

ña parte y añadir la gelatina hidratada. Dejar enfriar y cortar en dados.

Presentación

Colocar el cornete en el soporte, añadir unos daditos de gelatina y rellenarlo con la espuma. Hacer una quenelle de helado.



SARDINA DE ROCA JESÚS IÑIGO

INGREDIENTES

Para la mahonesa de ceniza de haya

- 4 huevos
- 300 ml de aceite de girasol
- 50 ml de aceite de ceniza de haya
- 8 ml de vinagre de manzana
- Sal

Para el salmorejo

- 2 kg de tomate rama maduro
- 400 gr de pa

ELABORACIÓN

Para la mahonesa de ceniza de haya

Colocar todos los ingredientes en un recipiente y batir hasta que monte como una mahonesa.

Para el salmorejo

Triturar los tomates, colar, remojar el pan duro previamente cortado en lascas e introducir en el jugo de tomate y dejar reposar un día, añadir el aceite y la sal y triturar. Introducir en el sifón con 2 cargas.

Para la sardina

Limpiar la sardina de escamas y tripas, retirar la cabeza y marcar en la plancha junto con la sal de escama. Deslomar las sardinas retirando la espina principal y

- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 10 gr de sal

Para la sardina

- Sardinas
- Sal de escama
- Aceite de girasol

Para la oblea de arroz y alga nori

- Oblea de arroz
- Alga noori
- Polvo de gamba

retirar también las espinas de la rebarba. Introducir en aceite de girasol y reservar en frío.

Para la oblea de arroz y alga nori

Pintar la oblea de arroz con clara de huevo y añadir alga noori cortada muy fina. Freír en aceite de girasol humeante de manera que la oblea sufle y finalmente añadir la sal y el polvo de gamba.

Para la roca de pan

Retirar la corteza del pan, cortar la miga con las manos en forma irregular, pintar dicha miga con un poco de sofrito de cebolla y tomate, Congelar dichas rocas, una vez congeladas cortarlas por la mitad, añadir sal, un poco de aceite de ajo y aceite de albahaca

- Clara de huevo
- Sal

Para la roca de pan

- Pan
- Sofrito de cebolla y tomate
- Aceite de ajo
- Aceite de albahaca
- Sal

Para el velo de algodón de azúcar

- Azúcar

y dorar en la salamandra (un tostador o un gratinador).

Para el velo de algodón de azúcar

Realizar el algodón de azúcar con una máquina específica para ello.

Presentación

Una vez tostada la roca de pan colocar en el interior de una de las dos capas de miga una cucharada de mahonesa de ceniza de haya, un trozo de oblea de alga nori, un lomo de sardina y un poco de salmorejo. Tapar con la otra capa con un coco de mahonesa también. Finalmente colocar el velo de algodón de azúcar y espolvorear con pimentón dulce y polvo de sardina.



AIRES DEL NORTE JOSÉ CASTRODEZA

INGREDIENTES

Para la salsa

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 4 d. de ajo
- Patas y aletas de chipirón
- Tinta de chipirón

- Caldo de pescado
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

Otros ingredientes

- Chipirones
- Queso cremoso tipo torta
- Espárragos trigueros
- Pipa de humo y serrín de madera

ELABORACIÓN

Para la salsa

Limpiamos y cortamos las verduras en dados pequeños y los ajos los dejamos con piel.

Limpiamos los chipirones separando las patas y aletas del tubo.

En una cazuela calentamos el aceite y sofreímos las aletas y patas, reservamos.

En ese mismo aceite sofreímos las verduras 15m. Con un poco de sal, incorporamos el vino,

reducimos. A continuación incorporamos la tinta, patas y aletas y mojamos con caldo, cocemos 20m. Y trituramos, rectificamos de sal si hiciera falta. Por otro lado, pelamos los trigueros y los cocemos en agua con sal 3 min. refrescamos en agua con hielo.

Pasamos el tubo del chipirón por la plancha y lo rellenamos de la crema de queso caliente, los

espárragos también por la plancha.

