



RECETAS 2020





05

ÍNDICE

- 01 TAPA DE LASAÑA DE RABO DE TORO
- 02 ENTRE TIERRA Y MAR
- 03 SECUENCIA CAPRESE DE MELOCOTÓN
- 04 ROYAL DE GAMBÓN CON CAVIAR DE SOJA
- 05 TOSTA DE CORDERO CON MAYONESA DE TZATZIKI
- 06 ALBÓNDIGA CON GAMBÓN MAR Y MONTAÑA
- 07 EL MADRID CASTIZO



101 RECETA



Tapa de lasaña de rabo de toro by La Carpintería de Tolo

INGREDIENTES:

2 rabos de toro
4 zanahorias
1 chirivía
1 botella vino tinto (RIBERA DEL DUERO)
2 cp tomillo
1 cp comino molido
1 cp canela en polvo
1 cp pimienta negra molida
1 litro leche
1 cs colmada de harina
1 paquete placas de lasaña precocidas
c/n mantequilla
c/n queso curado de Cuenca
c/n sal
c/n aceite de oliva

ELABORACIÓN:

- ★ Rehogar con un chorro de aceite y un pelín de sal los trozos de rabo de toro en una olla regar con el vino y añadir agua hasta cubrir la carne.
- ★ Incorporar las zanahorias troceadas, la cebolla y pimientos y las especias, corregir de sal y llevar a ebullición. Tapar la olla y dejar a fuego lento dos a tres horas.
- ★ Retirar el rabo y dejar enfriar para poder deshilachar la carne y reservarla. Triturar las zanahorias y reservar el puré, dejar el caldo reduciendo a fuego vivo.
- ★ Mezclar el puré de zanahorias con el caldo reducido para obtener una salsa untuosa, añadir la carne deshilachada.
- ★ Hacer una roux ligera con una cucharada de mantequilla, un chorrito de aceite y la harina, verter la mitad de la leche sin dejar de remover y, cuando tome algo de cuerpo, incorporar la otra mitad, poner un pellizco de sal y dejar la bechamel cinco minutos a fuego vivo removiendo para que no salgan grumos e incorporar tomate casero frito echo en casa .
- ★ Terminar volcando la bechamel restante sobre la lasaña y una buena cantidad de queso rallado. Hornear durante media hora y dejar reposar al menos cinco minutos antes de cortar las porciones.
- ★ Precalentar el horno a 200 °C. Untar el fondo de una fuente con mantequilla y poner una cama de bechamel y tomate casero, colocar las placas de pasta y cubrirlas con la carne, añadir un poco de queso rallado curado de Cuenca, un buen chorro de bechamel y tapar con de placas de pasta, repetir haciendo tres capas más como esta.

RECETA POR CORTESÍA DE:





MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Sobre un plato y de forma transversal haremos un ligero brochazo con nuestro culis de tuno, sobre esta y en tres puntos separados en mismas distancias, haremos una pequeña base redonda de ajoblanco sobre el cual después colocaremos de forma vertical tres cilindros de pulpo previamente en tempura y sobre estos unas colmenas del falso caviar de pimentón.

102 RECETA



Entre "Mar y tierra"

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Ajoblanco de almendras:

65 g. Almendra cruda
1/2 diente de ajo
15 g. pan blanco
70 ml. leche
5 ml. vinagre
100 g. aceite de girasol
40 g. aceite de oliva extra

Falso caviar de pimentón:

10 g. agar agar
30 ml. aceite de oliva
120 ml. aceite de girasol
20 g. pimentón ahumado de la vera
30 ml. agua

Falso caviar de pimentón:

10 g. agar agar
30 ml. aceite de oliva
120 ml. aceite de girasol
20 g. pimentón ahumado de la vera
30 ml. agua

Solución tinte:

200 g. col lombarda
100 g. cebolla roja
500 ml. agua

Tempura:

100 g. harina
150 ml. agua fría + hielo + sal

Pulpo:

1 kg. pulpo
500 ml. agua

RECETA POR CORTESÍA DE:

GM cash & carry
solo profesionales
cash

ELABORACIÓN:

