

SEDA

RECETARIO RUTA DE LA SEDA COOKBOOK SILK ROAD

STEPHEN ANDERSON – QUIQUE BARELLA
ALEJANDRO DEL TORO – MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ
ENRIQUE MEDINA – VICENTE PATIÑO
ALEJANDRO PLATERO – BEGOÑA RODRIGO
NACHO ROMERO – RAKEL CERNICHARO





RECETARIO

ruta de la seda



Durante los siglos XIV al XVIII, Valencia se convirtió en una referencia entre el centro principal de las sederías españolas y la seda llegó a ser la industria más potente de la ciudad. Con el objetivo de rememorar este esplendor, que convirtió a la ciudad en una de las paradas obligatorias de la famosa “Ruta occidental de la Seda”, Valencia fue declarada por el gobierno central “ciudad de la seda 2016”, a instancias de la Generalitat Valenciana tras la propuesta de Les Corts Valencianes.

La “Ruta de la Seda” constituyó, durante muchos siglos, el nexo de unión entre dos mundos: Oriente y Occidente. Este itinerario era recorrido no sólo por los comerciantes sino también por diferentes estratos sociales y profesionales quienes, además de transportar la afamada y preciada seda, introdujeron en la actual Europa nuevos hábitos y conocimientos en el ámbito de la cultura, la ciencia y, cómo no, la gastronomía.

Ingredientes desconocidos hasta el momento como el arroz, el té, la pasta... y técnicas de elaboración como encurtidos, yogures y guisos fueron calando progresivamente en la alimentación local, gracias a la Ruta de la Seda, hasta asimilarse completamente en la actualidad.

Con motivo de la declaración de “Valencia, ciudad de la seda 2016”, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia en colaboración con la Agència Valenciana de Turisme, ha editado este “Recetario Ruta de la Seda”, creado expresamente para esta ocasión.

Se trata de una publicación bilingüe (español/inglés) que recopila las recetas de algunos de los mejores cocineros locales inspiradas y basadas en productos y técnicas originarias de la Ruta de la Seda.

Te invitamos a que te dejes llevar, a través de las páginas de este “Recetario Ruta de la Seda”, por un viaje gastronómico de sabores, aromas y texturas que te transportará directamente a los olores y sabores de otros tiempos, de la mítica Ruta de la seda.

COOKBOOK

SILK ROAD



From the fourteenth to the eighteenth century, Valencia was the silk trade centre of Spain and silk became the most powerful industry in the city. To commemorate this age of splendour, which made the city an essential port of call on the famous “Western Silk Road”, Valencia was declared “2016 Silk City” by the Spanish government at the behest of the Region of Valencia, following the proposal of the Valencian Regional Government

The “Silk Road” was, for many centuries, the link between two worlds: East and West. This route was travelled not only by traders but also by representatives of various social and professional strata who, in addition to bearing the famous and precious silk, introduced new customs and knowledge to Europe, in the fields of culture, science and, of course, food.

Previously unknown ingredients such as rice, tea, pasta... and food preparation techniques such as pickles, yoghurt and stews gradually permeated local cuisine thanks to the Silk Road, and today are completely assimilated.

To mark the declaration of “Valencia, 2016 Silk City”, the Valencia Hotel Business Federation, in conjunction with the Valencian Tourism Agency, has edited this “Silk Road Cookbook”, specifically created for this occasion.

It is a Spanish/English bilingual publication that collects the recipes of some of the best local chefs, inspired by and based on produce and techniques that originated on the Silk Road.

We invite you to lose yourself in the pages of this “Silk Road Cookbook” on a culinary journey of flavours, aromas and textures that will transport you directly to the smells and tastes of other times, the mythical Silk Road.

CONTENIDO / CONTENT



p. 08

**STEPHEN
ANDERSON**

Croquetas de pescado y arroz
Fish and rice croquettes



p. 10

**QUIQUE
BARELLA**

Bonito en escabeche de especias
con puré de berenjena y aceitunas

*Bonito in marinated spices with
aubergine and olive purée*



p. 12

**ALEJANDRO
DEL TORO**

Almendrado Alejandro 2015
Almendrado Alejandro 2015



p. 14

**MARÍA JOSÉ
MARTÍNEZ**

Arroz de cabrito, limón
negro y hierbabuena

*Rice with lamb, mint and
black lemon*



p. 16

**ENRIQUE
MEDINA**

“El huevo de seda”
“The silken egg”



p. 18

**VICENTE
PATIÑO**

Quinoa guisada y sopa ibérica
Stewed quinoa and iberian soup



p. 20

**ALEJANDRO
PLATERO**

Cordero ahumado al té negro
y milhoja de berenjena crujiente, yogurt,
cardamomo y jengibre.

*Smoked lamb with black tea and mille
feuilles of crunchy eggplant, yoghurt,
cardamom and ginger.*



p. 22

**BEGOÑA
RODRIGO**

Tiara de encurtidos,
salazones y berenjena asada

*Tiara of pickles, salted fish and
roasted eggplant*



p. 24

**NACHO
ROMERO**

Lubina marinada con pasta de curry,
berenjena china a la llama, paté de lubina con
emulsión de almendra y turrón de pistacho.

*Sea bass marinated with curry paste,
flamed chinese eggplant, sea bass paté with an
almond emulsion and pistachio turron.*



p. 26

**RAKEL
CERNICHARO**

Pot mongol de cordero, bulgur,
verduras y botánicos

*Mongolian lamb pot, bulgur,
vegetables and botanicals*



STEPHEN ANDERSON

Restaurante
Seu Xerea



ESP

Profesor de física anglo-birmano que tras unos años dedicados a la docencia, decidió que su futuro estaba entre fogones. Se formó en el restaurante Alistair Little, uno de los máximos exponentes de la cocina británica moderna.

En 1996 pone en marcha Seu Xerea, el primer restaurante de cocina fusión de la ciudad. Después de 20 años de éxito ya es todo un referente de la restauración en la Comunidad Valenciana.

En 2014 abre Ma Khin Café como respuesta a la inquietud por crear un concepto gastronómico inédito en Valencia, la Colonial Asian Food, una interpretación mestiza de la gastronomía asiática.

ENG

Anglo-Burmese and Physics teacher. After some years in education, he decided that cooking was going to be his future. He was trained at the restaurant of Alistair Little, one of the greatest exponents of modern British cuisine.

In 1996, he started Seu Xerea, the first fusion restaurant in the city. After 20 years of success, it is definitely a pacesetter for restaurants in the Valencian Community.