Emplatado

En un plato ponemos un poco de salsa, encima el chipirón y los trigueros, Ahumamos con la pipa y cerramos con un vaso haciendo el efecto campana



NIGIRI DE CEVICHE DE NEGRET, PERA Y AJO NEGRO IGOR RODRIGUEZ

INGREDIENTES

- 370 gr arroz de sushi
- 40 gr vinagre de arroz
- 85 gr mirin
- 700 gr de agua
- 15 gr de sal
- 20gr ajo rallado
- 150gr de chili dulce 300gr
- tomate natural
- 50gr aceite oliva virgen
- 10gr de sal
- 150gr de pure de pera
- 80gr piparra picada
- Comino, pimienta, sal y cilantro

Para el ceviche

800ml de zumo de lima

Para la mahonesa de ajo negro

- 300 ml de leche entera
- 150 ml de aceite de girasol
- 3 unidades de ajo negro
- Sal

ELABORACIÓN

Para el nigiri

Ponemos los ingrediente en una olla, dejamos hervir, bajamos el fuego al mínimo y tapamos, cuando se consuma el agua, removemos y ponemos en un molde, aplanamos bien y dejamos enfriar, una vez frío cortamos en rectángulos de 30 gr.

Para el ceviche

Trituramos el tomate con el

aceite, el puré de peras, añadimos el resto de los ingredientes y ponemos a punto de sal y comino, echamos por último el cilantro.

Mahonesa de ajo negro

Ponemos la leche con el ajo negro y trituramos, montamos con el aceite y ponemos a punto de sal, reservamos en un biberón.

Emplatado

Cogemos un cuadrado de arroz de sushi, lo pasamos por maicena y lo freímos, reservamos. Ponemos unos 35 gr de negret en la marinada y lo dejamos unos 3min, lo colocamos encima del arroz, unos puntos de mahonesa de ajo negro, unos dados de pera osmotizada, unas flores y terminamos con un crujiente de pera.



ZURRUKUTUNA... TODOS A UNA! ALEX MÚGICA

INGREDIENTES

Para la crema de sopa de ajos

- 1/2 barra de pan (del día anterior)
- 2 huevos cocinados a baja temperatura
- 50 ml aceite oliva
- 6 dientes de ajo fileteados
- 1 cucharada de pimentón de la vera
- 4 gotas de aceite de guindilla
- 1 l agua
- 40 gr de pil pil
- Sal

Para el crujiente de choriceros

- 50 gr arroz hervido y escurrido
- 30 gr pulpa de choriceros
- Sal

Para el aire de ajo negro

- 1 litro de agua
- 8 dientes de ajo negro
- Sal
- 1 cucharada de Lecitina de soja
- 8 gotas de pilpil de piquillos

- 8 gotas de pil pil

Para la tortilla de bacalao

- 100 ml caldo de bacalao
- 85 gr harina de garbanzos
- 50 gr piel crujiente de bacalao
- 1 cebolleta pequeña. Sal
- Perejil picado
- Aceite para freír
- 240 gr de lomo de bacalao confitado
- Perifollo frito

ELABORACIÓN

Para la crema

En una cazuela, pondremos a cocer el agua con el pan y la sal. Cuando empiece a hervir, le añadiremos un refrito de ajos junto con el pimentón. Dejarlo cocer 20 minutos.

Introducir el contenido en el vaso de la termomix y añadir los huevos a baja temperatura así como el aceite de guindilla y el pilpil hasta llegar a los 85° C. colar. Punto de sal. Reservar.

Para la tortillita

Mezclar la harina con el caldo de bacalao. Echar la sal. Con la ayuda de un aro metálico sobre un papel sulfurizado, extender una capa fina de esta mezcla con

una brocha. Colocar la piel de bacalao desmigada junto con la cebolleta y el perejil por encima. Freírlo en aceite bien caliente por el lado del papel. Sacarlos y reservar.

Para los crujiente de choriceros

Mezclar el arroz con la pulpa de choricerero. Colocar entre dos papeles sulfurizados y extender la masa con la ayuda de un rodillo hasta dejarlo muy fino. Secarlo al horno a 100° C durante 1 hora. Quitar el papel y freír en abundante aceite caliente para dejarlo crujiente.