- ★ **Pulpo:** en una marmita pondremos el agua a hervir, llegado al punto de ebullición asustaremos el pulpo entre 4 y 5 veces para lograr la adhesión de la piel y gelatina a la carne del mismo. Posteriormente lo dejaremos en el agua y coceremos durante 15 minutos aproximadamente, dejándolo otros 15 más de reposo esta vez sin fuego. Sacaremos, abatiremos e introduciremos en la solución de teñido durante 30 minutos. pasado este tiempo cortaremos los tentáculos en cilindros de 4 cms de altura y dejándolo lo más parejos posibles. reservamos hasta el momento de la fritura con la tempura.
- ★ **Solución tinte:** para la solución del tinte, licuaremos la col lombarda y la cebolla morada junto con medio litro de agua fría, la solución resultante es la que utilizaremos para teñir nuestro pulpo.
- ★ **Falso caviar de pimentón:** el primer paso será poner a enfriar en un bol el aceite de girasol para bajarle al máximo la temperatura. En un cazo añadiremos el agua junto con el agar agar, el pimentón y el aceite, llevaremos a ebullición para activar el agar mientras removemos con una varilla una vez terminado, y con la ayuda de una jeringa o biberón con boquilla pequeña iremos dejando caer gotas de una en una sobre el aceite previamente enfriado cuando estas gotas lleguen al fondo recuperaremos con la ayuda de una cuchara y reservaremos, pero siempre cubiertas de aceite de oliva.
- ★ **Ajoblanco:** introducimos en vaso de batidora o thermomix las almendras crudas previamente remojadas en agua, añadimos el ajo, la sal, el vinagre, el pan mojado y leche fría para posteriormente ayudar a que la emulsión sea más fácil, trituraremos a máxima velocidad o potencia. una vez con textura fina, añadiremos el aceite e iremos emulsionando hasta conseguir la textura deseada. rectificaremos de sal y reservaremos en biberón.
- ★ **Culis de tuno indio:** pelaremos los tunos con cuidado de no clavarnos las diminutas púas que este contiene. en un cazo lo pondremos junto con el agua y el azúcar, coceremos a fuego medio bajo durante 15 minutos, una vez finalizado el tiempo, con la ayuda de un colador o chino, colaremos y reservaremos en un biberón y en el frío.
- ★ **Tempura:** en un bol añadiremos la harina un poco de sal y el agua muy fría, este detalle es muy importante para lograr una tempura más crujiente, mientras vertimos el agua vamos removiendo con la ayuda de una varilla para lograr que no se formen grumos. reservaremos hasta el momento de la fritura.



103 RECETA



Secuencia Caprese de melocotón y Mini mozzarella Galbani

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

12 und. de mini mozzarella Galbani
1 Kg de tomates carnosos o cherrys en caso de las brochetas.
1 Kg mango, caqui o melocotón según temporada.
50 gr de albahaca fresca.
Aceite de oliva, azúcar y sal.

ELABORACIÓN:

- ★ Pelar y picar la fruta al tamaño adecuado según queramos emplatar con aro o ensartar en brocheta, dejarla macerar con azúcar y sal para que suelte zumo.
- ★ Emplatado en aro:
Pelar los tomates, picarlos y dejarlos escurrir.
Mezclar el tomate, la fruta y la albahaca picada a mano.
Emplatar la ensalada con un aro de 8 cm.
Colocar tres minimozzarellas coronando la ensalada y decorar con unas hojas de albahaca.
- ★ Brocheta:
Ensartar en una brocheta una hoja de albahaca, un tomate cherry, una bolita de mozzarella Galbani y acabar con un trozo de fruta macerada.
Realizar una vinagreta con el zumo de fruta, aceite de oliva virgen y sal, batiendo hasta que emulsione. Aliñar la ensalada o las brochetas con ella.

SUGERENCIA DEL CHEF:

La receta puede adaptarse según la temporada de fruta resultando igualmente deliciosa con cada una de ellas.
Es recomendable cortar a mano la albahaca para que la hoja se abra y desprenda más aroma.
Añadir al macerado de la fruta el zumo y la ralladura de una lima para darle un toque cítrico.

RECETA POR CORTESÍA DE:



Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.

104 RECETA



Royal de gambón argentino con caviar de soja y brotes de cilantro

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Caldo de gambón argentino

1 puerro pequeño
2 chalotas
2 zanahorias
16 cabezas de gambón argentino
1 hoja de laurel
1 cucharada de tomate concentrado
2 cucharadas de aceite
1 chorro de whisky o brandy
1 l. de agua

Colas de gambón argentino

16 gambones argentinos L2 elmar

Royal de gambón argentino

350 gr. de caldo de gambón argentino
50 gr. de nata 35% M.G.
4 gr. de carragenato iota
c.s. de sal

Caviar de soja

75 gr. de salsa de soja
75 gr. de agua
1,2 gr. de agar agar
c.s. de aceite de girasol

ELABORACIÓN:

- ★ Retirar la cabeza y reservar para la elaboración del caldo de gambón argentino. Retirar el intestino y pelar las colas dejando el tramo final de las mismas. Reservar.
- ★ Dorar las cabezas de los gambones en una taera con un chorro de aceite. Incorporar las verduras picadas y continuar rehogando hasta que tomen color. Añadir el alcohol elegido y flambear. Cubrir con el agua y añadir el tomate y laurel. Dejar que hierva todo junto durante 15 minutos y colar apretando bien las cabezas para extraer todos sus jugos.
- ★ Mezclar en frío el caldo con la nata y el carragenato. Llevar a ebullición y rectificar de sal. Repartir en 4 boles o platos soperos y dejar cuajar a temperatura ambiente. Mezclar el agua con la salsa de soja y el agar agar. Poner al fuego hasta que rompa a hervir. Dejar enfriar a 40-45°C, llenar un jeringuilla y dejar caer gotas sobre el aceite de girasol bien frío (baño María helado). Una vez cuajadas las gotas de soja, escurrir del aceite y reservar.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

En una saén o plancha caliente cocinar las colas de gambón reservadas. Trocear y disponer sobre la sujeción del royal ya cuajado. Terminar repartiéndole una cucharada de caviar de soja y unos brotes de cilantro por todo el plato.