In 2014 he opened Ma Khin Café in response to his interest in creating a new gastronomic concept in Valencia, Colonial Asian Food, ...an interpretation of the influence of the European powers on Asian gastronomy.

CROQUETAS DE PESCADO Y ARROZ

 **Raciones:** 8 pax
 **Tiempo de preparación:** 45 min.

ESP

INGREDIENTES

- 300 g de patatas peladas y troceadas
- 1 tomate de pera
- 1 C/c de cúrcuma
- 1 C/c de jengibre fresco rallado
- 1 ramo de citronela
- 300 g de pescado blanco
- 300 g de arroz cocido
- 100 ml de aceite de girasol
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 2 C/s de Mayonesa
- 1 C/c de salsa picante de guindilla
- 1 huevo
- 100 g “panko” o pan rallado

ELABORACIÓN

Trocear la patata y colocar en una olla con el pescado, el tomate y la citronela, previamente aplastada con el lado de un cuchillo. Cubrir con agua y dejar hervir. Cocinar a fuego lento hasta que la patata este tierna. Escurrir y quitar la piel del tomate.

Mezclar el pescado, la patata y el tomate hasta que se haga puré.

Cortar el ajo en láminas finas y freír en aceite hasta que este crujiente. Aliñar el arroz con 2 cucharadas del aceite utilizado para freír el ajo.

Incorporar poco a poco el arroz, las especias y el jengibre con la mezcla de patata y pescado. Añadir sal al gusto.

Formar tortitas con la masa y rebozar, primero con harina, después con el huevo y finalmente con el “panko”.

Freír hasta que estén dorados y servir junto con la mezcla de la mayonesa, la salsa picante y el ajo crujiente roto.

FISH AND RICE CROQUETTES

 **Serves:** 8 pax
 **Preparation time:** 45 mins

ENG

INGREDIENTS

- 300 g potatoes, peeled and diced
- 1 plum tomato
- 1 small spoonful turmeric
- 1 spoonful of freshly grated ginger
- 1 stem of citronella
- 300 g white fish
- 300 g cooked rice
- 100 ml sunflower oil
- 2 cloves of garlic
- Salt
- 2 spoonfuls mayonnaise
- 1 small spoonful of hot pepper sauce
- 1 egg
- 100 g “panko” or bread crumbs.

PREPARATION

Dice the potatoes and place in a pot with the fish, the tomato and the citronella, which has previously been smashed with the side of a knife. Cover with water and boil. Simmer slowly until the potato is done. Drain and remove the skin from the tomato.

Purée the fish, the potato and the tomato.

Slice the garlic thinly, and fry in the oil until crunchy. Dress the rice with two spoonfuls of the oil used to fry the garlic.

Bit by bit, add the rice, spices and ginger to the potato and fish mixture. Salt to taste.

Form croquettes with the mixture and then roll them in the flour, then the egg and finally the “panko”.

Fry until browned, and serve with the mixture of the mayonnaise, the hot sauce and the crunchy garlic.



QUIQUE BARELLA



ESP

Reconocido cocinero nacido en el Grao de Valencia. Elabora cocina mediterránea y sencilla, en la que integra técnicas actuales para conseguir lo mejor de cada producto. Su extensa y exitosa trayectoria profesional aúna diferentes nombres.

Ha pasado por el Celler de Can Roca Girona y el Restaurante Ca Sento (de Raúl Aleixandre), ha llevado la dirección de los fogones del Grupo El Alto durante 9 años y como emprendedor decidió aventurarse y cumplir su sueño, montar su propio restaurante Q de Barella. Actualmente se dedica a la docencia en Gasma.

ENG

Renowned chef born in Valencia's Grao district. His hallmark is simple Mediterranean cuisine allied with modern techniques to get the best out of each ingredient.

His long and successful career has seen him working alongside leading chefs. He has worked at Celler de Can Roca Girona and the Ca Sento Restaurant (with Raúl Aleixandre) and ran the kitchen of the El Alto Group for 9 years. He then decided to venture out and fulfil his dream as an entrepreneur, setting up his own restaurant Q de Barella. He currently devotes his time to teaching at Gasma.

INGREDIENTES

- 100 g Lomo de bonito limpio
- PARA EL ESCABECHE**
- 100 g de vinagre de arroz
- 300 g de aceite de oliva suave
- 1 C/s de cardamomo
- 1 C/s de cilantro
- 1 C/s de jengibre
- 1 C/s de anís
- 1 C/s de enebro
- 1 C/s de sal
- PARA LA BERENJENA**
- 250 g de berenjena
- 50 g de aceitunas
- 1 C/s de Aove
- 1 C/s de germinados de rábano
- 1 C/s de menta

ELABORACIÓN

Cortar en tacos de unos 4 cm el lomo de bonito y reservar.

Para el escabeche:

Mezclar todos los ingredientes (las especias al gusto) y llevar a ebullición, retirar del fuego y cuando esté a 85 °C meter los tacos de bonito y reservar.

Para el puré de berenjena y aceitunas:

Cortar las berenjenas por la mitad, poner aceite y sal y hornear a 160°C hasta que estén muy tiernas y doradas.

Quitar la piel y triturar junto con las aceitunas sin el hueso. Cuando tengamos un puré homogéneo poner a punto de sal y reservar.

Montaje:

En la base del plato poner unos puntos de puré de berenjena, sobre estos el bonito, ligar el escabeche colado con la ayuda de un túrmix y salsear el bonito. Terminar con los brotes de rábano y un poco de menta en juliana.

INGREDIENTS

- 100 g bonito loin
- FOR THE MARINADE**
- 100 g rice vinegar
- 300 g mild olive oil
- 1 tbsp cardamom
- 1 tbsp coriander
- 1 tbsp ginger
- 1 tbsp anise
- 1 tbsp juniper
- 1 tbsp salt
- FOR THE AUBERGINE**
- 250 g aubergine
- 50 g olives
- 1 tbsp of extra virgin olive oil
- 1 tbsp radish sprouts
- 1 tbsp mint

PREPARATION

Cut the bonito loin into cubes of about 4 cm and set aside.

For the marinade:

Mix all the ingredients (spices to taste) and bring to the boil, remove from heat and when it is at 85°C add the bonito cubes and set aside.

For the aubergine and olive puree:

Cut the aubergines in half, add oil and salt and bake at 160°C until they are very tender and golden brown.