Aire de ajo negro

En un vaso mezclador, introducir

los dientes de ajo y cubrirlos con el agua caliente a 60 °C. Pasarlos por el túrmix hasta formar una crema y seguir añadiendo el agua. Punto de sal. Colar. Añadir la lecitina de soja y volver a pasar por el túrmix hasta hacer el aire.

Montaje

En una fuente de cristal en forma de cono, depositar el bacalao en lascas y cubrir con un cazo de crema de sopa de ajos. Cubrirlo con la tortillita de bacalao bien crujiente. Acabar con unas gotas de alioli, alioli de piquillo, perifollo frito y el aire de ajo negro.



TAKO KABI HELENA RODRIGUEZ

INGREDIENTES

Para las obleas

- ½ yuca
- 2 huevos
- Ralladura de una lima
- 60 gr. de maicena
- Sal y pimienta

Para las mollejas encebolladas

- ½ kg. mollejas de lechal

- 2 cebollas grandes
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 chorrito de jerez
- 250 ml de caldo de cordero

Para el pico de gallo

- 1 manzana grand smith
- 1 tomate rojo
- 2 chalotas pequeñas

- Zumo de una lima
- Sal y pimienta

Para el puré de guisantes

- ¼ guisantes
- Mantequilla en c/s
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Para las obleas

Rallamos la yuca y la ponemos a escurrir para que suelte todo el agua. Partimos los huevos y mezclamos con la yuca y la maicena la ralladura de lima y lo ponemos al punto de sal y pimienta. Tiene que quedar una masa homogénea.

Untamos con aceite una sartén antiadherente y echamos pequeñas cantidades dándole forma redonda y cocinamos por ambos lados. Cuando estén todas tapamos con un paño para que conserven la humedad.

A la hora de servir las freiremos y las pondremos en un molde para que adquiera forma de taco.

Para las mollejas

Limpiamos las mollejas, las salpimentamos y las salteamos con un poco de ajo y guindilla, reservamos.

En un recipiente pochar las 3 cebollas cortadas en juliana con la hoja de laurel hasta que esté la cebolla transparente, en ese momento incorporaremos las mollejas, le echamos un chorrito de jerez y dejamos reducir. Añadimos el caldo del cordero y lo ponemos a fuego mínimo durante 10- 15 minutos, rectificamos de sal y pimienta.

Para el pico de gallo

Picamos en una brunoise muy fina, la manzana grand smith, el

tomate pelado y sin pepitas y la chalota. Añadimos el zumo de lima, la sal y la pimienta.

Para el pure de guisantes

Cogemos los guisantes cocidos y los trituramos con la mantequilla, la sal y la pimienta. Tiene que quedar bien espeso y metemos en una manga.

Montaje de plato

Rellenamos el taco con las mollejas bien calientes, ponemos por encima un poco de pico de gallo y unos puntos de puré de guisantes. Decorar al gusto.



LAS ALUBIAS CON SUS SACRAMENTOS ALEX MÚGICA

INGREDIENTES

Para el relleno

- 700 gr panceta a baja temperatura
- 300 gr de chorizo cocido
- 100 gr puré de alubias

Para el rebozado

- Crema de alubias rojas
- Chips de morcilla picada

- Cortezas de cerdo picadas
- Cebolla deshidratada

Para envolver

- Pan de molde en rebanadas

Guarnición

- Crema de berza
- Aire de piparra

- Tierra de morcilla
- Corteza de cerdo
- Pimentón de la vera
- Polvo de refrito: 100 gr
- aceite, 2 dientes ajo negro,
- 100 gr maltosec, tinta calamar

