





Introducción

La Ruta Vía de la Plata alberga una rica y variada gastronomía cuya mayor riqueza reside, por un lado, en la calidad de las materias primas. Actualmente, el viajero que se anime a recorrer y descubrir la Ruta Vía de la Plata podrá disfrutar de más de 60 productos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) o Marca de Garantía. Y, por otro lado, en las tradiciones culinarias que mezclan diferentes influencias, pero también muchos elementos en común que permiten ofrecer una sinfonía de aromas, sabores y colores.

Desde los platos del norte con los pescados y mariscos asturianos, a los asados castellanos, pasando por tradición chacinera extremeña y castellana o la cocina mediterránea del sur con influencia andalusí, donde el aceite de oliva, las hortalizas y las frutas y verduras son los protagonistas, el viaje por la Ruta Vía de la Plata se convierte en un recorrido único e inigualable por la gastronomía española.

La muestra la tienes en tus manos.

En las siguientes páginas, descubrirás deliciosos platos elaborados con productos locales de la Ruta Vía de la Plata que van desde la cocina tradicional hasta la más creativa e innovadora.

Una propuesta culinaria fruto de la iniciativa y la colaboración de las escuelas de hostelería de Sevilla (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla e Instituto de Educación Superior Heliópolis), la Escuela Superior de Cocina Ciudad de Plasencia, la Escuela de Hostelería de León, la Escuela de Hostelería del Instituto de Educación Secundaria Valle de Aller y del Centro Integrado de Formación Profesional Hostelería y Turismo de Gijón.

Gracias a todas ellas, y especialmente a la Escuela de Hostelería Valle de Aller que actuó como coordinadora, por hacer posible este recetario con el que se pone en valor la cocina y los productos agroalimentarios de la Ruta Vía de la Plata. Un itinerario que, como podrá comprobar el lector, también seduce al viajero a través del gusto.

¡Prepárate para disfrutar de una experiencia culinaria inigualable!

GASTROVÍA

Asturias

- Salpicón de verdinas con pixín alangostado.
- Costilla de ternera asturiana ecológica IGP a baja temperatura con salsa de vino de Cangas DOP y puré parmentier.
- Sopa de chocolate blanco, con bizcocho de escanda y tartar de manzana.
- Nueva versión del pote de nabos.
- Pintu del cantábrico “poché” con glaseado de muselina de oricios.
- Bocados asturianos: falso tocinillo de ahumado de Pría, teja de avellana, helado de higos, manzana osmotizada y streusel de suspiro.

Castilla y León

- Patatas con congrio.
- Ancas de rana a la bañezana.
- Tarta San Marcos.
- Taco “San Cayetano canalla”.
- Pichón de tierra de campos, salsa de chocolate, chips de yuca y tempura de uvas.
- Tarta de castañas del Bierzo, teja de cacao y helado de especias.

Extremadura

- Bacalao al modo de Alcántara.
- Chanfaina de cordero.
- Floretas con helado de miel.
- Ensalada de limón.
- Perdiz con escabeche navideño.
- Repápalos con leche.

Andalucía

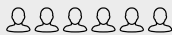
- Civet de conejo con puré de patata y ceps botón.
- Gazpacho andaluz con langostinos de Sanlúcar de Barrameda.
- Piñonate.
- Carpaccio de gurumelos, vinagreta de trufa y queso de cabra.
- Papas de choco en crema con bacalao confitado.
- Leche frita con compota de naranja amarga.



Luis Alberto Martínez Abascal (Alumno)

Salpicón de verdinas con pixín alangostado

Ingredientes



Verdinas

- ½ kilo de Verdinas
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento verde
- 1dl Aceite de oliva virgen

Fumet del pixín

- 1 Pixín de 1,5 kilos
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Vinagreta

- 1 Cebolleta fresca
- 4 Pepinillos en vinagre
- ½ Pimiento verde
- ½ Pimiento rojo
- 1 Huevo cocido (solo la clara)
- 1 c/s Perejil picado
- 1 dl Aceite de oliva virgen
- ½ dl Vinagre de sidra
- ½ dl Agua
- Sal y pimienta

Elaboración

1. Las verdinas las ponemos a remojo durante 12 horas el día anterior.
2. Limpiamos el pixín sacando los dos lomos y reservando la cabeza para hacer un fumet
3. Ponemos a cocer las verdinas en el fumet del pixín junto con las verduras durante 2 horas y media, más o menos, hasta que estén cocidas. Reservamos.
4. El pixín lo salamos, lo untamos en aceite y pimentón, le damos forma de rulo con film y lo envasamos al vacío. Para eso, preparamos un bol u olla alta con abundante agua, introducimos el pixín ya envuelto en film en una bolsa zip sin cerrar. Metemos la bolsa dentro del agua sin que el agua llegue a entrar. La presión del agua hará que el plástico se adhiera lo más posible a la superficie del género, eliminando la mayor cantidad posible de aire del interior. Cerramos la bolsa obteniendo así un efecto parecido al envasado al vacío. Cocemos a 70 °C durante 10 minutos. Reservamos.
5. Para la vinagreta cortamos todos los ingredientes en *brunoise* fina, aliñamos con el aceite, vinagre, agua y salpimentamos.
6. Acabado y presentación: Escurrimos las verdinas del caldo de cocción.
7. Fileteamos el pixín dejando las partes centrales para la presentación. El resto lo picamos en trozos no muy pequeños que mezclaremos con las verdinas y, por último, añadimos la vinagreta.

Emplatado

Para presentar el plato colocamos la mezcla anterior en un plato hondo con la ayuda de un molde y decoramos con el pixín cortado en rodajas.



María Busta Rosales (Profesora)

Costilla de ternera asturiana ecológica IGP a baja temperatura con salsa de vino de Cangas DOP y puré parmentier

Elaboración

1. Sazonamos las porciones de costillas introduciéndolas en salmuera al 10% durante unos 15 minutos (pudiendo ser un poco más de tiempo en función del calibre del corte).
2. Sacamos y secamos las piezas. Les echamos la pimienta recién molida y las introducimos en las bolsas de vacío por raciones individuales. A continuación, incorporamos un chorro de aceite de oliva virgen extra (AVOE) y un toque de las hierbas aromáticas que más nos gusten, y envasamos al vacío.
3. Introducimos en el roner o sous-vide (*) durante unas 30 horas a 65 °C. Una vez transcurrido ese tiempo, introducimos la bolsa en agua con hielo para cortar de forma inmediata la cocción y evitar el rango de temperatura peligroso.

A la hora del pase

Atemperamos introduciendo la bolsa de la costilla en agua caliente, abrimos la bolsa, marcamos la pieza en la plancha y terminamos su elaboración en el horno (buscando que la pieza se caliente puesto que ya está cocinada). Se deben calentar las costillas en el horno (previamente calentado a unos 200 °C) napado con la salsa de vino de Cangas. Dejamos unos 15 minutos, guarnecemos y listo.