Remove skin and mash with the pitted olives. When you have a smooth purée add salt to taste and set aside.

Presentation:

For the base of the dish, start with some dollops of aubergine puree, then place the bonito on top, bind the strained marinade with a blender and pour it over the bonito. Finish with the radish sprouts and a little mint julienne



ALEJANDRO DEL TORO

Restaurante
Alejandro del Toro



ESP

Venido al mundo entre fogones, pertenece a la cuarta generación de una familia con gran tradición hostelera. Galardonado con Estrella Michelin durante varios años, es un chef valenciano concienciado con el producto de km 0. Un producto de la tierra, fresco y de temporada, elaborado con las técnicas más vanguardistas de la alta cocina. Gastronomía valenciana de autor con los sabores de siempre.

ENG

*B*orn into a world of cooking, he belongs to the fourth generation of a family with a great tradition in catering. Rewarded with a Michelin Star for several years, he is a Valencian chef committed to the km0 product. A local product, fresh and in season, elaborated with the most avant-garde techniques of haute-cuisine. Valencian signature cuisine with traditional flavors.

INGREDIENTES

- 300 g de azúcar glass
- 65 g de harina
- 150 g de almendra molida
- 200 g de mantequilla Noisette
- 185 g de claras de huevo
- 1 C/s de naranja rallada.

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes secos (azúcar glass, harina y almendra molida).

Clarificar la mantequilla y dorar hasta que quede color Noisette.

Incorporar la mantequilla a los secos y mezclar bien.

Añadir las claras y la ralladura de naranja.

Poner en moldes y hornear a 160 ° durante 8 min.

Espolvorear con la ralladura de naranja, limón y cardamomo.

INGREDIENTS

- 300 g confectioner's sugar
- 65 g flour
- 150 g ground almonds
- 200 g beurre noisette (hazelnut butter)
- 185 g egg whites
- Large spoonful of grated orange.

PREPARATION

Mix all of the dry ingredients (confectioner's sugar, flour and ground almonds).

Clarify the butter, and brown until it is the color of hazelnut. Add the butter to the dry ingredients and mix well.

Add the egg whites and grated orange.

Pour into molds and bake at 160°C for 8 minutes.

Sprinkle with grated orange, lemon and cardamom.



MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ

Restaurante
El Lienzo



ESP

Sin apenas ruido mediático, en el transcurso del último año Martínez, instruida en el Instituto La Flota de Murcia, y que trabajó en El Poblet de Quique Dacosta, ha propinado un vuelco radical a este moderno local, El Lienzo, situado en un noble edificio modernista. Fruto de su oficio es el listado de platos limpios, de ideas claras, parcos en aderezos, ligeros y equilibrados que componen la carta.

Reconocimientos: 3º finalista en el concurso Cocinero revelación Madrid fusión del año 2016.

ENG

In the past year, with hardly any media noise, Martínez, who was instructed at the Institute La Flota in Murcia, and worked at Quique Dacosta's El Poblet, has radically overturned this modern venue, El Lienzo; located in a noble building of Modernist style. The result of her efforts is a list of clean dishes, light and balanced, with clear ideas and meagre garnishes, that make up the menu.

Recognitions: 3rd finalist in the "Cocinero competition revelación Madrid fusión 2016".

INGREDIENTES

FONDO DE CORDERO

- 1 kg de cuello de cordero
- 2 kg de hueso de pierna
- 3 dientes de ajo
- 3 litros de agua
- 200 g de Martini rojo
- 7 g de pimienta negra en grano
- 1 puerro, 20 g de aceite de oliva virgen extra

CARNE

- 200 g de pierna de cordero troceada
- 2 dientes de ajo
- 50 g de bachoqueta
- 30 g de tomate frito
- 200 g de arroz Marisma
- 500 g de caldo de cordero
- 7.5 g de aceite de oliva virgen extra

MAHONESA DE LIMÓN NEGRO

- 140 g aceite de girasol
- 30 g yema de huevo
- 10 g limón negro

ELABORACIÓN

Poner en la olla el aceite, el puerro troceado, junto a los ajos y dorar. Disponer en la placa de horno el cuello y los huesos de pierna 200º C durante 40 min. Desglasar con el Martini rojo e incorporar en la olla. A continuación, añadir los 3l de agua y la pimienta y dejar cocer hasta que reduzca a 2 l.

Poner en el perol el aceite a fuego fuerte, cuando el aceite esté bien caliente incorporar la carne de cordero troceada hasta que dore, añadir el ajo y la “bachoqueta” y rehogar. A continuación añadir el tomate frito. Incorporar el caldo y dejar hacer unos 15 min a fuego lento. Añadir el arroz y dejar hacer unos 7 min a fuego fuerte y 9 min a fuego lento. Reposar unos 2 min.

Elaborar la mahonesa con la yema y el aceite e incorporar posteriormente el limón negro.

Presentación:

Disponer el arroz en la base del plato.

Terminar con 3 puntos de mahonesa de limón negro y sobre estos puntos colocar hojas de menta.

RICE WITH LAMB, MINT AND BLACK LEMON

INGREDIENTS

LAMB BROTH

- 1 kg. neck of lamb
- 2 kg. leg of lamb bones
- 3 cloves of garlic
- 3 liters water
- 200 g red Martini
- 7 g black pepper corns
- 1 leek, 20 g extra virgin olive oil

MEAT

- 200 g leg of lamb, diced, 2 garlic cloves
- 50 g flat green beans
- 30 g fried tomato
- 200 g Marisma rice
- 500 g lamb broth
- 7.5 g extra virgin olive oil

BLACK LEMON MAYONNAISE

- 140 g sunflower oil
- 30 g egg yolk
- 10 g black lemon

PREPARATION

Sauté in a large pot the oil, diced leek and garlic. Roast the neck and leg bones on an oven tray at 200°C for 40 minutes. Then deglaze the tray with the red Martini and add to the pot. Add 3 liters of water and the pepper corns. Simmer until it is reduced to 2 liters.

Heat oil in a large pot on a high fire. When the oil is very hot, brown the diced lamb, add the garlic and the beans. Mix well. Then add the fried tomato and the broth. Simmer 15 minutes. Add the rice, cook on a high fire for 7 minutes, and then 9 minutes on a low fire. Let it rest for about 2 minutes.

Make the mayonnaise with the yolk and the oil, and then add the black lemon.

Presentation:

Place the rice on each plate. Top with three dabs of black lemon mayonnaise, and arrange a mint leaf on each of the dabs of mayonnaise.