Rollo de plástico pvc cortadas en tiras de 10 cm

ELABORACIÓN

Picar la panceta y el chorizo en la termomix y mezclar el conjunto con el puré de alubias rojas hasta obtener una masa homogénea. Rellenar una manga pastelera y guardarla en frío. Formar cilindros con el plástico de pvc y cerrarlos con cello. Rellenarlos con la mezcla anterior y congelar. Con una puntilla abrir el cierre de pvc y extraer el relleno. Pincharlo con una brocheta de madera y embadurnarlo con la

crema de alubias para después impregnarlo en una mezcla de chips de morcilla, cortezas y cebolla deshidratada todo ello bien picado. Reservar en congelador. Aparte, estiraremos con la ayuda de un rodillo las rebanadas de pan molde hasta dejarlas bien finas. Envolver el rebozado anterior en dicho pan cerrando bien las esquinas. Freírlo en aceite bien caliente y

escurrir en papel absorbente. Cortar el frito en tres partes y colocar sobre la base de un plato negro con una pincelada de crema de berza. Presentar la primera parte con el aire de piparras, pimentón y tierra de morcilla, y la segunda con el puré de alubia y la corteza de cerdo. Rociar con el polvo de aceite de ajo negro.



"EL TAKO" IGOR RODRIGUEZ

INGREDIENTES

Para la masa del tako

- 350 gr harina para tako "MASECA"
- 250 gr de harina floja
- 500 ml de agua
- 10 gr de sal
- 4 gr de hinojo seco

Para el relleno del tako

- 500 gr de lechona confitada deshuesada

- 2 unidades de cebolla morada
- 1 unidad de pera conferencia
- 2 unidades de pimiento verde italiano
- 1 unidad de pimiento rojo
- C/s de achiote
- Sal, pimienta y comino

Para la espuma de patata

- 500 gr patata

- 1 l de nata
- 200 ml de agua cocción
- Sal, pimienta negra
- Chipotle

Para la confitura de peras y galanga

- 340 gr de pera
- 50 gr de galanga
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de agua

ELABORACIÓN

Para el tako

Mezclamos los ingredientes y mezclamos con la mano, una vez bien mezclado dejamos reposar en frío durante 2h mínimo, hacemos bolas de 20gr y estiramos con una taquera, ponemos en moldes y horneamos 10min a 150°C, desmoldamos y freímos a 160°C, reservamos en la mesa caliente.

Para el relleno

Deshuesamos la lechona, cortamos la verdura en juliana, pochamos la verdura, añadimos la

lechona y ponemos a punto de sal, comino, añadimos el achiote, dejamos cocinar 5 minutos y reservamos.

Para la espuma de patata/chipotle

Pelamos las patatas, una vez cocidas retiramos y guardamos el agua de la cocción, hervimos la nata la retiramos del fuego, añadimos las patatas, la sal y la pimienta y dejamos infundonar, trituramos y lo pasamos por un colador de malla fina, metemos en un sifón, cargamos de gas y dejamos reposar.

Para el puré de pera/galanga

Ponemos todos los ingredientes juntos en una olla y dejamos cocinar hasta que espese, trituramos y reservamos en un biberón.

Emplatado

Hacemos una tierra con pan tostado y pimentón, colocamos sobre esta el tako, rellenamos con un poco de relleno caliente y terminamos con un poco de espuma de patata y cilantro en juliana.



APERITIVO & GUINDAS

MITXEL SUAREZ

INGREDIENTES

Para el caldo

- 2 cebollas
- 1 manojo de verde de puerro
- 4 zanahorias
- 1 cabeza de ajo
- 2 pimientos choriceros
- 2 kg de huesos de jamón
- 3 claras de huevo

Para la guinda roja

- 1 kg de tomates
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- Azúcar
- Sal
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva 0'4
- Vinagre de Jerez
- 400 ml de zumo de tomate
- 8 gr de kappa

Para la guinda verde

- 200 gr de mozzarella fresca
- 300 gr de queso crema
- 100 gr de parmesano
- 250 gr de nata
- 150 gr de leche
- Sal
- Pimienta
- 200 gr de albahaca fresca
- 400 ml de agua
- 8 gr de kappa

ELABORACIÓN

Caldo

En marmita introducir todos los elementos, tostando la cebolla. Añadir agua fría y hervir suavemente durante 4 horas. Pasar por estameña, rectificar de sal y dejar enfriar. Una vez frío, poner las claras a punto de nieve y añadir al caldo para clarificarlo. Hervir y quitar las claras.

