

MICRO MENÚ DE APERITIVO

NADA ES LO QUE PARECE

MONTADITO DE HUEVO DE CODORNIZ

(Zanahoria, Mimolette, leche, pan integral)

La Yema

250 gr. de brunoise de zanahoria
225 gr. de queso Mimolette a dados pequeños
400 gr. de agua de cocción (de la zanahoria)
5 gr. de sal
0,2 gr. de pimienta blanca

- 1---Saltear la brunoise de zanahoria hasta que este cocida.
- 2---Mojar con 400 gr. de agua mineral y dejar hervir 1 m. y triturar el conjunto en la Thermomix hasta conseguir una salsa lisa.
- 3---Rellenar los moldes semi-esfera pequeño.....2,5 cm. diámetro solo hasta la mitad y ultracongelar. (PESA 3 GR.)
- 4---Bañar las piezas congeladas “3 baños” en gelatina vegetal a 60°.

La gelatina vegetal: 500 gr. de agua mineral + 25 gr. de gelatina vegetal, arrancar hervor durante 30 segundos. + 5 gr. de sal.

La clara

300 gr. de leche
15 gr. de gelatina vegetal
sal

***Mezclar y arrancar a hervor y reservar.

La elaboración del huevo

- 1---Calentar “la clara” en el micro ondas hasta que este bien caliente y con una cuchara pequeña extender sobre una bandeja plana en forma redonda para representar la clara de un huevo frito de codorniz.
- 2---**Enseguida, y antes de que la clara se solidifique**, añadir la yema bañada encima.
- 3---Dejar descongelar y guardar en nevera.

El pan

- 1---Pan de molde integral de panadería artesana, cortado.
- 2---De cada rebanada de pan cortar 4 piezas redondas de 4 cm de diámetro
Antes del servicio, tostar las piezas en la salamandra solo por una cara.

Presentación

- 1---aliñar con aceite de oliva extra virgen y sal la pieza de pan tostado
- 2---Colocar el huevo encima
- 3---Hornear todo junto 3 minutos i 30 segundos al horno a 190°
- 4---Colocar el montadito en el recipiente de servicio, añadir por encima unas gotas de aceite de oliva e.v. y flor de sal.

QUESO CON MEMBRILLO

(Chirivía, tomate)

El queso de chirivía

800 gr. de chirivía hervida sin piel
200 gr. de agua de la cocción
80 gr. de nata
9 hojas de gelatina
10 gr. de sal
0,3 gr. de pimienta blanca

- 1---Triturar la chirivía por la Thermomix con el agua de cocción, la sal y la pimienta durante 4 m.
- 2---Añadir la nata y triturar 30 segundos más.
- 3---Verter a un cazo y añadir las hojas de gelatina hidratadas, mezclar muy bien para integrar la gelatina.
- 4---Rellenar los “moldes-aro” de 7 cm. de diámetro, y de 1,5 cm. de altura de relleno, y a un peso de 70 gr.

El membrillo de tomate

200 gr. de tomate salteado en brunoise (**peso neto una vez salteado**)
50 gr. de tomate confitado a brunoise-mini
20 gr. de azúcar moreno
10 gr. de gelatina vegetal sosa

- 1---Triturar “muy poco” el tomate salteado (muy poco para no cambiar el color)
- 2---Mezclar en un cazo el triturado de tomate + el tomate confitado brunoise-mini + el azúcar + la gelatina vegetal, cocer todo solo 2 minutos y reservar en recipiente adecuado, para poder cortar a dados cuadrados de 1 x 1 cm.

Presentación y servicio

Colocar en cuchara “snack”, aliñar con un poco de aceite o.e.v. y una chispita de sal marina

ZAMBURIÑA CON PESTO

(Calamar, algas y hierbas)

LA ZAMBURIÑA

Comprar calamares de anzuelo.

(Utilizamos solo las bolsas, reservar patas y alerones para otros usos)

- 1---Limpiar los cuerpos de los calamares y cortar a tiras muy finas y largas, extender las tiras sobre papel film a lo largo y enrollar como un “torchon” con un diámetro de 3 cm.
- 2---Congelar para poder cortar a trozos de 2 cm.

El pesto de algas

15 gr. de piñones
15 gr. de nueces
30 gr. de Arzúa Ulloa seco
250 gr. de aceite de oliva e.v.
3 gr. de ajo
Sal y pimienta

1--Triturar todo por el turmix y reservar.

2---Al momento del servicio: añadir un picadillo de algas (lechuga de mar)

Finalización y presentación:

Marcar por las dos caras la zamburiña “descongelada”, retirar de la plancha sobre plato caliente. Servir sobre cuchara tibia.

Acompañar con el pesto mezclado con el picadillo de algas

COSTILLITA DE CABRITO CON ALIOLI (Rape, pan y manzana)

EL RAPE

Limpiar el rape y levantar sus 2 lomos. Cada lomo se cortara a trozos de 10 gr.
Procurar que los trozos queden como “tacos”

EL REBOZADO

Tostar rebanadas del pan de la casa. Pasarlo por el agujero grande del pasapurés

Reservar la sémola tostada obtenida “rústica”

EL HUESO DE LA COSTILLA

300 gr. de harina
30 gr. de mantequilla
180 gr. de agua
5 gr. de sal

1---En la Thermomix con una temperatura de 37° amasar todo durante 3 m.

2---Extender fino, (menos de 1 mm) y congelar, para poder cortar perfectamente en forma de costilla y HORNEAR a 190° durante 9 min.

ESPUMA DE MANZANA

*6 manzanas Golden

Vaciar el corazón y rellenar cada manzana con: 10 gr. de mantequilla + 5 gr. de azúcar

Hornearlas a 190°, durante 30 minutos.

500 gr. de pulpa de patata hervida

500 gr. de puré de manzana * (la pulpa de las manzanas horneadas)

100 gr. de nata

50 gr. de calvados

Sal

Pimienta

Azúcar

Mantequilla

Nuez de moscada

1---Triturar la pulpa de manzana con la de patata en la Thermomix durante 3 m.

2---Añadir la nata y el calvados y triturar 30 segundos más. Rectificar el puré con sal, pimienta y nuez de moscada.

Reservar.

Para cada servicio, se montara al punto de nieve, 30 gr. de claras frescas con 300 gr. de la mezcla anterior

Colocar en sifón con 2 cargas de gas, al Baño M^a a una temperatura de 65° durante el pase.

Finalización y presentación:

Salir las pequeñas piezas de rape, pasar por harina, huevo batido y rebozar con el pan rústico.

Freír en abundante aceite de oliva a 180°, durante 30 segundos.

Presentar: añadiendo “el hueso” de pasta crujiente, añadir un “toque” de la crema de manzana del sifón.