ENRIQUE MEDINA

Restaurante
Apicius



ESP

“Apicius es el resultado de nuestra forma de ver la gastronomía. Una cocina de sabores limpios y olores nítidos, tratando de mantener los sabores de antaño”. Así definen su proyecto Quique Medina e Yvonne Arcidiacono, una sólida pareja al frente de Apicius. La suya es una cocina mediterránea, rigurosa con las estaciones. Elaboraciones minuciosas y técnicamente impecables.

Estudia en la escuela de Hostelería de Barcelona, en la UAB, realiza varios stages en Toulouse y la Costa Azul.

En el Gran Hotel Son Net, 5* en Mallorca y en el Bulli de Sevilla (2* Michelin). En 2007 abren Apicius, su propio restaurante.

Reconocimientos: Recomendado por la Guía Michelin, 2 soles Repsol y 2º cocinero revelación 2013)

ENG

“Apicius is the result of our vision of gastronomy. A cuisine of clean flavors and distinct aromas, endeavoring to maintain the tastes of yesteryear.” This is how Quique Medina and Yvonne Arcidiacono, the solid partners that head Apicius, define their project. Theirs is Mediterranean cuisine, rigorous about the seasons. Carefully elaborated and technically impeccable, the product is always the protagonist.

Enrique's formation was at the Catering School of Barcelona. At the UAB he attended several training sessions in Toulouse and on the French Riviera, at the Gran Hotel Son Net, 5* in Majorca and at the Bulli in Seville (2* Michelin). In 2007 they opened their own restaurant, Apicius.

Recognitions: recommended by the Michelin guide, 2 suns with Repsol, 2nd Cook of the Year 2013.

INGREDIENTES

MASA

- 200 g de harina de arroz
- 200 ml de agua
- 100 g de azúcar

RELLENO

- 500 ml de agua
- 10 g de jengibre
- 1 cucharada de té matcha
- 2 limas
- 50 g de azúcar
- 7 g de agar-agar

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes de la masa, estirar en una placa y cocer al vapor durante 15 min.

Para realizar el relleno, infusionar el agua con jengibre, té matcha y zumo de lima y gelificar. A continuación pasar por la thermomix.

Introducir el relleno en una manga pastelera e ir realizando forma de bola y congelar.

Cortar la masa en discos con el cortapastas y envolver las bolitas del relleno, dar forma y cerrar.

Servir las bolas sobre un plato.

INGREDIENTS

BATTER

- 200 g rice flour
- 200 ml water
- 100 g sugar

FILLING

- 500 ml water
- 10 g ginger
- 1 teaspoon Matcha tea
- 2 limes
- 50 g sugar
- 7 g agar

PREPARATION

Mix all of the ingredients for the batter, stretch on a tray, and steam for 15 minutes.

For the filling, steep the water with the ginger, Matcha tea, lime juice and gel. Then blend in the Thermomix.

Put the filling in a pastry bag, make small balls and freeze.

Cut the batter in discs with a cookie cutter, and wrap around the balls of filling. Shape and close.

Serve the balls on a plate.



VICENTE PATIÑO

Restaurante
Saiti



ESP

De madre y abuelos cocineros que le inculcaron la pasión por la cocina. Se formó en el Centro de Turismo de Gandía en el que realizó diferentes cursos: servicio de sala, cocina y repostería. Entró en las cocinas del hotel Buenavista y dirigió el Restaurante Sal de Mar, en Denia. Trampolín que le llevó a recibir el galardón de Cocinero Revelación de Madrid Fusión (2007).

Dirigió el restaurante Óleo y la Embajada, en Valencia y trabajó mano a mano con cocineros como Miquel Ruiz o José Carlos Gráfica, pero tras casi 22 años de experiencia en los fogones de varios restaurantes, decidió abrir el suyo propio, Saiti. Un pequeño restaurante de alta cocina con productos de temporada, sabrosa y llena de matices.

ENG

His mother and grandparents were cooks who instilled in him a passion for cooking. He trained at the Gandia Tourism Centre where he took various courses: restaurant service, cooking and baking. He began at the kitchens of the Buenavista Hotel and ran the Sal de Mar restaurant in Denia. This was the springboard that led to him receiving the award for Revelation Chef at Madrid Fusion (2007).

He ran the Óleo and La Embajada restaurants in Valencia and worked closely with chefs like Miquel Ruiz and José Carlos Gráfica, but after nearly 22 years of experience in the kitchens of various restaurants, decided to open his own, Saiti. A small restaurant offering haute cuisine: seasonal, tasty and laden with nuances

INGREDIENTES

- 500 g de quinoa
- 1 kg de jamón
- 1 Kg de patata
- 1 cebolla
- 1 litro de agua
- c/s de piñones
- c/s de pasas
- c/s cebolleta blanca
- c/s cebolla encurtida
- pimienta
- laurel
- canela
- 500 g de nata
- 500 g de mantequilla
- 200 g de panceta ibérica salada

ELABORACIÓN

Elaborar el caldo con el jamón, la patata y el agua durante 3 horas y colar. A continuación, mezclar los lácteos (nata y mantequilla) y reservar.

Cocer la quinoa durante 10 minutos junto con la cebolla, el laurel, la pimienta y la canela y reservar.

Acabar de cocer la quinoa los 5 minutos restantes con la sopa ibérica.

Terminar y presentar con los piñones, las pasas, la cebolla y finas láminas de panceta.

STEWED QUINOA AND IBERIAN SOUP

INGREDIENTS

- 500 g quinoa
- 1 kg ham
- 1 kg potatoes
- 1 onion
- 1 litre water
- 1 tbsp pine nuts
- 1 tbsp raisins
- 1 tbsp spring onion
- 1 tbsp pickled onion
- black pepper
- bay leaf
- cinnamon
- 500 g cream
- 500 g butter
- 200 g salted Iberian pancetta

PREPARATION

Prepare the broth with the ham, potato and water for 3 hours and strain. Then stir in the cream and butter and set aside.

Cook the quinoa for 10 minutes with the onion, bay leaf, black pepper and cinnamon and set aside.

Finish cooking the quinoa for the remaining 5 minutes with the Iberian soup.

When ready add the pine nuts, raisins, onion and thin slices of pancetta



ALEJANDRO PLATERO

Restaurante
Macel lum



ESP

Cocinero autodidacta, Valenciano y enamorado de su tierra. Transmite su esencia Valenciana a sus platos de sabores tradicionales con las técnicas actuales.

Reconocimientos: Segundo clasificado Cocinero Revelación Madrid Fusión 2015; Primer Premio II Concurso Nacional de Arroces Ciudad de Alzira; Segundo Premio Concurso nacional de cocina aplicado al langostino de Vinarós 2014; Tercer Premio Arroz caldoso de Llutxent 2013.

ENG

Self-taught chef, Valencian and enamored of his land. He transmits his Valencian essence to his dishes of traditional flavors with today's techniques.

Recognitions: Classified second in Chef Revelación Madrid Fusión 2015; First Prize in II National Competition of Rices, City of Alzira; Second Prize in the National Cooking Competition applied to the prawn of Vinarós 2014; Third Prize for soupy rice, Llutxent 2013.

INGREDIENTES

- 4 paletillas de cordero de Viver
- 50 g de té negro
- Demiglas de cordero
- 6 nueces de macadamia
- Cebollino

MARINADA

- 500 g sal
- 300 g de azúcar
- 10 g comino en polvo
- 10 g pimienta molida
- 10 g cilantro en polvo
- 20 g de pimentón

MILHOJAS BERENJENA

- 6 berenjenas rayadas
- 200 g de azúcar isomalt
- 2 cebollas , 1 C/s de sal
- 1 C/s de pimienta
- Cardamomo
- 10gr jengibre rayado
- 15 g cilantro picado
- 30 g aove
- 125 g de yogurt natural

PEPINO OSMOTIZADO

- 2 pepinos
- 100 ml de agua de aceitunas manzanilla
- 20 g de hierbabuena

ELABORACIÓN

Marinada: Mezclamos todos los ingredientes en un bol. **Paletillas:** Cubrimos y frotamos las paletillas con la marinada y las dejamos reposar 2 horas. Lavamos y secamos bien. Con la ayuda de un ahumador o Kamodo ahumaremos las paletillas con el té negro. En pequeñas dosis y en intervalos de 5 min. Envasamos al vacío con un chorro de AOVE, un diente de ajo, pimienta molida y 4 semillas de cardamomo. Coceremos a 70º durante 12 horas, una vez cocido deshuesamos con cuidado y filmaremos manteniendo la forma. Envasamos y enfriamos en agua y hielo. **Milhojas:** Con la ayuda de una maquina cortafiambres cortaremos 1 berenjena en finas laminas y extenderemos en una placa de horno con silpat y deshidrataremos a 70º durante 3-4 horas. **Crema de berenjena:** Asamos las berenjenas a la llama y las envolvemos en papel de aluminio para terminar su cocción y facilitar su pelado. Pasados 30 min los desenvolvemos y pelamos. Trituramos con Termomix y añadimos cebolla pochada, yogurt, aove, las especias y hierbas. Regeneramos el cordero en el horno a 200º y glaseamos con la demiglas. **Pepino impregnado:** Pelamos el pepino y lo despepitamos. Cortamos en cubos de medio centímetro. Introducimos en una bolsa de vacío junto a la hierbabuena y el agua de las aceitunas y envasamos al 100% **Montaje:** Emplatamos el cordero en un lado del plato y en paralelo a 5 cm el milloja de berenjena, poniendo una hoja de berenjena, rellenamos de crema, otra hoja de berenjena y crema y terminamos con una hoja final de berenjena. erminamos el plato rallando sobre el cordero nuez de macadamia y cebollino picado. Sobre el lateral delantero izquierdo del cordero colocaremos una cucharadita del pepino impregnado.

INGREDIENTS

- 4 shoulders of lamb from Viver
- 50 g black tea
- Lamb demi-glaze
- 6 macademia nuts, Chives

MARINADE

- 500 g salt, 300 g sugar
- 10 g powdered cumin
- 10 g ground pepper
- 10 g ground coriander
- 20 g paprika

EGGPLANT MILLE FEUILLES

- 6 striped eggplants
- 200 g Isomalt sugar
- 2 onions
- 1 large spoonful salt
- 1 large spoonful pepper
- Cardamom
- 10 g grated ginger
- 15 g chopped fresh coriander
- 30 g extra virgen olive oil
- 125 g natural yoghurt

CUCUMBER "OSMOTIZED"

- 2 cucumbers
- 100 ml green olive brine
- 20 g mint leaves

PREPARATION

Marinade: Mix all of the ingredients in a bowl.Lamb shoulders Rub and cover the lamb shoulders with the marinade, and leave to rest 2 hours. Wash and dry well. With the help of a smoker or Kamodo, smoke the shoulders with the black tea, in small doses, and at 5 minute intervals. Vacuum-pack the shoulders with a squirt of olive oil, a clove of garlic, ground pepper and 4 cardamom seeds. Simmer at 70°C for 12 hours. When done, carefully debone and pack in film, maintaining the shape. Cool in water and ice. **Mille feuilles:** With the help of a meat slicer, slice 1 eggplant very thinly, and spread on an oven tray lined with a baking mat. Dehydrate the eggplant at 70º for 3-4 hours. **Eggplant cream:** Roast the eggplants over the flame, and wrap in aluminum foil to finish cooking and to make them easy to peel. After 30 minutes unwrap and peel. Mix in the Thermomix with sautéed onion, yoghurt, olive oil, the spices and herbs. Regenerate the lamb in a 200º oven, and glaze with the demi-glaze. **Steeped cucumber:** Peel the cucumber and remove the seeds. Dice into ½c. cubes. Place in a bag with the mint leaves and the olive brine. Vacuumpack at 100%. **Presentation:** Place the lamb to one side of the plate, and next to it, at 5 cm, a mille feuilles of eggplant consisting of a slice of eggplant covered with the cream mixture, another slice of eggplant, covered by more cream, and finishing with a slice of eggplant. We finish the plate by sprinkling grated macademia nut and chopped chives over the lamb. To the left of the lamb we place a small spoonful of steeped cucumber.



BEGOÑA RODRIGO

Restaurante
La Salita



ESP

Cocinera valenciana por vocación y por destino final, donde lleva sus ganas de crear, aprender y hacer que pasen cosas. Sus ganas de viajar la trasladaron hasta Holanda, donde trabajó en el restaurante del hotel Amsterdam Marriott y el restaurante del Hotel Karel V, (*estrella Michelin).

Se mudó a Londres, donde trabajó como jefa de cocina en Aquarium (**estrellas Michelin) con una cocina muy afrancesada.

Volvió a Valencia y emprendió el vuelo con la apertura de La Salita, restaurante de cocina de vanguardia. Este otoño ha abierto Nómada, restaurante con platos originarios de todos los países y especialmente de la cocina valenciana.

Reconocimientos: ganadora de Top Chef 2013, 1 sol Repsol, Cocinera del año Comunidad Valenciana 2014, personaje gastronómico CV 2015, Embajadora Facyre 2106 entre otros...

ENG

*Valencian chef by vocation and by final destination, where she has brought back her desire to create, learn and make things happen. Her wanderlust took her to the Netherlands, where she worked in the restaurants of the Amsterdam Marriott hotel and Hotel Karel V (*Michelin star).*

*She moved to London, where she worked as head chef at Aquarium (**Michelin stars), which offered cuisine with a French accent.*

She returned to Valencia and opened La Salita, a restaurant offering avant-garde cuisine. This autumn she opened Nómada, a restaurant serving dishes from all over the world with a particular emphasis on Valencian cuisine.

Recognitions: winner of Top Chef 2013, 1 Repsol sun, Cook of the Year in the Valencian Community 2014, gastronomic personality CV 2015, Facyre Ambassador 2016, among others...

TIARA DE ENCURTIDOS,
SALAZONES Y BERENJENA ASADA

 Raciones: 8 pax
 Tiempo de preparación: 2h 30min

ESP

INGREDIENTES

- BERENJENA AHUMADA**
 - 300 g de berenjena morada
 - 100 g de albahaca,
 - 30 g de parmesano
 - 100 g de aceite de oliva
 - 1 limón, 1 C/s de sal
 - 1 C/s de pimienta negra.
- YEMA EN SALMUERA**
 - 6 yemas de huevo, 250 g sal
- TARTAR DE ENCURTIDOS Y BONITO**
 - 250 g de bonito crudo cortado en mini brunoise
 - 50 g de pepinillos
 - 50 g de alcaparraz
 - 50 g de ajos aliñados
 - 10 g de cebollino
 - 30 g cilantro
- POLVO DE SALAZONES**
 - 50 g de mojama
 - 50 g de bacalao en salazón
 - 50 g de huevas de maruca en salazón
- ACEITE DE ALBAHACA**
 - 300 g de albahaca
 - 300 g de aceite de oliva,
 - 1 C/s de sal
- OTROS INGREDIENTES**
 - Láminas de nabo
 - Cucharada sopera de mostaza verde
 - Pimpinela, Verdolaga, Tagetes

ELABORACIÓN

Berenjena ahumada: Cocinar las berenjenas a la brasa durante 5 minutos o hasta que estén asadas. Taparlas en el último momento para conseguir un sabor a ahumado más intenso. Dejar reposar durante 1 hora antes de sacar su carne. Salpimentar. Blanquear la albahaca y reservar. Triturar la berenjena junto con la albahaca, el parmesano y el zumo de medio limón en un robot de cocina. Montar la mezcla con aceite como si fuera una mahonesa. Rectificar de sal y pimienta.

Yema en salmuera: Colocar la mitad de la sal en la base de un contenedor. Sacar cuidadosamente las yemas y colocar sobre la sal. Cubrir las yemas con la sal restante. Dejar que la sal actúe durante 4 horas. Lavar las yemas con un hilo de agua fresca para evitar que se rompan y secar. Batir con unas varillas para obtener una pasta muy sedosa.

Tartar de encurtidos y bonito: Picar todo muy fino, mezclar y reservar.

Polvo de salazones: Triturar por separado cada uno de los pescados hasta obtener hilos muy finos. Reservar.

Aceite de albahaca: Blanquear la albahaca, enfriar, escurrir bien y triturar junto al aceite y el zumo de lima. Salar al gusto y pasar por una estameña para que quede un aceite completamente limpio.

TIARA OF PICKLES, SALTED FISH
AND ROASTED EGGPLANT

 Serves: 8 pax
 Preparation time: 2h 30 min

ENG

INGREDIENTS

- SMOKED EGGPLANT**
 - 300 g purple eggplant
 - 100 g basil
 - 30 g parmesan cheese
 - 100 g olive oil
 - 1 lemon, 1 tablespoon salt
 - 1 tablespoon black pepper
- EGG YOLKS IN BRINE**
 - 6 egg yolks, 250 g salt
- TARTAR OF PICKLES AND WHITE TUNA**
 - 250 g of raw white tuna cut in mini brunoise
 - 50 g of pickles
 - 50 g of capers
 - 50 g of seasoned garlic
 - 10 g chives
 - 30 g fresh coriander
- POWDERED SALTED FISH**
 - 50 g of salted tuna
 - 50 g of salted cod
 - 50 g eggs of salted ling
- BASIL OIL**
 - 300 g basil, 300 g olive oil
 - 1 tablespoon salt, ½ lime juice
- OTHER INGREDIENTS**
 - Thin slices of turnip
 - Large spoonful of green mustard, Pimpernel,
 - Purslane, Tagetes

PREPARATION

Smoked Eggplant: Charcoal grill the eggplants for 5 minutes, or until cooked through. Cover them at the last moment to achieve a more intense smoked flavor. Let them rest for 1 hour before removing the flesh. Season with salt and pepper. Parboil the basil and reserve. Chop the eggplant with the basil, the parmesan cheese and the juice of half a lemon in a food processor. Whip the mixture with oil, as though it were mayonnaise. Check the seasoning.

Egg yolks in brine: Place half of the salt in the bottom of a container. Carefully remove the egg yolks and put on top of the salt. Cover the yolks with the remaining salt. Let the salt act for 4 hours. Wash the yolks with a trickle of cold water to avoid breaking them, and dry. Beat with a whisk to obtain a silky paste.

Tartar of pickles and white tuna: Chop everything very fine, mix and reserve.

Powdered salted fish: Chop each fish separately until obtaining very fine threads. Reserve.

Basil oil: Parboil the basil, cool, drain well, and chop with the oil and lime juice. Salt to taste and strain, leaving completely clean oil.



NACHO ROMERO

Restaurante
Kaymus



ESP

Nacido en Valencia en noviembre de 1979, desde muy joven siente una gran vocación por la cocina y todo lo relacionado con la Gastronomía.

En 2008 inaugura en Valencia el Restaurante Kaymus, del que es propietario y que regenta con la ayuda de sus padres. En 2010 recibe el galardón Premio de Gastronomía de la Cartelera Levante, en noviembre de 2012 recibe la nominación a la estrella de la Guía Michelin y en enero de 2015 los 2 Soles de la Guía Repsol.

Reconocimientos: Una nominación a Estrella Michelin y 2 soles Repsol.

ENG

Born in Valencia in November, 1979, he has always felt great devotion for cuisine and everything related to Gastronomy.

In 2008 in Valencia he inaugurates the Restaurant Kaymus, of which he is the owner and runs with the help of his parents. In 2010 the Cartelera Turia rewards him the Prize for Gastronomy, in November 2012 he is nominated for a Michelin guide star, and in January 2015 Two Suns of the Repsol Guide.

Recognitions: Nominated for a Michelin star and Repsol's two suns.

INGREDIENTES

- 1 lubina
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1 cebolla fresca
- 4 berenjenas chinas
- 100 g de almendras
- 100 g de pistachos
- Pasta de curry
- Aceite de girasol
- Azúcar
- Nata

ELABORACIÓN

Marinar la lubina con la pasta de curry, guardar el lomo de la lubina y cortarlo muy fino. Confitar en aceite de girasol la cabeza y la cola y cocer las verduras.

Con la lubina confitada y marinada añadir las verduras y con la mayonesa de almendras, remover hasta hacer paté. Quemar las berenjenas con una llama y pelarlas.

Presentación

Presentar el paté, encima la berenjena a la llama y por último la lubina marinada. Decorar con el turrón de pistacho.

INGREDIENTS

- 1 sea bass
- 1 carrot
- 1 zucchini
- 1 green onion
- 4 Chinese eggplants
- 100 g almonds
- 100 g pistachios
- Curry paste
- Sunflower oil
- Sugar
- Cream

PREPARATION

Marinate the sea bass in the curry paste, separate the loin and slice very thinly. Sauté the head and the tail in the sunflower oil, and boil the vegetables.

Mix the sautéed sea bass with the vegetables and the almond mayonnaise, making a paté. Burn the eggplants over a flame, and peel them.

Presentation

First spread some paté on the plate, cover with eggplant and finally the marinated sea bass. Decorate with the pistachio turron.



RAKEL CERNICHARO

Restaurante
Karak



ESP

Chef y propietaria del restaurante Karak, experimenta con recetas creativas donde destacan la anarquía, la fusión y la belleza de sus emplatados casi artísticos al estilo de una pintura al óleo. Cocina mediterránea con un toque exótico, llena de condimentos, especias y sabores que generan recuerdos, un torbellino de elaboraciones e ingredientes en perfecto equilibrio. Una alquimia culinaria llena de emoción y de alma.

Esta receta representa un viaje gastronómico a través de la ruta de la seda. En dicha ruta se fueron descubriendo diferentes condimentos, especias, alimentos e ingredientes que hoy día forman parte de la creación de recetas propias y tradicionales de muchos países. Bizantinos, árabes, turcos, persas, mongoles y chinos intercambiaron ingredientes y recetas con notable afán. De toda esta historia Raket Cernicharo ha creado su receta.

ENG

Chef and owner of the Karak restaurant, Raket Cernicharo experiments with creative recipes that combine anarchy, fusion and the beauty of an artistic plating style reminiscent of an oil painting. Mediterranean cuisine with a touch of the exotic, full of seasonings, spices and flavours that evoke memories, a whirlwind of creation and ingredients in perfect balance. A culinary alchemy full of emotion and soul.

This recipe takes us on a culinary journey along the Silk Road. Many seasonings, spices, foods and ingredients were discovered on this route that are now part of many countries' recipe-making traditions. Byzantines, Arabs, Turks, Persians, Mongols and the Chinese exchanged ingredients and recipes with great enthusiasm. Raket Cernicharo has created her recipe from this long and illustrious history.

INGREDIENTES

BOTÁNICOS

- Oxalis, Mizuna
- Mostaza verde y morada
- Hoja japonesa de shiso
- Ajo japonés, lor de rúcula
- Pensamiento naranja

BASE DEL CALDO

- 3 Carcasas de pollo
- Huesos de ternera
- Arreglo de cocido
- Comino turco en grano
- Anís estrellado
- Rama de canela turca
- Pedro Ximenez
- 2 cucharadas de harina de garbanzo
- 1 Litro de agua mineral

CORDERO

- Cordero
- Sal
- Pimienta
- 1 ó 2 hojas de Toshiba
- Vaina de vainilla

DIRECTA DE KÉFIR Y GRIEGO

- 500 ml de kéfir y yogurt turbinas o 50 ml de tpt
- 1 litro de agua mineral
- 7 g de alginato

BULGUR

- 50 ó 100 g de bulgur (cereal)
- Pasta de tamarindo
- Cardamomo

CHOCOLATE

- Chocolate amargo

VERDURAS

- Puerro mini
- Zanahoria morada

FRUTA

- Arándano (no es de temporada pero aportada la acidez necesaria)
- Orejones en dados muy pequeños

MASA

- Masa china

ELABORACIÓN

El pot mongol es un guiso que se cocina en varios países y cada uno de ellos ha adoptado un nombre diferente. El rey de todas las recetas es el cordero, por ello Rakel ha fusionado esta receta junto con los ingredientes en representación a otros países. Ha elegido el pot mongol porque Mongolia fue el eje central de la ruta. Un pot es un guiso de gran sabor que se presenta en el centro de la mesa y en el que poco a poco se van introduciendo verduras.

Base del caldo Dorar las 3 carcasas de pollo en una olla, añadir los huesos de ternera y dorar (en esta receta se han incluido de cerdo, aunque prohibido en la cultura árabe, representa muy bien la cultura española). A continuación, agregar el arreglo de cocido para 6 personas con blanquet y pelota, sin morcilla. Sofreír y dorar bien todo. Añadir comino turco en grano, anís estrellado y rama de canela turca, rehogar durante 2 minutos y añadir Pedro Ximenez, dejar evaporar parte del alcohol. Añadir 2 cucharadas de harina de garbanzo y un litro de agua mineral. Dejamos reducir a 250 ml. Lo que resulta es nuestro caldo del guiso mongol muy potente y aromático.