Guinda roja

Hornear los tomates y el pimiento con azúcar, sal y pimienta a 200 grados durante 20 minutos. Pasarlo por la termomix junto con los dos dientes de ajo, un chorro de vinagre de Jerez y el aceite de oliva. Pasar por el chino y, con la ayuda de un biberón,

rellenar un molde de semiesferas. Congelar. Una vez congeladas, desmoldarlas y juntas las semiesferas para hacer una bola. Mientras tanto, en un cazo, hervir el zumo de tomate junto con la kappa, sin dejar de remover. Con la ayuda de un alfiler ir introduciendo las bolitas en el zumo de tomate. Dejar a temperatura ambiente para que el interior se licue.

Guinda verde

Pasar por termomix a 70 grados, los quesos, la nata y la leche. Rectificar de sal y pimienta y pasar por chino. Llenar los moldes semiesféricos como en el caso anterior y congelar. Aparte escaldar las hojas de albahaca durante un minuto, pasar por

agua fría y triturarlas en termomix junto con el agua. Poner a punto de sal y pasar por chino. Poner a fuego junto con la kappa, hervir sin dejar de remover y pasar las bolitas congeladas por el licuado de albahaca con ayuda de alfiler. Dejar a temperatura ambiente para que el queso se licue.

Presentación

En una copa de cocktail, colocar las dos bolitas y verter el caldo de jamón caliente. Acompañarlo con una cuchara a modo de mezclador. Es importante comer primero la bolita roja, después la verde y terminar bebiendo el caldo de jamón.



SARDINADA MARINADA RUBEN GONZALEZ

INGREDIENTES

- Sardina
- Tosta de Frambuesa
- Guacamole
- Naranja
- Pistacho

ELABORACIÓN

Cortar un pan de frambuesa a 5 mm y tostar a 200 gramos. Poner encima del pan una mahonesa de frambuesa liofilizada, y colocar

encima de la sardina previamente marinada. Justo encima de la sardina, tres puntos; uno de guacamole, otro de ali-oli, y otro

de naranja. Encima, pistacho molido, brotes silvestres y flores.



HUEVO CARBONIZADO HNOS. KORTABITARTE

INGREDIENTES (para 6 unidades)

- 6 huevos
- 1 patata grande cocida
- 200 gr nata
- 2 lonchas jamón ibérico
- 50 gr de patata deshidratada
- Aceite de trufa
- Pimienta
- Soja
- Pan tostado

ELABORACIÓN

Trituramos la patata cocida con 100 gr. de nata, añadimos un poco aceite y pimienta negra molida.

Hidratamos la patata con agua coloreada en negro. Conseguimos una masa uniforme, laminamos y la freímos.

Pasamos por la sartén el jamón, añadimos la nata y un poco de soja, dejamos que reduzca. En un cazo con agua ponemos sal y vinagre, cuando empieza a hervir añadimos los huevos y dejamos que cuaje la clara. En un vaso de chupito colocamos

el pan tostado en dados, añadimos la crema de jamón y el huevo. Cubrimos con la crema de patata y por encima el falso carbón (patata negra). Para presentar cubrimos con una cúpula y ahumamos con virutas de haya.



PAPADA DE BASATXERRI, HUEVAS DE ARENQUE Y SAL DE VINO

JUANAN GÓMEZ

INGREDIENTES

- 1 Papada de cerdo
- Basatxerri de unos 900 gr
- 2 dientes de ajo
- 20 gr de huevas de arenque ahumado
- Sal de vino
- Sal común
- Brotes o germinados
- Jugo de carne

ELABORACIÓN

Introducimos la papada previamente sazonada en una bolsa de vacío junto con los dientes de ajo. Sellamos la bolsa y realizamos una cocción indirecta en ambiente húmedo a 70°C durante 17 horas.

Una vez cocida se enfría, se raciona y se marca en una parrilla.