RECETA POR CORTESÍA DE:



NOTA: El langostino argentino vive en aguas templado-frías del litoral patagónico. Su tamaño es variado, pudiendo alcanzar las hembras 22,5 cm. de talla y 100gr. de peso.



105 RECETA



Tosta de cordero con mayonesa de Tzatziki

INGREDIENTES PARA 15 TAPAS:

Para el cordero

1 pierna de cordero
½ cebolleta
zumo de ½ lima
1 diente de ajo rallado
1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de cilantro
1/2 limón
Especias: pimentón, ras el hanout, comino, pimienta cayena, curry, cúrcuma, orégano, sal y pimienta

Para la mayonesa de Tzatziki

50 gr de pepino rallado
30 gr de yogurt griego
100 gr de Mayonesa Hellmann's
Menta picada
zumo de ½ limón

ELABORACIÓN:

- ★ Mezclar las especias, el zumo, la cebolla, la menta y el cilantro y adobar la paletilla deshuesada. Rular la paletilla especiada con papel film.
- ★ A continuación, cocinar al vacío a 80° durante 8 horas.
- ★ Sacar del papel film en forma de cilindro y asar en una brasa o una plancha bien caliente hasta que se haga una corteza dorada por fuera.
- ★ Dejar enfriar y cortar en corta fiambres.
- ★ Para la mayonesa Tzatziki, juntar todos los ingredientes e introducir un poco de aceite de oliva virgen extra.

MONTAJE:

Colocar la tosta de pan y por encima el cordero cortado bien finito. Tapar con la mayonesa de Tzatziki y complementar con unos tomates semisecos.

RECETA POR CORTESÍA DE:





106 RECETA



Albóndigas con gambón mar y montaña

INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE 1 TAPA:

20 gr./und. Albóndigas mixtas ternera y cerdo fritas
5 gr. MAIZCREM (Almidón de Maíz GBFS)
10 gr. Aceite de oliva Virgen extra
20 gr. Gambón desvenado y pelado
2 gr. Ajo picado
20 gr. SOFRITO SUAVE GBFS
5 gr. TOMATE FRITO GBFS
35 gr. Agua para regenerar CALDO CARNE GBFS
5 gr. CALDO CARNE GBFS
3 gr. TOQUE DE SABOR LANGOSTA GBFS
2 gr. Azúcar
0,01 gr. Pimienta negra molida
4 gr. Picada avellana, ajo, almendra y perejil
1 gr. Perejil para decoración
20 gr. Rodaja de pan del día

ELABORACIÓN:

- ★ 1º Pasamos las albóndigas mixtas por almidón de maíz y las freímos en aceite Oliva Virgen extra. Las dejamos un punto crudas por dentro y doradas por fuera. Reservar.
- ★ 2º En el mismo aceite, agregamos ajo picado y los gambones descongelados. Cuando estén marcados y antes que el ajo se dore demasiado, mojamos con brandy y flambeamos, cuando se apague la llama, sacamos los gambones y los reservamos.
- ★ 3º En el mismo recipiente, añadimos el SOFRITO SUAVE Gallina Blanca Foodservice, seguidamente, el TOMATE FRITO Gallina Blanca Foodservice y a continuación el CALDO CARNE Gallina Blanca Foodservice. Añadimos las albóndigas, tapamos el recipiente y dejamos hervir unos 15 minutos a fuego lento.
- ★ 4º Probamos la salsa de sabor, rectificamos con pimienta negra molida, le agregamos la picada, y añadimos TOQUE DE LANGOSTA, para darle a la salsa el punto de Mar. Damos un último hervor y listo.

NOTA Y PRESENTACIÓN:

Si dejamos las albóndigas 24h de reposo en su salsa, están más buenas que en el día.

- 1º Cuando nos pidan una tapa, calentamos en microondas una albóndiga con su salsa. Cuando salga, le ponemos encima un gambón marcado.
- 2º Insertamos en una brocheta de madera, primero el gambón marcado, seguido de la albóndiga. 3º Colocamos la brocheta en la cazuelita de hierro que esté templada, cubrimos con la salsa muy caliente, colocamos una rodaja de pan y decoramos con una hoja de perejil fresco.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Gallina Blanca

FOODSERVICE





RECETAS

2020