(*) Si no se dispone de roner o sous-vide, se puede conseguir el mismo resultado (cocción al vacío y baja temperatura) en el horno con una olla de hierro. Para ello, precalentamos el horno a 80 °C con la olla dentro. Debemos elegir una olla en la que quepa la costilla de ternera (que puede estar fraccionada en trozos más pequeños). Una vez esté caliente, la sacamos y metemos la costilla y, si la hemos marinado, también añadimos los jugos resultantes, tapamos y dejamos en el horno a 80°C durante unas 12 horas. Una vez transcurrido ese tiempo, apagamos el horno y dejamos reposar con el calor residual durante una hora.

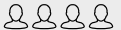
Elaboración puré parmentier

Cocemos las patatas con piel. Una vez cocidas, las pelamos y las trituramos pasándolas por el pasapuré. Enriquecemos y sazonomos con el resto de ingredientes.

Elaboración salsa de vino DOP de Cangas

1. Picamos las chalotas en *brunoise* y las pochamos en unos 50 g de mantequilla fundida (podemos añadir unas gotas de aceite para evitar que se queme la mantequilla). Añadimos el vino y lo reducimos.
2. Preparamos un fondo oscuro tostando en el horno a 220 °C huesos o despojos de carne, una vez dorados, se añade cebolla, puerro, zanahoria y tomate en *mirepoise*. Se sigue horneando durante 25 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, se añaden a una olla, se cubren con agua fría, sazonando con perejil, laurel y pimienta, y dejando cocer durante al menos 2 horas. El fondo oscuro también se puede comprar hecho o concentrado para diluir en agua.
3. Incorporamos el fondo y lo cocemos a fuego lento durante unos 30 min. Espumamos y desgrasamos.
4. Colamos el resultado y lo ponemos nuevamente al fuego para que reduzca hasta la textura buscada.
5. Afinamos la salsa incorporando unos 50 g de mantequilla con la salsa fuera del fuego. Salpimentamos.

Ingredientes



Puré parmentier

- 500 g de Patatas
- 15 g de Mantequilla
- 75 ml de Leche caliente
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta negra recién molida

Salsa de vino DOP de Cangas

- 250 ml de Vino DOP de Cangas
- 50-60 g de Chalotas
- 1 pizca de Pimienta negra
- 1 pizca de Sal
- 1 de fondo oscuro
- Mantequilla



Eva Baídes Morente (Profesora)

Sopa de chocolate blanco, con bizcocho de escanda y tartar de manzana

Ingredientes



Sopa de chocolate blanco

- 150 ml de Nata líquida
- 50 g de Mantequilla
- 20 g de Azúcar
- 175 g de Chocolate blanco

Bizcocho de escanda

- 250 g de Mantequilla
- 100 g de Harina floja
- 150 g de Harina de escanda
- 200 g de Azúcar
- 3 Huevos
- Ralladura de limón
- 10 g de impulsor (levadura)

Tartar de manzana

- 250 g de Agua
- 100 g de Azúcar
- ½ kg de Manzana (preferiblemente asturiana dentro de las 22 variedades)
- Zumo de medio limón

Para decorar

- Hojas de menta
- Frambuesas

Elaboración

Sopa de chocolate

1. Calentamos la nata, el azúcar y la mantequilla.
2. Una vez derretida la mantequilla, incorporamos el chocolate.
3. Removemos hasta que se haya ligado con los demás ingredientes.
4. Dejamos enfriar.

Bizcocho de escanda

1. Mezclamos los huevos, el azúcar y la ralladura de limón.
2. Batimos muy bien hasta que esté muy esponjoso.
3. Agregamos la mantequilla punto pomada.
4. Por último, añadimos la harina con la levadura mezclándolo con sumo cuidado.
5. Horneamos.

Tartar de manzana

1. Hacemos un almíbar y lo vertemos sobre las manzanas previamente cortadas en cubos.
2. Damos un hervor.
3. Dejamos reposar alrededor de 12 horas.

Emplatado

En un plato quijote añadir la sopa de chocolate, colocar en el centro un cuadrado de bizcocho de escanda y alrededor unos cubos del tartar de manzana. Decorar con una hoja de menta y frambuesa.



Víctor Pérez Castaño (Profesor)
Lina Marcela Jaramillo López (Alumna)

Nueva versión del pote de nabos

Ingredientes

2 kg de Nabos	300 g de Magro de cerdo
1 Morro de cerdo	2 Morcillas
1 Oreja de cerdo	2 Chorizos
1 Rabo de cerdo	12 Láminas de pasta filo

Elaboración

1. Normalmente la carne de cerdo suele estar salada, por tanto, debemos ponerla a remojo 24 horas antes de cocinarla (cambiando el agua dos o tres veces) o, en su defecto, blanqueamos las distintas carnes y tiramos el agua del escaldado. Para blanquear las carnes, se cubren de agua fría en una cazuela, se llevan al punto de ebullición y se mantienen uno o dos minutos para que suelten la mayor parte de impurezas. Se escurren y se lavan las piezas con agua templada.
2. Una vez desalada o blanqueada, troceamos la carne.
3. Pelamos los nabos y los cortamos en trozos bastante gruesos, para que queden correosos o “con estilla”. Este corte grueso se realiza porque durante la cocción sueltan mucha agua y merman.
4. Ponemos a cocer la oreja, el morro y el rabo. Cuando lleven una hora cociendo, se incorpora el chorizo, la morcilla y el magro. Se cuece todo junto una hora más. Reservamos, así como el líquido de cocción.
5. En un rondón (cacerola ancha), se dispone una capa de nabos, sobre ella una capa de compango o carne de cerdo, el chorizo y la morcilla. Sobre ella, otra capa de nabos, finalizando con el resto de carnes. Debemos tener en cuenta que el recipiente debe ser adecuado en tamaño para realizar esta disposición.
6. Cubrimos el preparado con el agua resultante de la cocción de las carnes, no mucha, ya que los nabos sueltan agua durante la cocción, y cocemos a fuego medio durante dos horas aproximadamente. Dejamos reposar para que cuajen y se empapen del caldo del compango (la cocción se suele hacer el día antes de comerlo).
7. Al día siguiente, se separa la carne de los nabos.
8. Trituramos los nabos con parte del líquido hasta llegar a una consistencia de crema.
9. Deshuesamos las carnes y reservamos.
10. Picamos el magro de cerdo, junto con la morcilla y el chorizo, a cuchillo. Ponemos al fuego junto a un poco de caldo, dejando reducir hasta que resulte casi seco. Lo disponemos sobre una placa en papel film y lo dejamos coagular mediante enfriamiento. Una vez firmes, lo cortamos en tiras de 12x1 cm, lo envolvemos en pasta filo y lo freímos, retirándolos una vez dorados, sobre papel absorbente.
11. El resto de las carnes, deshuesadas y desmenuzadas se mezclan con un poco del caldo de los nabos, dejándolo reducir hasta que tomen el aspecto de unos callos.