Presentación

Disponemos en la base del plato

el jugo de carne, la papada y sobre ésta las huevas de arenque. Decoramos con la sal de vino y los brotes.



LOS TRES CERDITOS MITXEL SUAREZ

INGREDIENTES

Para el primer cerdito

Panceta
Romero
1 berza
3 dientes de ajo
Elastic
Cocido de garbanzos

Para el segundo cerdito

- Manitas de cerdo
- Laurel
- 1 cebolla
- 2 puerros

- Pimienta negra en grano
- Agar
- Salsa vizcaína

Para el tercer cerdito

- Morcilla de Las Landas
- Patatas
- Aceite de trufa
- Pan rallado de tipo sopako

Decoración

- Manzana Gran Smith
- Almíbar ligero

- Puré de manzana verde,
- flores y crumble de
- remolacha
- 200 gr de remolacha
- fresca
- 200 gr de harina
- 50 gr de almendras
- 100 gr de pan rallado
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 5 gr de romero fresco
- 5 gr de sal

ELABORACIÓN

Primer cerdito

Cocinar a 75 grados la panceta junto con un ramito de romero en roner durante 48 horas. Cocer la berza, añadir el ajo frito y triturar. Pasar el líquido por chino, rectificar de sal y añadir 32 gramos de elastic por litro de líquido. Llevar a ebullición y bañar los dados de panceta que previamente habremos cortado en forma de cubitos. Dejar enfriar y cortar con una puntilla para dejar el baño justo de liquido por otra parte como base del cerdito, trituramos el cocido de

garbanzos elaborado de forma tradicional.

Segundo cerdito

Cocer las manitas con el laurel, la cebolla, los puerros y la pimienta en grano. Una vez cocidas, deshuesar, cortarlas y añadir un poco de su agua de cocción y agar. Filmarlas en forma de rulo y enfriar. Va acompañada de una vizcaína elaborada tradicionalmente.

Tercer cerdito

Desmiglar la morcilla. Hacer

medias esferas y en el centro poner un punto de puré de patatas aromatizado con un poco de aceite de trufa. Congelar. Una vez congelada, juntar las semiesferas para hacer una bolita y pasar por el pan rallado de sopako.

Decoración

Crumble de remolacha; poner todos los ingredientes en la termomix y triturar. Poner en mesa caliente a 50 grados durante 1 día removiendo de vez en cuando.

Puré de manzana verde; hacer el puré de manzana verde y añadirle un poco de xantana para que coja volumen.

Para la lámina de manzana al horno; Cortar la manzana en la cortadora y bañarlas en el almibar. Colocarlas en el silpat y hornear.

Terminado y presentación

Calentar la vizcaína, la crema de garbanzos y el puré de patatas trufado. Freir la bolita de morcilla, planchar la manita y calentar al horno junto con la panceta. En el emplatado, hacer un círculo con el crumble de remolacha, poner tres puntos de puré de manzana verde y encima de cada punto, unas flores. Dentro del

círculo creado poner un poco de crema de garbanzos y la panceta recubierta de gominola de berza encima un poco de vizcaína y la manita planchada encima y un poco de puré de patatas trufado y la bolita encima. Decorar con una lámina de manzana al horno.





PINTXOS EXCLUSIVOS DEL DOMINGO I

HUEVO, HONGOS, FOIE Y PATATA CON TRUFA ALEX MÚGICA

INGREDIENTES

- 10 grs de boletus salteados y picados
- 1 dado de foie plancha (2 gr)
- 1 costrón de pan frito o migas picadas
- 1 huevo codorniz escalfado a baja temperatura
- Sal maldon
- Aceite de trufa
- 5 gr espuma de patata panadera
- 1 litro de nata
- 200 gr de crema panadera triturada
- Trufa rallada

ELABORACIÓN

Rellenar la base del huevo previamente vaciado y hervido con los boletus.
Añadir el foie a la plancha y a

continuación las migas.
Introducir el huevo escalfado, la sal maldon y el aceite de trufa.
Cubrir con la espuma de patata y

decorar con el polvo de patata chip o violeta.
Presentarlo en el cartón de huevos con el ramillete de flor.