Cordero: Seguir con la elaboración del cordero. A diferencia de nuestros antepasados se han incluido en esta receta técnicas más innovadoras como: la cocción al vacío, controlada a baja temperatura. Meter el cordero, la sal y la pimienta en un vacío del 85% y disponer en el Ronner a 85 grados durante aproximadamente 30 ó 36 horas. Esto depende de la pieza y peso, así como el peso o curación. Rakel ha elegido el cordero hal.lal (una forma de sacrificio en la cultura árabe). A continuación filtrar sus impurezas en una super bag y separar sus juegos en 2 partes iguales. 1ª parte se añade al caldo elaborado anteriormente y dejar reducir. 2ª parte: añadir al jugo 2 hojas de Toshiba (depende de la cantidad de jugo resultante) y poner a fuego lento junto con una vaina de vainilla. Reducir hasta obtener una gelatina para cubrir posteriormente el timbal de cordero.

Timbal: Desmigar y coger la parte más jugosa del cordero y poner con mucho cuidado en un corta pastas, darle un grosor de 3 ó 4 cm. Una vez en el molde, darle altura en el fondo para que la base no toque el plato y así poder incorporar la gelatina en la parte inferior y superior. (Concepto similar al aspic) A continuación, pasar por fuego vivo para crear una capa brillante a ambos lados. Esto dará una presencia y un sabor impresionante!

Directa de kéfir y griego: En esta directa no se utiliza el cloruro porque en esta preparación ya existe una cantidad propia de cloruro de calcio. Mezclar el kéfir y el yogurt turbinas. Elaborar el baño de alginato con el agua y hacer esferas de tamaño medio, pasar por 2 baños de agua y reservar para el montaje.

Bulgur: Cocer el bulgur durante 15 minutos en agua mineral junto con la pasta de tamarindo y cardamomo escalfado para que desprenda sus aromas. Retiramos y reservamos.

Chocolate: Dar calor al chocolate amargo junto con una base de tpt (tiempo parcial de tromboplastina) hasta disolver. Añadir una hoja de gelatina, poner en una manga y reservar.

Verduras: Reservar las puntas de la zanahoria y tornear hasta darle forma piramidal. Cocer a 75 grados en Ronner durante 10 minutos para que no perder textura. Planchar el mini puerro para dar color y no perder también textura. Reservar.

Masa china: Freír y cortar la masa de empanadilla china. Aportará esa parte crujiente a la elaboración.

Presentación: Montar con gusto y añadir germinados de garbanzo y lenteja (dhal naranja) y ¡a disfrutar!

INGREDIENTS

BOTANICALS

- Oxalis
- Green and purple mustard
- Japanese shiso leaf
- Japanese garlic
- Rocket flowers
- Orange pansies (seasonal winter flower)
- Mizuna

BROTH

- 3 Chicken carcasses
- Veal bones
- Ingredients for Cocido (Spanish meat stew)
- Turkish cumin seeds
- Star anise
- Stick of Turkish cinnamon
- Pedro Ximenez
- 2 tablespoons chickpea flour
- 1 litre of mineral water

LAMB

- Lamb
- Salt
- Black pepper
- 1 or 2 sheets of Toshiba
- Vanilla pod

KEFIR AND GREEK
YOGHURT SPHERES

- 500 ml kefir and yoghurt or 50 ml of 1:1 sugar syrup
- 1 litre of mineral water
- 7 g sodium alginate

BULGUR

- 50 or 100 g bulgur
- Tamarind paste
- Cardamom

CHOCOLATE

- Bitter chocolate

VEGETABLES

- Baby leek
- Purple carrot

FRUIT

- Cranberry (not seasonal but provides the necessary acidity)
- Dried apricots diced very small

DOUGH

- Chinese dough

PREPARATION

The Mongolian pot is a stew that is cooked in several countries, each under a different name. Lamb features heavily in all the various recipes, so Rakel has merged this recipe with ingredients representing other countries. She has chosen the Mongolian pot because Mongolia was at the heart of the Silk Road. A pot is a great tasting stew that is presented in the centre of the table and to which vegetables are gradually added.

Broth: Brown the 3 chicken carcasses in a pot, add the veal bones and sear (in this recipe pork has been included which, although banned by Arab cultures, represents Spanish culture very well). Then add cocido ingredients for 6 people with the blanquet (white pudding) and pelota (meatball), and without the black pudding. Fry and brown well. Add the Turkish cumin seeds, star anise and stick of Turkish cinnamon, fry for 2 minutes and add the Pedro Ximenez; let part of the alcohol evaporate. Add 2 tablespoons of chickpea flour and a litre of mineral water. Reduce to 250 ml. What remains is a potent, aromatic Mongolian broth.

Lamb: Now prepare the lamb. In a departure from the traditions of our ancestors, this recipe includes innovative techniques such as controlled vacuum cooking at low temperatures. Place the lamb, salt and pepper in an 85% vacuum and set the Roner at 85 degrees for about 30 to 36 hours. This depends on the cut, its weight, or its curing. Rakel has chosen halal lamb (slaughtered in accordance with Muslim culture). Then strain using a superbag and separate the juices into 2 equal parts. Part 1: add to the previously prepared broth and reduce. Part 2: add 2 sheets of Toshiba to the juice (depending on the amount of juice) and place on a low heat with a vanilla pod. Reduce until you are left with gelatine for covering the lamb timbale.

Timbale: Break up the lamb, taking the juiciest part, and put it carefully in a mould, giving it a thickness of 3 or 4 cm. Once in the mould, leave space at the bottom so that the base does not touch the plate and so to be able to incorporate the gelatine on both the bottom and top (Similar to aspic). Then place on a high heat to create a shiny layer on both sides. This will not only make it look great but will also give it a wonderful flavour!

Kefir and Greek yoghurt spheres: Calcium chloride is not added to this preparation because yoghurt and kefir already contain calcium. Mix the kefir and the yoghurt. Prepare the alginate bath with water and make mid-sized spheres, rinse twice in water and set aside.

Bulgur: Cook the bulgur for 15 minutes in mineral water with the tamarind paste and poached cardamom to release the aroma. Remove from the heat and put aside.

Chocolate: Heat the bitter chocolate with 1:1 sugar syrup until dissolved. Add a sheet of gelatine, put in a piping bag and set aside.

Vegetables: Cut the carrot into the shape of a pyramid. Cook in the Roner at 75 degrees for 10 minutes so that it does not lose its texture. Grill the baby leek to give it colour also ensuring it does not lose texture. Set aside.

Chinese dough: Fry and cut the Chinese dumpling dough. This will add some crunch to the dish.

Presentation: Plate the dish with panache and add chickpea and orange lentil sprouts and enjoy!





GENERALITAT
VALENCIANA



 RUTA DE
LA SEDA