Emplatado

Sobre plato de pizarra negra rectangular disponemos: una copa de cristal con la crema, una cazuelita con los “falsos callos” de la carne del potaje y los crujientes de embutido.



Pintu del cantábrico “poché” con glaseado de muselina de oricios

Elaboración

1. Desescamamos, evisceramos, retiramos las aletas y lavamos a chorro de agua fría el pintu (también conocido en Asturias como Maragota o Botona).
2. Retiramos la espina central y la cabeza, obteniendo los dos lomos. Retiramos también las espinas con ayuda de una pinza. Reservamos cabezas y espina central.
3. Picamos la cebolla y el puerro en juliana, pochamos en una marmita junto con el aceite de oliva y una pizca de sal para que suden las hortalizas.
4. Añadimos las espinas del pintu y las cabezas y espinas de pescados como congrio o rape. Rehogamos durante un minuto y añadimos la sidra.
5. Reducimos un poco y cubrimos con el agua fría, sazonamos y condimentamos con perejil y laurel. Dejamos hervir y retiramos la espuma que se vaya formando.
6. Dejamos cocer el fumet durante el tiempo necesario hasta que se reduzca y quede la mitad del líquido. Una vez reducido, lo colamos y reservamos el líquido.
7. Abrimos los oricios (erizos de mar) por la parte superior con unas tijeras, retiramos las huevas y las reservamos. Limpiamos bien el interior.
8. Una vez colado el fumet, lo disponemos en una placa o recipiente plano. Añadimos las algas y aderezamos a punto de sal. Lo llevamos de nuevo a hervor y dejamos bajar la temperatura hasta los 70 °C.
9. Una vez llegado a esa temperatura, añadimos los lomos del pintu, escalfando el pescado a esa temperatura, de forma constante, durante unos 8 minutos.
10. Una vez realizado el proceso, retiramos el pescado y las algas. Retiramos con cuidado las lascas del pescado y picamos las algas en *brunoise*.
11. Mezclamos las algas con la mitad de las huevas de oricio, rompiéndolas ligeramente, y añadimos las lascas del pescado mezclando de manera muy suave.
12. Rellenamos con la mezcla los caparazones de oricio (erizo de mar) y reservamos.
13. Clarificamos la mantequilla a fuego suave, reservándola para que el suero se decante en el fondo y se temple. Preparamos un baño maría en el que encaje un bol de medio punto.
14. Colocamos los oricios rellenos en el caldo corto realizado para el escalfado, fuera del fuego, aprovechando el calor residual del mismo a modo de baño maría.
15. Para realizar la muselina de oricios disponemos sobre el bol dos yemas de huevo, añadimos unas gotas de zumo de limón y montamos hasta aumentar su volumen, añadiendo la mantequilla gota a gota al principio y luego a chorro muy fino, sin dejar de batir con la varilla y sin que el baño maría supere los 55 °C.
16. Una vez montada la salsa holandesa, añadimos el resto de huevas de oricio trituradas, mezclando con mucha suavidad. No será necesario sazonar con sal debido a la propia del oricio (erizo de mar).
17. A la hora del pase o servicio, retiramos los oricios rellenos del “baño”, y cubrimos con la muselina de oricios (erizos de mar).
18. Glaseamos con ayuda de un soplete.

Emplatado

Disponemos sal gruesa sobre un plato sobero y sobre ella colocamos el oricio (erizo de mar) para que se asiente. Podemos decorar con cebollino y una huevo de oricio cruda sobre el glaseado.

Ingredientes



1 Pintu del Cantábrico de 1 kg (*)
1 docena de oricios (erizos de mar)
100 g de Algas (lechuga de mar o wakame)
300 g de espina y/o cabeza de pescado (congrío, rape, etc.)
½ dl de Aceite de oliva
1 ½ l de Agua fría
2 dl de Sidra
½ Cebolla
1 Puerro mediano
Perejil
Laurel
2 yemas de Huevo
150 g de Mantequilla
Zumo de Limón
Sal

(*) Cualquier pescado blanco de roca, de carne dura y compacta.

David Díaz Fernández (Alumno)



Pablo García Llorente (Alumno)

Bocados asturianos: falso tocinillo de ahumado de Pría, teja de avellana, helado de higos, manzana osmotizada y streusel de suspiro

Streusel de suspiro



- 250 g Harina
- 200 Mantequilla
- 60 g Azúcar glas
- 1 yema de Huevo

Manzana osmotizada



- 1 Manzana asturiana (fariñona).
- 300 ml Sidra de hielo.

Teja de avellana



- 150 g de Azúcar glas
- 125 g de Mantequilla
- 50 g de Glucosa
- 50 ml Leche
- 150 g de Avellana picada tostada

Elaboración

1. Ablandamos la mantequilla calentándola entre las manos. La emulsionamos con el huevo y el azúcar.
2. Una vez tengamos una mezcla homogénea, incorporamos la harina previamente tamizada, dejamos reposar 30 minutos.
3. Pasado ese tiempo, desmenuzamos sobre papel de horno y horneamos a 185 °C durante 15/20 minutos.

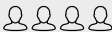
Elaboración

1. Cortamos una *brunoise* con la manzana, aprovechando la piel si esta se encuentra en buen estado.
2. Una vez cortada, introducimos en bolsa de vacío con la sidra de hielo.
3. Envasamos y dejamos que haga osmosis en el frigorífico. En caso de no disponer de envasadora y/o máquina de vacío, se deja macerar durante tres horas.

Elaboración

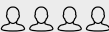
1. Fundimos la leche, la mantequilla y la glucosa. Una vez fundidas, añadimos el azúcar glaze y, por último, la avellana picada.
2. Tomamos pequeñas porciones, estiramos sobre papel de horno y horneamos a 180°C hasta que estén doradas y secas.

Helado de higos



- 250 ml Leche
- 100 ml Nata para montar (35% materia grasa).
- 160 g de pulpa de Higo
- 60 g Azúcar
- 60 g de yemas de Huevo

Falso tocinillo de ahumado de pría



- 200 g de Nata para montar (35% materia grasa)
- 200 g de Leche.
- 300 g de Queso ahumado de Pría
- 80-100 g de Azúcar
- 10 g de Gelatina (cola de pescado)
- c/n Azafrán
- Caramelo de 100x50

Elaboración

1. En un cazo al fuego ponemos la leche junto con la nata y 20 g de azúcar.
2. Llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y, rápidamente, mezclamos la mitad de ese preparado con las yemas y la otra mitad con los higos triturados.
3. Echamos los dos preparados en un bol y batimos hasta que se mezclen por completo.
4. Vertemos la mezcla resultante en una cacerola y cocemos a fuego suave, removiendo sin parar, hasta que alcance los 82 °C – 85 °C.
5. A continuación, retiramos del fuego, mezclamos con el resto del azúcar (los 20 g restantes). Incorporamos el azúcar removiendo con unas varillas hasta que se mezcle perfectamente.
6. Seguidamente, pasamos la mezcla por un colador fino colocado sobre un bol limpio y enfriamos rápidamente.
7. Vertemos la crema en un recipiente de plástico, lo tapamos y lo metemos en el frigorífico un mínimo de cuatro horas.
8. Transcurrido este tiempo, sacamos del frigorífico y pasamos al congelador 40 minutos.