ANCHOAS Y TXANGURRO, MENUDA LATA! ALEX MÚGICA

INGREDIENTES

- 1 kg txangurro desmigado
- 2 latas de cebolla pochada
- 3 dientes ajo picado
- 1 chorro brandy
- Sal
- Pimienta negra
- Perejil picado
- Chorrito de vinagre aromático
- 1 lata anchoas en aceite
- 500 grs. mayonesa
- 30 huevos duros
- Pan tostado untado en grasa de almendra
- Anchoas en vinagre
- Salmorejo
- Alioli
- Polvo de aceituna
- Huevas trucha
- Espina frita de anchoa
- Perifollo frito

ELABORACIÓN

Saltear el txangurro con el ajo, la cebolla. Flamear con el brandy y salpimentar y aromatizar con el vinagre. Enfriar.

Aparte, picaremos los huevos y las anchoas en aceite.

En un bol grande, mezclar el txangurro, los huevos, las

anchoas y la mayonesa. Punto de sal. Por otro lado, cortar las baguetinas finamente y bañarlas con el aceite de almendra ligero.

Tostar los panes y reservar.

Colocar una bola de 50 grs en la base de una lata de anchoas.

Colocar el pan tostado encima.

Colocar una anchoa en vinagre sobre la tostada.

Acompañar con el salmorejo, alioli, polvo de aceituna, huevas de trucha, la espina frita de la anchoa y el perifollo frito.



LOS VINOS



LOS VINOS DE DEGUSTACIÓN DEL DOMINGO:



Altos de Rioja Blanco 2014

Vino blanco elaborado con un 60% con uvas de la variedad Viura y un 40% de Malvasía, procedente de viñas de entre 30 y 60 años. La vinificación es una mezcla de tres partes diferentes, una parte de Viura de vendimia temprana y fermentación en frío en depósito de acero inoxidable, la otra parte de la Viura recogida más tardía, fermenta en barrica de 3 ó 4 años y bazuqueada, la Malvasía se recolecta completamente madura y fermenta en depósito de acero inoxidable. Finalmente el 30% de la mezcla final se envejece en roble francés y americano durante 4 meses.



Altos de Rioja Tempranillo 2012

Vino tinto 100% variedad Tempranillo. Vendimia manual, selección de racimos, despalillado y maceración pre-fermentativa en frío de 4 días a 8°C. Fermentación alcohólica entre 25-28 °C y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. El vino pasa 6 meses por barricas de roble francés (80%) y americano (20%).



Lar de Paula Reserva 2009

Vino tinto elaborado únicamente con uvas de la variedad Tempranillo. Maceración de 8 días y fermentación en depósito de acero inoxidable de tipo Ganimedes, minimizando la oxidación. Crianza de 24 meses en roble europeo con trasiegos cada 4 meses y 12 meses de afinado en botella.



Lar de Paula Crianza 2011

Vino tinto elaborado únicamente con uvas de la variedad Tempranillo. Maceración y fermentación en depósito de acero inoxidable de tipo Ganimedes, minimizando la oxidación. Crianza de 12 meses en roble europeo (60%) y americano (40%) y 4 meses de botella en bodega.

LOS VINOS DE DEGUSTACIÓN DE LA PRIMERA SESIÓN DE PONENCIAS:



Cava, Villa Conchi Brut
30% Xarel.lo 30% Parellada
30% Macabeo y 10%
Chardonnay con una crianza
mínima de 12 meses



**Selección Baigorri Blanco
Fermentado en Barrica 2014**

Vino blanco elaborado con racimos de la variedad Viura y Malvasía. Macera unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a prensa. La fermentación y crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés con un tostado específico, juntamente con sus lías, batonándose regularmente durante 8 meses.



Baigorri Reserva 2007

Vino tinto elaborado con racimos de uvas de la variedad Tempranillo. Solamente su utilizan viñas consideradas viejas, con una producción reducida. Maceraciones largas en depósitos de acero inoxidable y en tinos de madera. Remontados naturales por gravedad. Fermentación maloláctica y 18 meses crianza en barricas nuevas de roble francés.