Elaboración

1. En primer lugar, ponemos en un cazo la nata líquida, la leche y el queso cortado en dados.
2. Hidratamos la gelatina en agua fría. Escurrimos.
3. Ponemos el cazo al fuego mientras batimos con las varillas para que todos los ingredientes se integren.
4. Cuando veamos que va a romper a hervir, retiramos el cazo del fuego, añadimos el azafrán y la gelatina.
5. Una vez lista la crema de la *panna cotta*, comprobamos el punto de dulzor. Colamos la crema y la repartimos en los moldes.
6. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico.

Emplatado

Cortamos los tocinitillos en cubos de unos 4x4 cm y disponemos 4 sobre el plato, salseándolos con el caramelo. Colocamos dos montañas de streusel de suspiro, unos dados de la manzana osmotizada, unas tejas de avellana, y en el centro el helado de higos.



Yísmery Acosta Quezada y Yenel Fernández Carrasco (Alumnas)
Belén Rodríguez Molina (Profesora)

Patatas con congrio

Ingredientes



1,5 l de Fumet (elaborado con la cabeza del congrio)
1 Pimiento verde
1 Cebolla
4-6 Patatas
800 g de Congrio abierto
2 dientes de Ajo
1 hoja de Laurel
Unas hebras de Azafrán
500 g de Almejas
1dl de aceite de oliva
Sal

Elaboración

1. Elaboramos un buen fumet con la cabeza del congrio. Es muy importante que sea muy sabroso, ya que es la base del plato.
2. En una cazuela rehogamos cebolla, pimiento y ajo cortados en *brunoise*.
3. Una vez bien rehogados, añadimos el azafrán tostado, el laurel y las patatas cortadas en cachelos.
4. Añadimos el fumet y dejamos cocer suavemente unos 15-20 minutos hasta que estén tiernas.
5. Limpiamos la parte abierta del congrio dejando solo la carne limpia cortada en dados. Sazonamos, pasamos por harina y doramos ligeramente en una sartén con aceite de oliva.
6. Añadimos el congrio a las patatas, junto con las almejas y dejamos que dé un hervor todo junto. Rectificamos de sal.



Borja Casado Lugo y Yenel Fernández Carrasco (Alumno/a)
Belén Rodríguez Molina (Profesora)

Ancas de rana a la bañezana

Ingredientes



1 kg de Anclas de Rana
150 g de Cebolla
50 g de Pimiento verde
50 g de Pimiento rojo.
2 Tomates pelados y despepitados
2 dientes de Ajo
50 g de unto (tocino rancio de vacuno)
1 cucharada de pimentón (picante o dulce, según el gusto)
Aceite
Laurel
Sal
1 cucharada de Harina
½ dl de Vino blanco
Agua

Elaboración

1. Quitamos los huesillos superiores de la columna a las anclas de rana.
2. Introducimos las anclas de rana en leche y sal durante 2 horas.
3. En cazuela de barro, rehogamos la cebolla y el pimiento.
4. Añadimos el tomate y dejamos que se cocine unos minutos. Rehogamos la harina.
5. Regamos con el vino y dejamos reducir el alcohol.
6. Añadimos el unto, el laurel y el agua, y dejamos cocer todo junto unos 15 minutos.
7. En un mortero, preparamos un majado con el ajo, el perejil, el pimentón y la sal, y lo añadimos a la cazuela de barro. Dejamos cocer otros 5 minutos más.
8. Escurrimos y secamos las anclas de rana. Las colocamos en la salsa y dejamos que se cocinen unos 5-10 minutos.
9. Rectificamos y servimos con una buena hogaza de pan de León para mojar en la salsa.



Tarta San Marcos

Ingredientes



Bizcocho ligero

6 Huevos
180 g de Azúcar
100 g de Harina

Almíbar aromatizado

2 dl de Agua
200 g de Azúcar
1 barra de Canela
Cáscara de Limón
½ dl de Ron

Yema fina

250 g de Azúcar
125 g de Agua
12 Yemas de huevo
150 g de Gelatina de manzana
½ l de nata montada azucarada

Trufa cocida

½ l de Nata
65 g de Azúcar glase
150 g de cobertura negra

Para decorar

Granillo tostado de almendra
Decoraciones de chocolate

Elaboración

El día anterior, preparamos la trufa cocida: llevamos a ebullición la nata con el azúcar, lo vertemos sobre la cobertura negra y removemos hasta que se derrita y emulsione. Colamos y reservamos en frío al menos 6 horas.

Bizcocho ligero

Montamos los huevos y el azúcar con la batidora hasta que tripliquen su volumen y añadimos la harina con movimientos envolventes y suaves. Llenamos una manga con la mezcla y escudillamos en una chapa de horno forrada con papel sulfurizado. Horneamos a 200-220 °C unos 8- 10 minutos. Sacamos, despegamos del papel y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Cocer agua, azúcar y especias para preparar el almíbar y añadir el ron.

Yema fina

Cocemos el agua y el azúcar hasta alcanzar el punto de hebra. Lo vertemos sobre las yemas y batimos no en exceso, para que no se decoloren. Colamos y cuajamos la mezcla al fuego o en cazo eléctrico moviendo constantemente con una varilla. Extendemos para que enfrie (en mármol) o la metemos tapada en el abatidor rápidamente.

Emplatado

Cuadramos la plancha de bizcocho cortando los bordes más duros. Dividimos en tres partes iguales. Calamos la primera plancha con el almíbar y extendemos la nata. Colocamos la segunda plancha de bizcocho, la calamos también con el almíbar y extendemos la trufa montada. Sobre ella, ponemos la última capa de bizcocho y calamos. Extendemos la yema. Espolvoreamos con azúcar y quemamos con pala.

Para decorar podemos utilizar rosetones de nata montada, cubrir los laterales con granillo de almendra y cubrir la superficie con decoraciones de chocolate.

Alumnado de 2ºCFGM Cocina y Gastronomía
Belén Rodríguez Molina (Profesora)

Saúl García Melón y Yeray Belotti Rodríguez (Alumno/a)
Belén Rodríguez Molina (Profesora)



Taco “San Cayetano canalla” (de cecina de chivo con ketchup de pimientos)

Ingredientes



Cecina de chivo

500 g de Cecina de chivo.

1 cebolla

1 zanahoria

Ketchup de pimientos

1 kg de Pimiento rojo del Bierzo o de Fresno de la Vega

250 g de Cebolla o chalota picada

125 g de Manzana troceada

1-2 chiles o guindillas frescas picadas y despepitadas

750 ml de Agua

375 ml de Vinagre de sidra o vino

75 g de Azúcar

½ cucharada de Maicena o almidón de maíz

Saquito de hierbas: estragón, menta, tomillo, salvia y perejil y dos tiras de piel de limón

Saquito de especias: ½ cucharada de cilantro en semillas, ½ cucharada de pimienta negra en grano, ½ cucharada de clavos

Para el guacamole

2 Aguacates

½ Cebolleta

Sal

Zumo de 1 lima

Aceite de oliva virgen

Para decorar

1 Cebolla roja macerada con zumo de lima y cilantro

Brotes, germinados, hojas de rúcula y cilantro

Para montar el taco

Tortitas de maíz

Elaboración

1. Poner la cecina en remojo toda una noche. Al día siguiente, cocerla en una olla a presión con un zanahoria y una cebolla, hasta que esté tierna.
2. Desmenuzar o mechar la cecina ya cocida.
3. Cortamos en una cebolla en *brunoise* y la rehogamos. Cuando esté dorada, añadimos la cecina y rehogamos todo junto unos minutos.
4. Para elaborar el ketchup, asamos los pimientos. Los pelamos, despepitamos y escurrimos. Trituramos los pimientos con las manzanas y los 250 g de cebollas. Reservamos.
5. Ponemos en una cazuela con el agua, las especias y las hierbas. Dejamos hervir a fuego lento 25 minutos.
6. Quitamos el saquito de hierbas y de especias, y pasamos el agua por un chino.
7. Añadimos el azúcar, el vinagre y la sal, y dejamos hervir a fuego lento 1-1,5 horas hasta que reduzca a la mitad.
8. Añadimos el almidón de maíz o la maicena disuelto para que espese y vertemos en botes para conservar.
9. Cortamos en juliana muy fina la cebolla roja. La regamos con zumo de lima y unas hojas de cilantro y dejamos macerar unas horas. Reservamos.
10. Por último, elaboramos el guacamole. Para ello, trituramos los aguacates, añadimos la cebolleta muy picada, sal, zumo de lima y aceite hasta que quede emulsionado.

Emplatado

Sobre cada tortita de maíz colocamos un poco de guacamole, añadimos la cecina caliente y terminamos con unos botones de ketchup, unas tiras de cebolla roja, brotes, rúcula y cilantro. Acompañamos con un poco más de Ketchup aparte.



Alejo Franco Muciego y Mar García Castellanos (Alumno/a)
Belén Rodríguez Molina (Profesora)

Pichón de tierra de campos, salsa de chocolate, chips de yuca y tempura de uvas

Ingredientes



3 Pichones
250 g de Cebolla
30 g de Chocolate negro de Astorga
1 dl de Cognac
1 cucharada de Harina

Para elaborar el fondo oscuro

Carcasas y huesos de los pichones
150 g de Cebolla
100 g de Zanahoria
100 g de Puerro
200 g de Tomate
300 ml de Vino tinto
Agua
1 Yuca
200 g de Uvas rojas.
Harina, agua y huevo para la tempura
Sal y pimienta
Aceite de oliva

Elaboración

1. Preparamos los pichones separando las pechugas, los cuartos traseros y alones, y las carcasas.
2. Con las carcasas elaboramos el fondo oscuro: salteamos en una marmita los huesos hasta que estén bien dorados. Añadimos las verduras cortadas en dados pequeños y rehogamos. Incluimos el tomate y dejamos que se cocine un poco. Regamos con el vino tinto y dejamos que reduzca, para que se evapore el alcohol. Añadimos agua y dejamos cocer lentamente unas dos horas. Colamos y desgrasamos.
3. En una cazuela doramos los cuartos traseros y los alones salpimentados. Retiramos y, en el mismo aceite, rehogamos la cebolla cortada en *brunoise*. Cuando empiece a dorarse, incorporamos de nuevo el pichón. Añadimos harina y dejamos que se tueste bien. Separamos del fuego un segundo la cazuela y añadimos el chocolate para que se funda. Flambeamos con el Cognac y regamos con el fondo oscuro. Dejamos cocer hasta que la carne esté tierna.
4. Sacamos los muslos y los alones del guiso y colamos la salsa. La reducimos hasta que tenga una textura brillante y ligeramente densa.
5. Cortamos la yuca en rodajas finas y la freímos en abundante aceite hasta obtener unos chips dorados.
6. Preparamos la masa de tempura mezclando agua muy fría, harina y en el último momento un huevo. Despepitamos las uvas, las pasamos primero por harina y después por la mezcla de tempura y las freímos suavemente hasta que quede muy crujiente.
7. Salpimentamos las pechugas del pichón y las hacemos en la plancha hasta que la piel resulte crujiente y la carne sonrosada por dentro. No debe cocinarse totalmente.

Emplatado

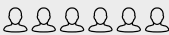
Emplatamos colocando los muslos y alones con la salsa, la pechuga sonrosada trinchada y los chips y la tempura alrededor.



Alumnado de 2ºCFGM Cocina y Gastronomía
Belén Rodríguez Molina (Profesora)

Tarta de castañas del Bierzo, teja de cacao y helado de especias

Ingredientes



Masa dulce para fondos

- 250 g de Harina
- 20 g de Almidón
- 150 g de Mantequilla
- 110 g de Azúcar glass
- 1 Huevo
- 1 pizca de Sal

Relleno de castañas

- 300 g de Puré de castañas
- 50 g de Mantequilla
- 60 g de Azúcar
- 30 ml de Ron
- 5 Yemas de huevo
- 2 Huevos
- 150 g de Azúcar

Helado de especias

- ½ l de Leche
- 4 Yemas de huevo
- 100 g de Azúcar
- Vainilla, jengibre, pimienta de Jamaica, canela.

Teja de cacao

- 70 g de Mantequilla
- 90 g de Claras de huevo
- 85 g de Harina
- 130 g de Azúcar
- 20 g de Cacao

Tofe para decorar

- 100 g de Azúcar
- 250 ml de Nata caliente

Elaboración

Pasta dulce para fondos

Hacemos un volcán con la harina y ponemos el resto de los ingredientes en el centro. Trabajamos con la rasqueta hasta formar una bola. La envolvemos en papel film y la metemos en la nevera 24 horas.

Puré de castañas

Cocemos las castañas en agua, escurrimos y hacemos un puré estando todavía calientes. Ablandamos el puré con la mantequilla empomada y los 60 g de azúcar. Mezclamos con el resto de ingredientes, yemas, huevos, ron y los 150 g de azúcar.

Enharinamos una mesa y extendemos la masa ya fría, rellenamos de masa los aros (de metal) engrasados, pinchamos el fondo de la masa, rellenamos con la mezcla de castañas y horneamos a 180 °C hasta que esté dorada.