Baigorri Crianza 2011

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, Garnacha y otras pequeñas proporciones de otras uvas autóctonas. Todas han sido seleccionadas a mano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Largas maceraciones y fermentaciones intercelulares en depósitos especiales. 14 meses crianza en barricas de roble francés y americano.



Baigorri Belus 2009

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Mazuelo, Tempranillo y pequeñas proporciones de uvas autóctonas, seleccionadas a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Uvas despalilladas sin estrujar maceradas en depósitos especiales con control de temperaturas y largas fermentaciones intercelulares. La fase de crianza dura 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

LOS VINOS DE DEGUSTACIÓN DE LA SEGUNDA SESIÓN DE PONENCIAS:



Cava: Villa Conchi Brut Rosado
100% Trepat con una crianza mínima de 12 meses



Ángeles de Amaren Blanco Fermentado en Barrica 2011
85% Viura 15% Malvasia, Viñedos de más de 50 años. Fermentación en barricas nuevas de Roble Francés. Envejecimiento 7.5 meses. Sus uvas proceden de cepas se encuentran en las partes más altas de las viñas donde el suelo es pobre, consiguiendo así, racimos pequeños que hacen posible una maduración perfecta con una gran concentración de matices.



Luis Cañas Crianza 2012. 95% Tempranillo & 5% Garnacha 30 años de media.
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 20 días. El vino se clarifica con gelatinas vegetales y se filtra. Tras la fermentación primaria, el vino pasa a las barricas donde realiza la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses como mínimo y otros 12 meses en botella.



Ángeles de Amaren Tempranillo Graciano 2008
85% Tempranillo 15% Graciano. Viñedos de más de 40 años. Uvas vendimiadas en cajas. Doble mesa de selección (racimos y luego granos). Fermentación maloláctica en barrica. Ha permanecido 16 meses en barricas nuevas 50% Francés 50% Americano
Las uvas procedentes de las viñas que se destinan a Ángeles de Amaren representan la esencia de nuestra zona. Los vinos de las variedades Tempranillo y Graciano, han sido elaborados y criados por separado, consiguiendo preservar la fruta del Tempranillo y realzar la complejidad del Graciano con su carácter especiado.



Luis Cañas Reserva Selección de Familia 2009
95% Tempranillo & 5% Graciano 40 años de media. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 22 días. Tras la fermentación primaria, el vino se introduce en barricas donde se somete a la fermentación maloláctica y a una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano.

LOS VINOS DE DEGUSTACIÓN DE LA TERCERA SESIÓN DE PONENCIAS:



Rolland & Galarreta Rueda 2012

100% Verdejo de edad 23 años. El mosto se macera en frío junto con los hollejos durante ocho horas, para potenciar los aromas de la variedad. La fermentación se lleva a cabo a 16°C. El vino se mantiene en contacto con sus lías para conferirle estructura mediante los ácidos grasos e incrementar el volumen y las sensaciones glicéricas en boca.



Solagüen Cepas Viejas 2013
100% Garnacha. Son uvas cogidas a mano en viñedos de edad superior a 50 años, dispuestos en vaso y situados entre 550 y 600 metros de altitud. La uva despalillada se macera en frío durante 36 horas. Después se atempera y comienza la fermentación alcohólica a 26 °C. Al cabo de 12 días de maceración, se separa el vino por gravedad y se realiza la segunda fermentación maloláctica de manera espontánea. Sólo el 10% del vino ha permanecido en barrica durante 4 meses, siendo mezclado posteriormente con el resto.



Solagüen Crianza 2011

100% Tempranillo entre 20 y 25 años de edad. Fermentación durante 17 días y crianza en roble francés y americano de tostado medio. La clarificación se realiza usando clara de huevo.



Rolland & Galarreta Rioja 2010

100% Tempranillo 25-40 años. La fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble americano. Asimismo se utilizan salas en las que se alterna frío y calor para facilitar la fermentación maloláctica y la estabilización de los vinos. Este vino permanece en barricas de roble americano durante 10 meses.