Helado de especias

Damos un hervor a la leche con las especias, tapamos y dejamos infusionar 5 minutos, colamos. Batimos las yemas de huevo con el azúcar y las añadimos a la leche. Colamos la mezcla y la calentamos hasta que alcance los 83 °C sin parar de remover con una pala. Enfriamos rápidamente metiendo la mezcla en la heladora.

Tofe

Hacemos un caramelo con el azúcar, añadimos la nata caliente, dejamos hervir hasta que se disuelva el caramelo y espese. Colamos y reservar en un biberón.

Teja de cacao

Mezclamos todos los ingredientes (poner el bol al baño maría un poco si no se funde bien la mantequilla). Con la ayuda de una cuchara, extendemos porciones muy finas circulares en una silpat (tapete de silicona). Horneamos a 180 °C hasta que esté dorado. Sacamos, esperamos un poco y damos forma de cestillo, arrugando un poco la masa.

Emplatado

Colocamos la tarta tibia en el plato, encima una teja de cacao, unas gotas de tofe para decorar y una quenefa (bola) de helado de especias.



Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesora)

Bacalao al modo de Alcántara

Ingredientes



1 kg de Bacalao desalado
500 g de Espinacas
400 g de Patatas
5 dientes de Ajo
1 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
1 dl de Fondo de Pescado
½ dl de Leche
50 g Harina
4 Huevos
Sal

Elaboración

1. Retiramos la piel a los lomos de bacalao desalados y fraccionamos en 10 trozos de 100 g cada uno.
2. Con la piel hacemos un poco de fondo de pescado.
3. Lavamos las espinacas, las blanqueamos y las escurrimos bien.
4. Cocemos los huevos con agua salada durante 10 minutos. Los pelamos y cortamos en rodajas.
5. Pelamos las patatas, las cortamos en rodajas no muy finas. Las sazonamos y las freímos en aceite.
6. Pelamos los ajos y los machacamos en el mortero con un poco de sal, unas gotas de aceite. Aclaramos este majado con leche.
7. Enharinamos los trozos de bacalao y los salteamos en el aceite de haber frito las patatas.
8. Salteamos las espinacas en un poco de aceite.
9. En una cazuela de barro, colocamos las patatas fritas, sobre ellas los trozos de bacalao, rociamos el conjunto con un poco de aceite de haber salteado el bacalao, añadimos el fondo de pescado y, sobre ello, ponemos las espinacas salteadas y encima las rodajas de huevo duro y el majado.
10. Cocemos el conjunto en el horno a 160 grados durante 8 minutos aproximadamente.

Chanfaina de cordero

Ingredientes



500 g de Hígado
500 g de Bofe
10 Riñones
500 g de Falda de cordero
Sal
10 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
200 g de Cebolla
4 dientes de Ajo
1 Guindilla
2 hojas de Laurel
50 g de Salsa de tomate
1/2 dl Vino blanco
½ litro de Caldo de carne

Elaboración

1. Pelamos y cortamos en juliana la cebolla.
2. Pelamos los ajos.
3. Troceamos la carne y reservamos.
4. En una cazuela, calentamos el aceite con los ajos y la guindilla.
5. Cuando estén dorados, retiramos y colocamos en el mortero. Reservamos.
6. En la misma cazuela en la que hemos dorado los ajos y la guindilla, añadimos la cebolla y la sofreímos. La retiramos y la añadimos al mortero junto a los ajos y guindilla, lo majamos todo.
7. Sazonamos la carne y la sofreímos a fuego suave.
8. Añadimos el vino blanco. Dejamos reducir y añadimos el caldo de carne. Dejamos cocer a fuego suave hasta que la carne se ablande. Añadimos el majado y la salsa de tomate y dejamos que el conjunto hierva unos instantes.

Nota: se puede añadir sangre de cordero previamente cocida.

Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesora)



Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesora)

Floretas con helado de miel

Ingredientes



Floretas

100 g de Harina
1 dl de Leche
3 Huevos
½ dl de Aguardiente de cerezas
Aceite para freír

Helado de miel

1 l de Leche
½ l de Nata
1 rama de Vainilla
12 Yemas de huevos camperos
250 g de Miel Hurdana

Elaboración

Floretas

1. Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina.
2. Calentamos el aceite con el molde de la floreta a 160 °C aproximadamente.
3. Retiramos el molde, lo introducimos en la masa hasta que se haga una película fina de masa sobre el molde y lo freímos. Cuando haya adquirido un poco de cuerpo la floreta, soltar del molde y seguir friendo hasta que se dore.

Helado de miel

1. Llevamos a hervir la leche con la nata y la vainilla. Dejamos infusionar el conjunto 15 minutos.
2. Mezclamos bien las yemas de huevo con la miel.
3. Añadimos poco a poco, a la mezcla, la leche con la nata y la vainilla tibias.
4. Mezclamos bien el conjunto. Lo ponemos de nuevo en el fuego para realizar la crema inglesa.
5. Cocemos a una temperatura media-baja (sin pasar los 85°C), sin dejar de mover con una cuchara de madera durante cinco minutos aproximadamente o hasta que la crema inglesa haya cogido algo de densidad. Otra opción es realizar este proceso al baño maría, se tarda un poco más, pero el calor llega menos directo.
6. Dejamos enfriar e introducimos la mezcla en la heladora hasta que se confeccione el helado o en el congelador durante 24 horas.



Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesora)

Ensalada de limón

Ingredientes



1 kg de Naranjas de zumo
½ kg de Limones
200 g de Chorizo blanco
200 g de Chorizo rojo
10 Huevos camperos
30 dl de Aceite de oliva virgen extra Sierra de Gata
10 dl de Vino de pitarra
Sal

Elaboración

1. Cortamos las naranjas y los limones sacando los gajos libres de piel e incluso la membrana que recubre cada gajo, dejándolos lo más limpios posibles.
2. Pelamos el chorizo blanco y lo cortamos en rodajas.
3. Pelamos el chorizo rojo, los cortamos en rodajas finas y lo salteamos en aceite caliente brevemente.
4. Freímos los huevos. Los reservamos.
5. Hacemos una vinagreta con el aceite, el vino de pitarra y la sal.

Emplatado

Colocamos en un plato de forma armoniosa los elementos de la ensalada a gusto del cocinero y aliñamos.

Nota: Se puede sustituir el chorizo por bacalao desalado y el vino tinto por vinagre de vino tinto.



Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesores)

Perdiz con escabeche navideño

Ingredientes



- 5 Perdices
- Sal
- Pimienta
- 1 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra (AVE)
- 200 g de Cebollas
- 1 cabeza de Ajos
- Azafrán
- Clavo
- Pimienta negra
- 2 Pimientos secos
- 1 Zeste de naranja (la cáscara de la naranja sin la parte blanca)
- ½ l de Vinagre de vino blanco
- 3 l de Fondo de Ave

Elaboración

1. Pelamos, chamuscamos, limpiamos bien las perdices y las atamos.
 2. Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana.
 3. Asamos la cabeza de ajos y la pelamos.
 4. Ponemos los pimientos secos a remojo en agua caliente durante 2 horas aproximadamente, retiramos la carne. Reservamos.
 5. Tostamos un poco las hebras de azafrán.
 6. En un mortero, trabajamos los ajos con el azafrán, unos clavos, unos granos de pimienta negra y la vaina de un pimiento choricero.
 7. Llevamos a ebullición el fondo de ave con un poco de sal. Reservamos.
 8. Salpimentamos las perdices y las doramos en una cazuela con aceite caliente.
 9. Añadimos la cebolla y rehogamos el conjunto unos minutos.
 10. Añadimos el vinagre, el fondo de ave y llevamos a ebullición. Añadimos el laurel y dejamos cocer a fuego lento suave hasta que las perdices estén tiernas.
 11. Añadimos el majado del mortero y el zeste de naranja troceado a la cazuela y damos al conjunto un ligero hervor.
 12. Dejamos las perdices en el escabeche dos días antes de servir las.
- Nota: El plato se puede acompañar de escarola, cítricos y frutos secos.

Juan A. Aznal Iruretagoyena (Profesor)
Maite Mora Sánchez Ocaña (Profesora)

Repápalos con leche

Ingredientes



1 ½ l de Leche
½ l de Nata
1 rama de Canela
250 g de Azúcar

Ingredientes para elaborar la farsa

200 g Miga de pan rallado
5 Huevos
½ Limón (ralladura)
½ cucharadita de Canela molida
50 g de Azúcar
40 g de Clara de huevo
½ l de Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Mezclamos bien todos los ingredientes de la farsa excepto las claras.
2. Montamos las claras a punto de nieve y las mezclamos suavemente con la mezcla anterior.
3. En una cazuela apropiada, ponemos a ebullición la leche con el azúcar y la canela. Reservamos.
4. Preparamos una sartén para freír. Con una cuchara vamos realizando porciones ovales de farsa (repápalos) y las vamos friendo en el aceite caliente. Cuando estén doradas, las retiramos y las colocamos en una bandeja con papel absorbente. Reservamos.
5. Por último, añadimos los repápalos a la leche y cocemos el conjunto suavemente durante 15 minutos aproximadamente.

Nota: Servir bien frío. Si se quiere se puede aromatizar la leche con anís o hierbabuena.

Civet de conejo con puré de patata y ceps botón

Ingredientes



1 Conejo
1 Limón
1 Naranja
½ ramita de Canela
3 unidades de Clavo
4 ramitas de Romero fresco
8 ramitas de Tomillo fresco
1 Cebolla grande
1 Zanahoria grande
1 rama de Apio
1 Puerro
1 cabeza de Ajo
1 botella de Vino tinto (rioja crianza)
1 cucharada de Glucosa
1 Tomate
1 l de Aceite de girasol
1 dl de Aceite oliva virgen extra (AOVE)
Sal up
Pimienta negra up
1 kg de Patatas
2 dl de Nata
10 unidades de Cebollitas francesas
12 unidades de Ceps botón
Pimentón dulce up

Elaboración

1. Sacamos los cuartos traseros y delanteros del conejo, así como los solomillos. Reservamos. Utilizamos el resto del conejo para confeccionar el fondo de huesos dorados en horno a 200 °C durante 15 minutos.
2. Salpimentamos y aderezamos los cuartos y los solomillos con todos los ingredientes: sal y pimienta, ralladura de naranja y limón, rama de canela, granos de clavo, ramitas de romero y tomillo.
3. Añadimos la verdura picada y cubrimos de vino tinto, dejando en el frigorífico 48 horas.
4. Pasado ese tiempo de maceración, sacamos las verduras y las doramos para añadirlas al fondo de huesos dorados, junto con el vino. Confeccionamos así el fondo de conejo que dejaremos reducir a fuego bajo hasta conseguir una demi-glas. Reservamos hasta el momento de emplatar.
5. Cubrimos las espalditas de aceite de girasol y las tapamos con papel sulfurizado, metemos al horno precalentado a 110 °C durante una hora y media.
6. Pelamos y cortamos las patatas en trozos de igual tamaño para que conseguir alcancen el punto de cocción adecuado al mismo tiempo. Llenamos una cacerola con agua, agregamos una cucharadita de sal y una hoja de laurel para aromatizar, y la llevamos a ebullición. Introducimos las patatas troceadas y cocemos hasta que, al pinchar con un palillo, este penetre en la patata sin dificultad.
7. Retiramos la patata y reservamos un vaso del agua de cocción. Machacamos la patata con un pasa-purés, una prensa patatas o un tenedor, y vamos añadiendo agua del vaso si queda muy seco el puré, procurando que no queden restos de patata sin machacar. Se aliñan con sal y pimienta blanca, un toque de pimentón dulce y un ligero chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Emplatado

Emplatamos sobre el puré de patata, salseamos y acompañamos con los ceps y las cebollitas francesas salteadas ligeramente y coronamos con una ramita de romero.

Juan Carlos Maurologoitia Vela y José Antonio Pérez Ruíz (Profesores)
María Almendro Caballero y José María Pérez Manzanares (Alumnos/as)



Gazpacho andaluz con langostinos de Sanlúcar de Barrameda

Ingredientes



- 4 kg de Tomate en rama
- 2 dientes de Ajo
- Sal up
- 2,5 dl de Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 2 unidades de Cebolleta
- ½ bandeja de Cebollino
- 1 Pimiento rojo de asar
- 2 Pimientos verdes del padrón
- 1 Pepino
- 20 unidades de Tomate Cherry
- 1 hoja de gelatina o cola de pescado
- 7 g de Agar-agar.
- 20 unidades de Cebolleta francesa
- ½ manojo de Perifollo
- 30 unidades de Langostinos de Sanlúcar (T-2)
- 2 bandejas de Albahaca
- 1 baguette de pan poco cocida (para hacer los chips)

Para hacer el agua de tomate (Para el Áspic)

1. Partimos los tomates en gajos más o menos irregulares, añadimos la sal, lo mezclamos todo en un bol y trituramos. Después, se ponen los tomates dentro de un paño tipo estameña para filtrar que colocamos en un colador sobre una cacerola para filtrar el líquido y recoger el agua de tomate.
2. Se puede poner un peso sobre los tomates para acelerar el proceso. Con este método se puede tardar unas 24 horas en obtener el agua de tomate.

Primera guarnición

Para preparar el Áspic

Áspic de pimiento rojo, cebollino, cebolleta y agua de tomate.

1. Introducimos en frío el agar-agar, a razón de 7 g por ½ litro de agua de tomate, y ponemos al fuego medio sin dejar de remover hasta que hierva (dos minutos hirviendo). A continuación, añadimos fuera del fuego una hoja de gelatina (cola de pescado) previamente hidratada en agua fría y le ponemos punto de sal.
2. Rellenamos 10 moldes de silicona (también se puede utilizar una mini flanera o un molde redondo pequeño de silicona) con el picadillo del áspic e incorporamos el agua de tomate gelificado. Dejamos reposar un día antes de desmoldar.

Para el resto de la guarnición

1. Retiramos la piel a los tomates cherry mediante un escaldado de unos segundos y rápido enfriamiento en agua con hielo.
2. Con los pimientos de padrón hacemos medallones finos con una puntilla.
3. Escaldamos las cebollitas francesas y retiramos la piel. Posteriormente, hacemos un ligero corte en la base para que se mantenga erguida.
4. Cortamos el pepino en bastones finos de unos 4 cm, sin piel ni pepitas.
5. Cogemos la baguette, hacemos medallones muy finos y los tostamos, para los chips.
6. Cortamos el cebollino y el perifollo en bastones de 4 cm.
7. Pelamos los langostinos T-2, los cortamos ligeramente por la mitad y los cocemos en agua 2 minutos. A continuación, cortamos la cocción con agua fría, sal y hielo.

Para el aceite de albahaca

1. Colocamos las hojas de albahaca en el vaso batidor y añadimos un par de dedos de aceite.
2. Trituramos dos minutos y colamos por un colador fino. Ponemos al punto de sal y reservamos en un biberón de cocina.

Emplatado

Disponemos el áspic de gazpacho en el centro del plato y se colocan alrededor los elementos de guarnición: los chips, los bastones de pepino, los langostinos, tomate Cherry, el pimiento, la cebolleta y el perifollo. Se decora con el aceite de albahaca.

Juan Carlos Maurologoitia Vela y José Antonio Pérez Ruíz (Profesores)

Jhosely Paulyne Pérez Brand, Antonio Jesús Sanz y Juan Antonio Martín Martín (Alumnos/as)



María Moreno Gallardo (Profesora)
Paqui Valiente Montero (Alumna)

Piñonate

Ingredientes



60 g de Aceite de oliva
250 g de Harina floja
2 Huevos
5 g de Matalahúva
5 g de Levadura en polvo
50 g de Leche 50
200 g de Miel
100 g de Azúcar
Cáscara de naranja

Elaboración

1. Calentamos en un cazo el aceite y añadimos la matalahúva en grano y la cáscara de naranja. Freímos y, luego, colamos el aceite.
2. En un bol mezclamos la harina, la levadura, los huevos, la leche y el aceite frito (ya colado). Amasamos bien, si fuese necesario, podemos añadir más harina.
3. Cogemos porciones de la masa y hacemos cilindros. Los freímos en aceite de oliva. Escurrimos y los cortamos en trozos de 5cm.
4. En un cazo al fuego, ponemos el azúcar con un poco de agua. Al hervir añadimos la miel y dejamos cocer 15 minutos a fuego lento. Vertemos la melaza sobre los cilindros cortados y mezclamos.
5. Sobre la encimera humedecida, vertemos y formamos un cuadrado. Al enfriar, cortamos en cuadrados pequeños.



Mónica Gemma Pedrosa Queralta (Alumna)
Álvaro Rodríguez Reyes (Alumno)

Carpaccio de gurumelos, vinagreta de trufa y queso de cabra

Ingredientes



360 g de Gurumelos de Huelva
150 ml de Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
150 ml Vinagre de Módena
40 g de Piñones
10 g de Trufa
50 g de Queso de cabra de la Sierra de Huelva
20 ml de Nata

Elaboración

1. Cortamos los gurumelos en finas laminas.
2. Mezclamos el vinagre de Módena con el aceite y los piñones. Dejamos reposar.
3. Para hacer la crema de queso, unificamos el queso con la nata en caliente, hasta que quede bien integrado. Trituramos, colamos y dejamos enfriar.

Emplatado

Para montar el plato, disponemos en el plato el carpaccio de gurumelos, aliñamos con la vinagreta, punteamos con la crema de queso y rallamos trufa.



Mónica Gemma Pedrosa Queralta (Alumna)
Álvaro Rodríguez Reyes (Alumno)

Papas de choco en crema con bacalao confitado

Ingredientes



100 g de Cebolla
150 g de Pimiento verde
150 g de Pimiento rojo
1 litro de Fumet
450 g de Patatas
200 g de Choco
Harina
Aceite de oliva virgen extra
2 dientes de Ajo
1 Guindilla
Piel de una naranja de Sevilla
360 g de Bacalao

Elaboración

1. Fondeamos las cebollas, los pimientos y el choco.
2. Cuando esté todo bien fondeado, añadimos el fumet y 300 g de patatas cortadas en trozos. Cuando estén las patatas cocidas, trituramos y colamos.
3. Cortamos los 150 g de patatas restantes en dados y las cocemos.
4. Cortamos 50 g de choco en dados, enharinamos y freímos.
5. Calentamos el aceite con el ajo, la guindilla y la naranja.
6. Confitamos el bacalao durante 10 minutos.

Emplatado

Para montar el plato, ponemos en la base la crema y añadimos el bacalao. Distribuimos los dados de patatas, los dados de choco fritos y el choco crudo por el plato.

Leche frita con compota de naranja amarga

Ingredientes



1 litro de Leche
150 g de Yema de huevo
150 g de Azúcar
110 g de Maicena
50 g de Mantequilla
½ rama de Canela
Piel de un limón
Harina de trigo
1 Huevo
Aceite para freír
½ Kg de Naranjas amargas de Sevilla
600 g de Azúcar
900 ml de Agua
1 Limón

Elaboración

1. Infusionamos la leche con el limón y la canela.
2. Por otro lado, mezclamos la yema de huevo con el azúcar y la maicena.
3. Cuando la leche empiece a hervir, vertemos la leche en la mezcla anterior y mezclamos.
4. Añadimos la mantequilla.
5. Batimos, si hiciera falta, y vertemos la mezcla en moldes y congelamos.
6. Cuando la mezcla esté congelada, ya podemos enharinar la mezcla y freírla.

Para elaborar la mermelada

1. Lavamos bien las naranjas.
2. Pelamos las naranjas y las cortamos en juliana.
3. Ponemos el agua a hervir, metemos las pieles y dejamos hervir durante dos minutos. Repetimos este paso dos veces más, cambiando de agua cada vez.
4. Eliminamos toda la piel blanca que haya quedado en las naranjas y troceamos.
5. Exprimimos el limón y reservamos el zumo.
6. Ponemos la pulpa de la naranja, las pieles, el zumo de limón y el azúcar a fuego lento.
7. Removemos la mezcla de vez en cuando.
8. Cuando tengamos el punto deseado, retiramos del fuego y dejamos que se enfríe en la cazuela.

Emplatado

Para montar el plato, pincelamos el plato con la mermelada, ponemos la leche frita en el plato y punteamos con la mermelada.

Mónica Gemma Pedrosa Queralta (Alumna)
Álvaro Rodríguez Reyes (Alumno)



Ruta Vía de la Plata



WWW.RUTADELAPLATA.COM

Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata

