



XII EDICIÓN DEL CONCURSO
BOCADOS CON QUESO



ÍNDICE

Recetas	Participantes	Pág
Tarta ahumada de Grana Padano y Ricotta	Josemi Martínez Pilar	3
Ricotta limón	Christian Mor Raso	4
Cannoli Caprese de tomates fermentados	Gonzalo Fernández Romero	5
Pan de queso brasileño con crema de Gorgonzola, calabaza y toques mediterráneos	Lola González Sánchez	6
Gusicheese	Alba Torres Used	7
Eclair de Grana Padano con espuma de queso Gorgonzola y tartar de atún	Jose Ramón de la Cruz Bascuñana	8
Tattin	Amparo Bailach Mendoza	9
Gyoza alla parmigiana di melanzane	Juan María Domínguez Mendoza	10
Hoja de otoño con parmesano	Borja Moncalvillo	11
Canelón de alcachofas y queso	Cristina Llovio Echevarría	12
Bocado RosaPadano	Adrián Calvente Vega	13
Crujiente de remolacha asada, Gorgonzola y praliné de avellana	Iván Rodríguez Montes	14
Tarta de queso y trufa	Óscar Rodríguez Edroso	15
Dana de Parmesano glaseada con Grana Padano, foie y trufa negra	Rocío Maya Díaz	16
Falso huevo relleno	Carmen Blanco Sanjurjo	17
Con queso de Italia a México con sello de Gran Canaria	Fabián Maldonado Da Costa	18,19
Canutillo de Parmesano con velo de pato, mousse de frambuesa y cremoso de Yuzu	Mario Rodríguez Rodríguez-Arias	20
Ravioli crujiente con Gorgonzola y piñones sobre crema de Ricotta al romero y aire de Grana Padano	Franc García Gallego	21
Fusion italiana y asturiana	Francisco Javier González Macía	22
Semiesfera crujiente de risotto cremoso de gorgonzola	Óscar Cerdá Jiménez	23
Bocado Mediterráneo	Raul Lopera Pérez	24
Del queso, al cielo	Sara Chamorro Martín	25
Gofre de Gorgonzola, pera fermentada y crema de nueces	Mercedes Miranda Párraga	26
El árbol del queso	Cristian Déniz Collazos	27
Bombón de Parmesano, foie y sobrasada	Ricardo Rossi	28
Bocadillo de Gorgonzola, apio, manzana y nuez	Federico Guajardo	29
Mochi de suero de queso y Ricotta	Paula Gutiérrez Pérez	30
Quesito de Lux	Yolanda San Martín	31
Larpeirada de Ricotta dulce con gominola de fresa	Martín Cisneros Blanco	32
Crujiente de Grana Padano cremoso de Parmesano trufado y helado de Ricotta miel y piñones	Darwin Allauca Llumiquinga	33
La cestita de Caperucita Roja	Rubén Abascal Sainz	34
Mac & cheese club sándwich	Jordi Gabaldá Torrente	35
Alla Norma	Carlos López Mescua	36
Ricotta, manzana y chocolate	Daniel Díez Berdía	37
Carbonara, Ricotta y Parmigiano Reggiano	Martín Agudo Cortés	38
Gorgonzola, remolacha y pepino holandés	Tomás Martínez Galindo	39
Pizzeta crujiente de Parmesano, Ricotta y trufa negra	Andrés Rengel Herrero	40
Macaron Fusión	Antonio Ventura Guerra	41
Corazón de queso	Pablo Díez Castrillo	42
Milhojas de yuba, Gorgonzola y crema de puerro	David Díaz Fernández	43
Tartaleta de vinagre balsámico, fresa, crema de queso de Ricotta, menta y caramelo	Jose Cano Dólera	44
Quesos	Sergi García Candela	45
Tartafilo de Parmesano y avellanas	Carlos Dávalos Melgar	46
Oriente & Occidente	María Bermejo Prieto	47
Crujiente de Gorgonzola	David Quesada Pageo	48
Empanadilla, quesos y remolacha	Jose Antonio Marfíl Areválo	49
Nuestro primer amor	Nico Ríos	50

Tarta ahumada de Grana Padano y Ricotta



Josemi Martínez Pilar



INGREDIENTES

Para la mousse de queso

125 g de leche fresca
5 g de gelatina cola de pescado
400 g de nata 35% mg
60 g de azúcar glas
150 g de queso Ricotta Galbani
100 g de queso Grana Padano Galbani

Para los piñones tostados

30 g de piñones pelados

Para el serrín de pino

C/s de hojas de pino secas

Otros

C/s de miel de bosque
C/s de dulce de membrillo
C/s de ramas de pino
C/s de piñas de pino

ELABORACIÓN

Mousse de queso

Hidratamos la gelatina en agua con hielo. Montamos la nata junto con el azúcar glas. Cortamos el queso Grana Padano en trozos finos. Calentamos la leche y mezclamos con el Grana Padano. Añadimos la gelatina y diluimos. Batimos el queso Ricotta e incorporamos la mezcla de leche fría. A continuación mezclamos con la nata montada con movimientos envolventes. Metemos la masa en mangas pasteleras y rellenamos moldes. Congelamos.

Piñones tostados

Extendemos en una gastronorm. Doramos a 170º C durante 6 min. removiendo cada 2 min. para que se tuesten uniformemente.

Serrín de pino

Lavamos las hojas de pino y las secamos bien. Las dejamos secar completamente en la deshidratadora. Trituramos levemente en la Thermomix para conseguir el serrín de pino. Reservamos.

Presentación

Desmoldamos la mousse y la dejamos descongelar un mínimo de 40 min antes del emplatado. Colocamos en la base de un cuenco de madera el dulce de membrillo y lo cubrimos con la mousse de Grana Padano y Ricotta. Tapamos la superficie con la miel de bosque y terminamos el plato colocando encima los piñones tostados. Ahumamos la tarta de queso con el serrín de pino, justo al momento de servir. Tapamos con la cúpula cristal y destapamos a la vista del comensal.



Christian Mor Raso



INGREDIENTES

Para el flan de Ricotta

270 g de queso Ricotta Galbani
250 ml de nata
4 huevos
80 g de azúcar
Media vaina de vainilla

Para la crema de limón

95 g de zumo de limón
75 g de piel de limón
30 g de azúcar
20 g de mantequilla

Para el praliné de avellanas

120 g de avellanas
90 g de azúcar
30 g de agua

Para el baño de chocolate blanco

200 g de chocolate blanco
150 g de manteca de cacao

Otros

Spray terciopelo amarillo
Brotes de menta

ELABORACIÓN

Flan de Ricotta

Ecurrimos la Ricotta Galbani en un colador. Infusionamos la vainilla en la nata. Metemos todos los ingredientes en la Thermomix y los trituramos. Metemos en flaneras untadas con spray de mantequilla y horneamos 50 min en una bandeja con agua a 180º C. Pasado ese tiempo, vertemos los flanes en la Thermomix y hacemos una crema. Rellenamos 2/4 partes del molde del mini limón. Congelamos.

Crema de limón

Escaldamos 3 veces las pieles de limón desde agua fría, la última de 30 seg y enfriamos en hielo. Mezclamos todo en Thermomix, subimos a 80º C y colamos. Rellenamos 1/4 parte del molde del mini limón y congelamos.

Praliné de avellanas

Con el agua y el azúcar, hacemos un almíbar que llegue hasta 118º C. Tostamos las avellanas al horno y las añadimos al almíbar. Las removemos fuera del fuego hasta que estén bien recubiertas con azúcar. Encendemos el fuego y las caramelizamos. Vertemos en silpac. Cuando estén frías, las trituramos en Thermomix hasta conseguir la textura de praliné deseada. Rellenamos 1/4 parte del molde del mini limón y congelamos.

Baño de chocolate blanco

Echamos el chocolate y la manteca en una olla y los ponemos a fundir al baño maría. Añadimos el colorante y mezclamos con la Túrmix. Cuando esté a 36º C, bañamos los mini limones con la ayuda de una brocheta y pegamos una hoja de menta.

Montaje

Colocamos el mini limón en el soporte del bonsái y lo comemos de un bocado.

Cannoli Caprese de tomates fermentados



Gonzalo Fernández Romero



INGREDIENTES

Para los Cannoli

250 g de harina de espelta
25 g de azúcar
25 g de manteca de cerdo
2 g de cacao en polvo
100 ml de vino blanco

Para la crema de Ricotta

300 g de queso Ricotta Galbani
50 ml + 200 ml de nata 35% MG
Sal

Para la mermelada de tomates fermentados

500 g de tomates fermentados sin pepitas y sin piel
1 kg de tomates
Salmuera del 4,5 % de concentración de sal en agua
150 g de azúcar
3 g de pectina en polvo

Para la albahaca cristalizada

Albahaca fresca (hojas pequeñas)
150 g de azúcar
150 ml de agua

Para la terminación

Queso Parmigiano Reggiano Galbani
Albahaca fresca (hojas muy pequeñas o brotes)

ELABORACIÓN

Cannoli

Mezclamos bien los ingredientes y amasamos hasta que quede una masa lisa. Reposamos en frío 20 min. Estiramos en una laminadora de pasta hasta conseguir un grosor de 1 mm aproximadamente. Cortamos con un cortapastas circular de 10 cm de diámetro y enrollamos en el molde de cannoli, humedeciendo los extremos para sellarlo.

Freímos en aceite a 170-180 °C hasta que salgan ampollas y se dore. Extraemos el molde y dejamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

Crema de Ricotta

Batimos el queso Ricotta, con una pizca de sal, en el robot a velocidad media durante 3 min. Incorporamos 50 ml de nata y seguimos batiendo hasta que quede cremoso. Montamos la nata con unas varillas eléctricas hasta estar semimontada. Añadimos la crema de Ricotta y seguimos montando hasta que quede integrada y con una textura estable.

Mermelada de tomates fermentados

Para fermentar los tomates los cortamos en cuartos, los introducimos en un frasco hermético y los apretamos ligeramente para sacar el aire. Cubrimos hasta el principio del cuello del frasco con una disolución de sal en agua tibia en una concentración de 4,5 g de sal por cada litro de agua. Se puede poner un peso de vidrio sobre los tomates para evitar que floten. Los dejamos a temperatura ambiente (entre 15 y 25 °C) y apartados de la luz directa durante 4 semanas.

Los sacamos del frasco, los escurrimos, despepitamos y retiramos la piel. Los cocemos junto al azúcar mezclado con la pectina durante 45 min. Trituramos y reservamos en frío.

Albahaca cristalizada

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar llevándolo a hervir. Retiramos del fuego. Dejamos atemperar y bañamos con él las hojas de albahaca. Extendemos las hojas sobre un tapete de silicona y las horneamos a 100 °C durante 30 min hasta que queden crujientes.

Montaje

Rellenamos los cannoli con una base gruesa de mermelada de tomates fermentados. Sobre la mermelada, rellenamos con la crema de Ricotta. Colocamos dos hojas de albahaca cristalizada sobre el cannoli. Rallamos el Parmigiano formando una nube y colocamos sobre las hojas de albahaca. Cubrimos la crema de Ricotta con algunas hojas pequeñas o brotes de albahaca.

Pan de queso brasileño con crema de Gorgonzola, calabaza y toques mediterraneos



Lola González Sánchez



INGREDIENTES

Para el pan de queso

250 ml de leche
125 ml de aceite de oliva
1 cdta de sal
500 g de almidón de yuca
3 huevos
250 g de Parmigiano Reggiano Galbani

Para la crema de Gorgonzola y Ricotta

200 g de Ricotta Galbani
125 g de Gorgonzola Galbani
50 g de nata
Aceite de guindilla, ajo y naranja

Para la calabaza especiada

250 g de calabaza
1 cdta de semillas de cilantro
6 semillas de cardamomo
1 cdta de semillas de mostaza
1 cdta de comino
1 cda de aceite de oliva
Sal

Para el aceite de guindilla, naranja y ajo

1 monda de naranja
5 ajos
4 guindillas
1 L de aceite de oliva

Para la calabaza especiada

250 g de calabaza
1 cdta de semillas de cilantro
6 semillas de cardamomo
1 cdta de semillas de mostaza
1 cdta de comino
1 cda de aceite de oliva
Sal

Para la tierra de Grana Padano

25 g de almendra molida
25 g de harina
25 g de mantequilla

Para los chips de yuca

1 yuca
Aceite neutro

Sardina Ahumada
Huevas de Tobikko Orange
Ito Tougarashi
Cebollino

ELABORACIÓN

Pan de queso

Ponemos en un cazo la leche, el aceite y la sal. Removemos y llevamos a ebullición. Apagamos y reservamos. En un bol ponemos el almidón de yuca y añadimos lentamente sin dejar de remover la mezcla anterior. Añadimos los huevos batidos uno a uno y seguimos mezclando. Añadimos el queso Parmigiano Reggiano y seguimos mezclando con las manos hasta que la masa no se nos pegue. Ponemos papel en una bandeja de horno. Hacemos bolitas de 50 g y horneamos a 180° durante 20 min.

Crema de Gorgonzola y Ricotta

Mezclamos los quesos con la nata, fundimos y añadimos un poco de aceite de guindilla, ajo y naranja. Reservamos en manga.

Calabaza especiada

Tostamos las especias y trituramos. Pelamos la calabaza y porcionamos en láminas de 3 cm. Envasamos al vacío la calabaza, añadimos una cda de aceite de oliva, una cdta de la mezcla de especias y una pizca de sal. Cocinamos a 95° C durante 35 min. Hacemos daditos de 1 cm y reservamos.

Pipas de calabaza caramelizadas

Ponemos las pipas y el azúcar en una sartén antiadherente y cuando empiecen a caramelizar, no dejamos de remover hasta que esté disuelto totalmente. Extendemos sobre un papel de horno y enfriamos.

Aceite de guindilla, naranja y ajo

Envasamos al vacío todos los ingredientes y cocinamos a 56° C durante 2 h.

Tierra de Grana Padano

Mezclamos todos los ingredientes menos el pimentón de la Vera. Añadimos la mantequilla pomada, mezclamos con las manos hasta conseguir una pasta homogénea. Extendemos sobre un papel de horno. Horneamos a 160° C durante 15 min. Con un tenedor rascamos para que cree la tierra y mezclamos con el pimentón de la Vera.

Chips de yuca

Pelamos la yuca y con un pelador y sacamos tiras lo más finas posibles. Freímos en aceite neutro a 180° C.

Emplatado

Destapamos el panecillo y vaciamos un poco. Echamos un poco de aceite de guindillas. Rellenamos con la crema de queso Gorgonzola y Ricotta. Disponemos encima dados de calabaza especiada, pipas caramelizadas y trocitos de sardina ahumada. Echamos unas gotas de aceite de guindilla, ajo y naranja. Añadimos las huevas de Tobikko y espolvoreamos con un poco de tierra de Grana Padano y cebollino picado muy fino. Terminamos con un nido de Ito Tougarashi para darle volumen. Espolvoreamos la tierra de Grana Padano en la base, disponemos encima los chips de yuca y sobre éstos el pan de queso brasileño.



Alba Torres Used



Finalista

INGREDIENTES

Para el milhojas de kikos

5 hojas de obulato redondas
100 g de agua
100 g de azúcar
C/s de colorante verde en gel
100 g de kikos molidos

Para el gel de albaricoque

200 g de pulpa de albaricoque
1 g de sal
Goma Xantana
25 g de pasta concentrada de albaricoque

Para el cremoso de Grana Padano

250 g de queso cremoso Philadelphia
160 g de queso Grana Padano
150 g de nata 35% m.g.
150 g de azúcar

Para la nube de Parmesano

[Suero de Parmesano]
500 g de queso Parmesano rallado
450 g de agua
[Nube de Parmesano]
240 g de azúcar
120 g de suero de queso [1]
10 g de albúmina en polvo
1 g de pectina
60 g de claras de huevo frescas
120 g de suero de queso [2]
5-6 hojas de gelatina

ELABORACIÓN

Milhojas de kikos

Cortamos el obulato en forma de hoja. Elaboramos un tpt y añadimos el colorante al final. En un silpat, colocamos una hoja de obulato y pintamos con el tpt. Ponemos encima otra hoja de obulato y repetimos el proceso hasta hacer las cinco capas. En la última capa, espolvoreamos una capa de kikos molidos. En el horno precalentado a 160° C, sin ventilación, horneamos 5 o 6 min. Dejamos enfriar y reservamos hasta el emplato.

Gel de albaricoque

Mezclamos en frío todos los ingredientes con la túrmix hasta conseguir un gel fluido. Reservamos en manga.

Cremoso de Grana Padano

Trituramos todos los ingredientes con la túrmix y reservamos en manga.

Nube de Parmesano

[Suero de Parmesano]

Ponemos el agua en un cazo a hervir y cuando levante el hervor añadimos el Parmesano rallado. Removemos hasta que el Parmesano se disuelva y dejamos infundir 15 min fuera del fuego. Colamos con una superbagg y guardamos el suero en frío 12 h. Pasadas las 12 h separamos el suero de la grasa, desechando la grasa.

[Nube de Parmesano]

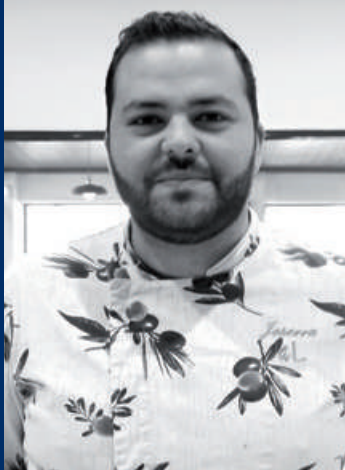
Calentamos el suero 1, el azúcar (reservamos 10 g) y la glucosa. Cuando esté a 40° C, añadimos los 10 g de azúcar reservados con la pectina. Cuando el azúcar llegue a los 110° C, ponemos a montar las claras a velocidad media junto con la albúmina. Cuando el azúcar llegue a 121° C, lo apartamos del fuego y lo incorporamos a las claras, mientras se baten a velocidad baja. Una vez incorporado, subimos la velocidad para montar el merengue. Calentamos un poco del suero 2 para disolver las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría.

Añadimos el suero con la gelatina en el merengue, poco a poco, sin perder el punto de firmeza. Pasamos a una manga con boquilla y escudillamos sobre un silpat, hacemos la forma del gusano y seguidamente, en cada bulto del cuerpo del gusano rellenamos con cremoso de queso Grana Padano. Dejamos gelificar por completo y acabamos decorando con colorante en polvo.

Montaje

Colocamos una hoja de obulato y kikos en la base, ponemos la nube de queso encima y decoramos con el gel fluido de albaricoque asemejando las rayas del cuerpo del gusano.

Eclair de grana padano con espuma de queso gorgonzola y tartar de atún



Jose Ramón de la Cruz Bascuñana



Finalista

INGREDIENTES

Eclair (pasta choux con queso grana padano Galbani)

144 g de harina
120 g de queso grana padano Galbani
4 huevos
57 g de mantequilla
110 ml de agua
3 g de sal

Espuma de queso gorgonzola Galbani

720 g de queso gorgonzola Galbani
1 L nata 35% m.g

Tartar de atún rojo

200 g de lomo de atún rojo
15 g de mostaza Dijon
20 g de soja
15 g de salsa de ostras

Reducción de vino tinto

3 L de vino tinto "Tempranillo"
600 g de azúcar blanco
Piel de una naranja

ELABORACIÓN

Eclair (pasta choux con queso grana padano Galbani)

Poner en un cazo el agua, la mantequilla y la sal a hervir. Verter la harina previamente tamizada sin quitar del fuego hasta que la masa se haga una bola y se despegue bien de las paredes del cazo, retirar.

A continuación, agregar los huevos y mezclar bien hasta que la masa los absorba completamente. Añadir por último el queso grana padano rallado y mezclar bien, reservar en una manga pastelera.

Precalentar el horno a 200 °, preparar una bandeja de horno con papel sulfurizado para que no se nos pegue, ir formando los eclair sobre la bandeja y dejarlos cocer 10 min a 200°. Posteriormente, otros 10 minutos a 150°.

Espuma de queso gorgonzola Galbani

Hervir el queso y la nata hasta que el queso se funda, mezclar bien en una turmix y colar. Dejar enfriar un poco e introducir en el sifón con 2 cargas de gas, reservar.

Tartar de atún rojo

Cortar el atun en dados pequeños homogéneos, poner con el resto de ingredientes y remover bien hasta que todo quede perfectamente mezclado.

Reducción de vino tinto

Introducir en un cazo todos los ingredientes y hervir hasta que reduzca hasta una cuarta parte de su capacidad inicial, dejar enfriar y reservar.

Emplatado

Abrir el eclair por la mitad, en la tapa de abajo colocar el tartar de atún y encima de este la espuma de queso con el sifón, en la tapa de arriba del eclair, tapar con un poco de la reducción de vino tinto y unas flores secas, cerrar el eclair y listo.



Amparo Bailach Mendoza



INGREDIENTES

Codillo sin piel
Manzana granny
Queso Gorgonzola Galbani
Pasta brisa
Mantequilla
Azúcar
Aceite oliva virgen
Sal
Pimienta
Laurel
Clavo
Tomillo
Ajos
Mantequilla
Microbrotes

ELABORACIÓN

Codillo confitado

Lavamos y secamos bien los codillos. Los colocamos salpimentados en una olla amplia, donde previamente habremos puesto la cabeza de ajos limpia y algo machacada y los cubrimos con aceite.

Echamos la pimienta, el cilantro, el laurel y un poco de tomillo. Ponemos a fuego medio-fuerte sin que hierva el aceite unas 2 h.

Una vez atemperado desmigamos el codillo.

Manzana caramelizada

Pelamos la manzana y la cortamos a daditos. La ponemos en una sartén con mantequilla, la salteamos y a continuación añadimos azúcar para que dore un poco. Escurremos y reservamos.

Saquito de pasta filo

Extendemos la hoja de pasta y la cortamos en cuadrados 8c. Colocamos 2 o 3 hojas juntas pintándolas con mantequilla entre ellas y las colocamos en un molde.

Rellenamos con el codillo confitado desmenuzado previamente y colocamos la manzana ya caramelizada.

Por último colocamos el queso Gorgonzola encima en varios trozos y cocemos a 160º C durante 3-5 min.

Montaje

Una vez cocido el saquito, sacar con cuidado y decorar con micro-germinados, daditos de manzana y queso Gorgonzola.

Gyoza alla Parmigiana di Melanzane



Juan María Domínguez



INGREDIENTES

Para la masa

100 g de harina de trigo
45 g de agua caliente
Pizca de sal

Para el relleno

1 berenjena
75 g de tomate tamizado
150 g de Parmesano
Inyección de Parmesano

Para el exterior de la Gyoza

Pesto
Gel de Membrillo
Falso Caviar de Campari
Crujiente de Parmesano

ELABORACIÓN

La masa

Calentamos el agua y la mezclamos junto a la harina y la sal. Amasamos durante 10 min hasta tener una masa lisa. Dejamos reposar 20 min en frío.

El relleno

Picamos la berenjena en brunoise, salamos y dejamos escurrir en un colador hasta que pierda casi toda el agua. Salteamos a fuego fuerte, añadimos el tomate, el parmesano y rectificamos de sal y pimienta. Infusionamos abundante parmesano en nata/leche para obtener la salsa de la inyección.

Montaje y emplatado

Rellenamos la masa de gyoza y la hacemos al vapor. Colocamos en el plato junto con unos puntos de pesto (tradicional), gel de membrillo (cocer el membrillo pelado y troceado y luego cocinar con 2/3 de su peso en azúcar), el falso caviar de Campari (75 gr Campari, 1 gr Agar y aceite frío) y el crujiente de Parmesano (hecho a la sartén).

Hoja de otoño con parmesano



Borja Moncalvillo



INGREDIENTES

Lámina de patata

200 g de patata
350 g de agua
Sal

Emulsión de hongos

30 g de boletus de temporada en polvo
3 huevos
1 L de aceite de girasol
4 g de sal

Emulsión de parmesano

500 g de parmesano reggiano rallado
450 g de agua
3 g de garrofin
3 g de goma xantana
200 ml de aceite de oliva 0,4º

ELABORACIÓN

Lámina de patata

Para elaborar la lámina de patata, hervimos las patatas peladas y cortadas en trozos en agua con sal, partiendo de frío durante unos 30 minutos. Trituramos y pasamos por un colador hasta obtener un fino puré. Colocamos una hoja de papel sulfurizado encima de una bandeja y extendemos sobre ella el puré hasta conseguir una capa muy fina. A continuación deshidratamos el puré en el horno a 70º durante 6 horas para que se seque.

Cuando se haya deshidratado el puré, hay que volver a hidratarlo, para que se pueda moldear y cortar como un papel. Para ello pulverizamos sobre la lámina con agua, de este modo adquiere la humedad necesaria para volverse moldeable, y se despegue del papel con facilidad.

Una vez que se haya vuelto flexible, cortamos las láminas en forma de hoja con la troqueladora y los reservamos. Freímos a 180º, y reservamos.

Emulsión de hongos

Trituramos los boletus en polvo, los huevos y la sal en la túrmix y añadimos el aceite en hilo hasta obtener una textura firme. Introducimos en una manga y reservamos.

Emulsión de parmesano

Ponemos el agua en un cazo a hervir y cuando levante el hervor añadimos el parmesano rallado. Removemos hasta que el parmesano se disuelva y dejamos infusionar durante 15 min fuera del fuego. Pasamos la pasta de parmesano por una superbag y sacamos todo el suero. Separamos la pasta de parmesano.

Guardamos el suero de parmesano en la nevera 12 h. Mezclamos los gelificantes con el aceite y calentamos a 40º. Posteriormente, añadimos el suero del parmesano en hilo hasta que emulsione todo. Lo introducimos en un sifón de litro con una carga, retiramos el gas y vaciamos la emulsión en una manga para formar.

Presentación

En la hoja de patata frita y escurrida, escudillamos la emulsión de parmesano en forma de puntos y haremos lo mismo con la de hongos.

Canelón de alcachofa y queso



Cristina Llovio Echevarría



INGREDIENTES

Para el puré de alcachofa

3 o 4 alcachofas
Sal

Para el canelón

100 ml de agua de cocer la alcachofa
2 g de agar-agar
Sal

Para la mousse de Grana Padano y Ricotta

60 g de Grana Padano rallado
100 g de Ricotta
100 g de nata
1 hoja de gelatina
Sal
Pimienta

Para el crujiente de alcachofa

1 alcachofa.
Sal

Para el Pesto

60 ml de aceite de oliva virgen extra
50 g de albahaca
15 g de piñones
20 g de parmesano
Sal
1 g de ajo

ELABORACIÓN

Puré de alcachofa

Limpiamos las alcachofas y las hervimos durante 10 min. Las trituramos, colamos y añadimos sal. Ponemos en manga y reservamos.

Velo para canelón

Llevamos a ebullición el agua y ponemos sal. Añadimos el agar-agar y hervimos unos segundos. Volcamos en una placa de 25 cm x 17 cm. Una vez frío, cortamos rectángulos de unos 7 cm x 5 cm aproximadamente.

Mousse de Grana Padano y Ricotta

Hidratamos la gelatina en agua fría. Reservamos 20 g de Ricotta y calentamos. Una vez hidratada, añadimos a la Ricotta caliente. Montamos la nata y añadimos los demás ingredientes. Salpimentamos y reservamos en manga.

Crujiente de alcachofa

Limpiamos la alcachofa y hacemos láminas muy finas. Freímos a 180º C hasta que deje de hacer burbujas. Sacamos y reservamos en papel absorbente. Salamos.

Pesto

Tostamos los piñones. Trituramos todo y rellenamos la manga.

Emplatado

Sobre el velo ponemos un poco del puré de alcachofa. Encima del hilo del puré de alcachofa ponemos la mousse de queso. Cerramos en forma de canelón. Ponemos puntos de pesto por encima. Decoramos con piñones, crujiente de alcachofa, flores y hojas de albahaca.



Adrián Calvente Vega



INGREDIENTES

Para el interior

250 g de queso grana padano Galbani
50 g de piñones
200 ml de agua
50 ml de nata
2 g de sal
250 g de albahaca
3 hojas de gelatina
5 ml de aceite de oliva

Para el baño

400 g de remolacha
50 g de apio
100 g de manzana verde
50 g de lima
2 g de sal
10 g de gellan

Gotas de decoración

50 ml de agua
50 g de azúcar
50 g de jengibre

Acabado

Pintura alimentaria rosa en aerógrafo

ELABORACIÓN

Para el interior

Dorar ligeramente los piñones en una sartén y reservar. Poner en ebullición el agua con la nata, una vez que llegue a hervir verter en la túrmix junto con los piñones. Triturar y colar. Volver a poner la mezcla en el recipiente para llevarlo a ebullición de nuevo. Llegados a este punto, incorporar todo el queso rallado de golpe, no dejar de remover hasta que toda la mezcla quede integrada. Apartar y dejar enfriar en frío.

Para el gel de albahaca

Escaldar la albahaca en agua hirviendo por 30 seg, enfriar en un baño con hielo, no dejar demasiado tiempo si no corremos el riesgo de perder sabor y color. Triturar con ayuda de un poco de agua de cocción ya fría y emulsionar con el aceite de oliva a hilo fino.

Poner una tercera parte en un cazo, calentar con cuidado de que no llegue a hervir, incorporar la gelatina, juntar toda la mezcla y estirar en una placa con film. Una vez solidificado esa gelatina, pasar por la túrmix y guardar en manga.

Rellenar el molde primero con el cremoso de grana padano, a la mitad poner un punto de gel de albahaca y terminar rellenando con más cremoso de grana padano. Congelar.

Gotas de decoración

Hacer un jarabe con el agua, el azúcar, unas gotas de lima, los pétalos de rosa que sobran al quitar el centro a la rosa natural y el jengibre licuado. Dejar enfriar.

Para el baño

Pasar por la licuadora la remolacha, la manzana, el apio y la lima. Poner en un cazo la mezcla junto con el gellan. Mover con varilla para disolver, una vez disuelto utilizar una lengua de cocina para remover, hay que evitar meter aire a la mezcla. Llevar a 90 grados, pinchar antes el cremoso de queso para asegurar que el baño se hace a la temperatura exacta, bañar rápido de una vez y mantener en frío.

Acabado

Justo en el momento de servir, pintar con el aerógrafo muy levemente para dar una textura más realista y evitar ese brillo de gelatina aportado por el baño de gellan.

Presentación

En un plato negro, poner unas piedras blancas previamente lavadas. Encima tres hojas de la propia rosa para decorar y hacer una base. Encima la rosa fresca abierta con el centro quitado previamente. Con ayuda de una espátula abrir un poco la rosa para dejar justo en el centro nuestro bocado de grana padano y con la ayuda de las manos volver a cerrar un poco la flor de modo que quede totalmente integrado nuestro bocado en la rosa. Con ayuda de un biberón, añadimos unas gotas de jarabe sobre las hojas de la rosa. La finalidad es aportar ese frescor de la rosa en su naturaleza. Servir al momento.

Crujiente de remolacha asada, gorgonzola y praliné de avellana



Iván Rodríguez Montes



INGREDIENTES

1 remolacha pequeña

Para la salsa de Gorgonzola

20 g de queso Gorgonzola

5 g de leche

1 g de nuez moscada

Para el crujiente de Gorgonzola

10 g de harina

60 g de aceite

40 g de agua

5 g de queso Gorgonzola

Para el praliné de avellana

Un puñado de avellanas

100 g de azúcar

30 g de agua

ELABORACIÓN

Cocemos la remolacha unos 25 min, dejamos secar y asamos en horno envueltas en papel de aluminio a 180º C.

Salsa de Gorgonzola

A fuego medio incorporamos el Gorgonzola y la leche. Removemos con varilla y añadimos una pizca de nuez moscada.

Crujiente de Gorgonzola

Mezclamos los ingredientes y trituramos. Ponemos una sartén o plancha a calentar y cuando esté caliente tiramos un círculo de masa y esperamos que se evapore el agua. Sacamos con espátula y secamos sobre papel de cocina.

Praliné de avellana

Hacemos un caramelo rubio con el azúcar y el agua y añadimos las avellanas peladas. Removemos y extendemos sobre silpat. Trituramos en robot.

Montaje

Ponemos una capa del crujiente, un trozo más grande de remolacha asada que napamos con la salsa de Gorgonzola, otra capa del crujiente, dos trocitos más pequeños de la remolacha más la salsa de gorgonzola, un último crujiente y salseamos con el praliné de avellana.

Tarta de queso y trufa



Óscar Rodríguez Edroso



INGREDIENTES

Para la cáscara de manitol

200 g de manitol
2 g de laca blanca

Para la crema de tarta de queso

600 g de nata líquida President 35%
125 g de azúcar
6 huevos
1 pizca de sal
50 g de Gorgonzola Galbani
300 g de Ricotta Galbani
100 g de Grana Padano Galbani

Para la esfera de Lemon Curd

200 g de zumo de limón
300 g de huevos
300 g de azúcar
22 g de gelcrem calent (5 g de gluconolactato por kilo de lemon curd)
(Para el baño de alginato mezclar 8 g de algin con 1 litro de agua y dejar de un día para otro)

Para el malto de choco blanco y AOVE

50 g de chocolate blanco
50 g de aove
500 g de Maltosec

Para el gel de moras y frambuesas

100 g de moras
100 g de frambuesas
30 g de gelcrem

Para el crumble

100 g de galletas Lotus
100 g de galletas saladas

ELABORACIÓN

Cáscara de manitol

Derretimos el manitol con colorante laca blanco, llenamos los moldes de huevo, repartimos bien por todo el molde y vaciamos el sobrante. Dejamos enfriar y desmoldamos.

Crema de tarta de queso

Hacemos una tarta tradicional mezclando los ingredientes, con cuidado de que no cojan mucho aire. Introducimos en un molde y horneamos durante 28 min a 180° C. Dejamos enfriar y trituramos.

Esfera de Lemon Curd

Mezclamos los ingredientes, llevamos a ebullición y trituramos. Dejamos enfriar y añadimos el gluconolactato. Colamos y rellenamos los moldes de semiesferas. Congelamos. Una vez congelado las pasamos por el baño templado de alginato y luego por agua. Reservamos en un almibar de limón.

Malto de choco blanco y AOVE

Derretimos el chocolate blanco junto con el aove. Añadimos el Maltosec hasta que tenga textura de harina.

Gel de moras y frambuesas

Trituramos las moras y las frambuesas, colamos y espesamos con gelcrem fred.

Crumble

Trituramos las galletas Lotus y las galletitas saladas hasta formar una tierra.

Montaje

Dentro de la cáscara de huevo ir montando por capas: el crumble, el gel de moras y frambuesas, la crema de tarta de queso, virutas de parmigiano Galbani y de trufa, la malto de choco blanco y aove y la esfera de lemon curd. Comer de dos bocados con las manos.

Dona de Parmesano glaseada con Grana Padano, foie y trufa negra



Rocío Maya Díaz



INGREDIENTES

200 g de queso Parmesano Galbani
150 g de queso Grana Padano
3 cebolletas
200 g de mantequilla de oveja
300 g de harina de maíz
2 huevos
200 ml de nata
200 ml de leche de oveja
Sal (al gusto)
Pimienta negra (al gusto)
50 g de foie
10 g de trufa negra

ELABORACIÓN

Comenzamos haciendo una brandada de queso Parmesano Galbani, para ello pochamos dos cebolletas en mantequilla de oveja e incorporamos harina que tostamos ligeramente. Le añadimos el Parmesano junto a leche de oveja, espesamos e introducimos en moldes de pequeños donuts de 5 cm. Los ponemos a congelar.

Para el glaseado de queso Grana Padano, ponemos a derretir la mantequilla de oveja, introducimos el queso Grana Padano, el foie en trocitos, la nata y la leche. Reducimos y trituramos hasta conseguir la salsa para glasear la dona.

A continuación preparamos el rebozado de los donuts. Hacemos una masa batiendo 2 huevos y vamos añadiendo harina de maíz poco a poco hasta conseguir la textura deseada. Desmoldamos los donuts, introducimos en la masa, escurrimos el exceso y freímos en aceite no muy caliente.

Lo glaseamos con la salsa de Grana Padano y foie y para decorar le rallamos trufa negra por encima.



Carmen Blanco Sanjurjo



INGREDIENTES

4 huevos
200 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
1 chalota
1 g de azafrán
10 g de cúrcuma
Aceite de oliva
Pimentón de pimientos de Padrón

ELABORACIÓN

Cocemos dos huevos durante tres minutos y medio. Los abrimos en dos mitades, vaciamos las yemas y reservamos. Separamos las yemas de las claras de los otros dos huevos y las ponemos a punto de nieve. Freímos la chalota cortada en mirepoix, a fuego muy suave hasta que quede transparente.

Cuando la Chalota esté en su punto añadimos las yemas cocidas y las crudas, el queso rallado, el azafrán y la cúrcuma y batimos hasta que quede una crema muy fina. Vamos añadiendo queso hasta que quede consistente y se puedan hacer bolitas.

Mezclamos el queso rallado con las claras a punto de nieve y rebozamos las mitades del huevo. Ponemos una bolita de queso y yema en el centro y metemos al horno a 200 ° C durante 5 min.

Las servimos calientes con un chorrito de aceite y espolvoreadas con pimentón de pimientos de Padrón.



Fabián Maldonado Da Costa



INGREDIENTES

Para los cherrys miméticos

250 g de centros de tomate de Mogán
200 g de tomate frito
25 g de concentrado de tomate en polvo
5 g de agar-agar
18 g de goma kappa
1,5 g de sal fina
2 g de pimienta blanca molida

Para las hojas de albahaca encurtidas

80 g de agua
40 g de vinagre de manzana
10 g de mirin
5 g de espirulina
25 g de azúcar
2 g de sal
40 g de zumo de lima
2 g de semillas de mostaza
1,5 g de bayas de enebro
1 g de anís estrellado
2 hojas de lima Kaffir
40 g de hojas de albahaca fresca

Para el falso caviar de camarón y mojo picón

Cabezas de camarón
300 g de agua
6 g de pimientas piconas frescas
20 g de pimentón dulce
500 g de vinagre macho
10 g de comino molido
2 g de sal
1 g de pimienta negra
2 g de agar-agar
150 g de aceite de semillas

ELABORACIÓN

Cherrys miméticos

Calentamos todos los ingredientes hasta obtener una textura homogénea de gel caliente. Elaboramos los cherrys miméticos con la ayuda de papel film. Los rellenamos con 10 g de ricotta Galbani, los envolvemos y cerramos por la parte superior. Los congelamos en abatidor durante 20 min o en congelador normal durante 6 h. Retiramos el envoltorio, pinchamos en una brocheta y bañamos en la cobertura de tomate 2 veces. Enfriamos y reservamos.

Hojas de albahaca encurtidas

Calentamos todos los ingredientes hasta hervir y añadimos las hojas de albahaca. Tapamos con papel film e infusionamos.

Falso caviar de camarón y mojo picón

Ponemos a enfriar el aceite en el congelador. Sofreímos las cabezas en un hervidor, añadimos el agua y dejamos hervir 20 min. Colamos y reservamos el caldo. Una vez frío añadimos todos los ingredientes base del mojo picón, trituramos y colamos en un colador fino de malla. Separamos 125 g del preparado, lo calentamos, añadimos el agar-agar y lo echamos con la ayuda de una pipeta o gotero en el aceite bien frío para formar el caviar. Colamos y reservamos.



Fabián Maldonado Da Costa



INGREDIENTES

Para la mousse ligera de Gorgonzola

150 g de Gorgonzola Galbani
100 g de leche
300 g de nata animal montada
40 g de albumina en polvo
60 g de claras pasteurizadas
1 g de pimienta blanca molida
2,5 g de goma Xantana
1 g de sal

Para el taco de Parmesano

5 g de Parmesano
1 g de gofio tueste medio

Para el Aguachile base

30 g de chile serrano (4 uds)
60 g de ají amarillo (3 uds)
1 manojo de cilantro
200 ml de zumo de limón verde
150 ml de zumo de lima
70 g de apio
150 g de pescado blanco (Cherne)
2 g de sal
1 g de pimienta blanca molida
8 g de jengibre
80 g de pepino sin pipas y sin cáscara

Para el gel de gazpachuelo de aguacate de Mogán y jalapeños

100 g de pimiento amarillo
100 g de pimiento verde
40 g de jalapeño
200 g de cebolla blanca
300 g de tomate sin pipas
80 g de vinagre de manzana
3 g de sal
10 g de ajo sin el germen
100 g de pepino sin pipas y sin cáscara
30 g de pan bizcochado
5 g de espirulina
100 g de aceite de oliva extra virgen
1 manojo de albahaca fresca
250 g de agua fría
300 g de aguacate de Mogán
5 g de goma Xantana

ELABORACIÓN

Mousse ligera de Gorgonzola

Trituramos el queso Gorgonzola con leche en la Thermomix a 80° C durante 8 min. Añadimos la goma Xantana y enfriamos a temperatura ambiente. Añadimos la nata previamente montada, montamos las claras con la albúmina y la sal y pimienta hasta el punto de nieve. Añadimos a la mezcla del Gorgonzola con movimientos envolventes, ponemos en manga y reservamos en frío.

Taco de Parmesano

Mezclamos el queso parmesano con el gofio, calentamos una sartén antiadherente, ponemos encima un corta-pastas de 4 cm de diámetro, espolvoreamos el queso dentro del corta-pastas y retiramos. Doramos el taco por ambos lados, reposamos en un tubo antiadherente para darle la forma al taco, dejamos enfriar y reservamos.

Aguachile base

Triturar todos los ingredientes, colamos en colador de malla fina y reservamos en frío.

Gel de gazpachuelo de aguacate de Mogán y jalapeños

Ponemos el pan en remojo con el vinagre y el agua, añadimos todos los ingredientes (salvo el aguacate y la goma Xantana) y trituramos en Thermomix. Colamos por un chino, texturizamos con el aguacate y la goma Xantana. Ponemos en una manga y reservamos.

Método de preparación general y emplatado

En primer lugar, hacemos los tomates cherry miméticos. Reservamos a temperatura ambiente para que se descongele su interior, luego preparamos los tacos de Parmesano, limpiamos los camarones (reservando las cabezas). Cortamos las colas en cubitos de 0,5 cm, añadimos las huevas de los camarones azules, aliñamos con la base de aguachile, chalotas picadas en brunoise muy finas y 0,5 ml de aceite de mandarina. Hacemos 4 puntos de gel de gazpacho de aguacate y jalapeño, 4 puntos de mousse de Gorgonzola, 8 perlas de falso caviar de Camarón y mojo picón y 1 g de hojas de albahaca encurtida cortada en juliana muy fina. Colocamos el mimético de cherry en el centro del taco, coronamos con el cabo de tomate en rama y los brotes de albahaca. Por último, utilizamos la rúcula como base del taco para sujetar en el plato.

Canutillo de Parmesano con velo de pato, mousse de frambuesa y cremoso de Yuzu



Mario Rodríguez Rodríguez-Arias



INGREDIENTES

Para el canutillo

100 g de queso Parmesano

Para la mousse de frambuesa

200 g de pulpa de frambuesa

300 g de nata para montar

50 g de azúcar

Para el velo de pato

1 Magret de pato

200 g de salsa de soja

1 naranja

1 limón

Para la hoja

60 g de mantequilla

60 g de azúcar glass

60 g de claras de huevo templadas

60 g de harina

Colorante verde GS

Para el cremoso de Yuzu

200 ml de zumo de Yuzu

2 g de goma Xantana

1 lima

Decoración

Flores comestibles

Mini brotes

ELABORACIÓN

Canutillo

Rallamos el Parmesano muy fino y tamizamos. Estiramos en rectángulos sobre papel de horno. Horneamos a 150° C durante 15 min. Sacamos del horno y enrollamos rápidamente en un cilindro para darle forma de "canutillo".

Cuando estén fríos, cortamos los canutillos con una longitud de 3 cm con la ayuda de una puntilla caliente y reservamos.

Mousse de frambuesa

Introducimos los ingredientes en un sifón. Ponemos dos cargas y dejamos reposar en frío.

Velo de pato

Marcamos el Magret de pato en la plancha muy caliente por ambas caras. Introducimos el Magret en la salsa de soja con cáscaras de naranja y limón. Dejamos una noche en la nevera. Retiramos la salsa y las peladuras de los cítricos y congelamos. Cuando esté congelado, cortamos láminas finas en el cortafiambres y reservamos cubierto en papel film.

Hoja

Mezclamos todos los ingredientes sin batir. Estiramos en el molde. Horneamos a 160° C durante 10 min. Sacamos del horno, enfriamos y desmoldamos en un lugar seco.

Cremoso de Yuzu

Turbinamos el zumo de Yuzu con la goma Xantana hasta conseguir una textura de gel.

Montaje

1. Rellenamos el canutillo con la mousse de frambuesa.
2. Envolvemos el canutillo en las láminas de pato.
3. Ponemos en el centro de la hoja.
4. Acompañamos con unos puntos del cremoso de Yuzu.
5. Decoramos con flores y brotes.

Ravioli crujiente con Gorgonzola y piñones

sobre crema de Ricotta al romero y aire de Grana Padano



Franc García Gallego



INGREDIENTES

Para el ravioli

Pasta Brick

20 g de queso Gorgonzola

Piñones

Para la crema de Ricotta

100 g de crema de leche

50 g de leche entera

150 g de queso ricotta

10 g de mantequilla

Sal

Pimienta molida

1 ramita de romero

Para el aire de Grana Padano

800 ml de agua mineral

100 g de queso Grana Padano
rallado o en polvo

Sal

5 g de lecitina de soja

ELABORACIÓN

En una cazuela alta, ponemos a calentar el agua con el Grana Padano rallado y una pizca de sal. Cuando rompa a hervir retiramos del fuego y dejamos enfriar. Incorporamos la lecitina de soja y trituramos con el brazo del túrmix inclinado y sobre la superficie hasta formar la espuma o aire.

En una cazuela, calentamos a fuego suave la leche y la crema de leche con la rama de romero, añadimos la Ricotta y la mantequilla. Retiramos la ramita de romero y pasamos la mezcla por el túrmix.

Sobre una cuarta parte de una hoja de pasta brick redonda, colocamos una porción de unos 20 g de Gorgonzola, 2 piñones, unas gotas de aceite de oliva y envolvemos con la pasta brick formando un ravioli.

Horneamos el ravioli a 170° C durante 8 min.

Emplatado

Colocamos una lagrima de crema templada de Ricotta, añadimos el ravioli asado con Gorgonzola y piñones, recogemos con una cuchara por la superficie el aire de Grana Padano y añadimos unos piñones asados y brotes tiernos.



Francisco Javier González Macía



INGREDIENTES

Queso Gorgonzola
Gelatina de sidra asturiana
Mousse de foie
Sal de limón
Nata

ELABORACIÓN

Añadimos el queso, el foie y la nata en el vaso de la batidora y mezclamos bien hasta que consigamos una textura cremosa.

Presentación

En un vasito ponemos de base la gelatina de sidra e incorporamos la mezcla de queso Gorgonzola. Lo acompañamos de un pan personalizado tierra del agua. Añadimos una pizca de sal de escamas de limón.

Semiesfera crujiente de risotto cremoso de gorgonzola



Óscar Cerdá Jiménez



INGREDIENTES

Para 10 bocados

150 g de grana padano Galbani
150 g de gorgonzola Galbani
90 g de arroz Risotto
200 ml de agua
Pizca de sal
1/2 calabacín
4 o 5 lonchas de jamón ibérico.
Una cucharada de mantequilla

ELABORACIÓN

Para el crujiente

Cogemos unos moldes de silicona y pintamos con la pomada de mantequilla de manera muy suave. Con una cucharada es suficiente para que podamos desmoldar luego fácilmente. Rallamos el queso grana padano y lo pegamos al molde formando las semiesferas.

Precalentamos el horno e introducimos el molde a 180° C durante 10 min. Dejamos enfriar.

Para el risotto

Ponemos a calentar 200 ml agua en un cazo. Introducimos los 90 g de arroz Risotto y los 150 g de gorgonzola Galbani. Loncheamos el calabacín muy fino, lo picamos y lo añadimos al arroz.

Realizamos la misma operación con las lonchas de jamón ibérico (si este jamón que usamos es muy dulce podemos corregirlo añadiendo una pizca de sal).

Dejamos que se vaya consumiendo el agua durante aproximadamente 18 min hasta que tengamos listo nuestro arroz.

Emplatado

Desmoldamos una semiesfera crujiente con cuidado y la rellenamos con una cucharada de nuestro risotto cremoso de gorgonzola. Tapamos cuidadosamente con otra semiesfera crujiente.

Derretimos una cucharada de gorgonzola en un recipiente apto para el microondas durante un minuto. Para finalizar, dejamos caer el gorgonzola derretido encima de nuestra esfera dando un aspecto más enriquecedor a nuestro bocado de queso.



Raul Lopera Pérez



INGREDIENTES

Para la base de galleta salada

60 g de galletas saladas
25 g de mantequilla
10 g de aceitunas verdes
1 g de orégano seco
6 g de sobrasada de Mallorca
Miel

Para la mousse de Ricotta y Gorgonzola

150 g de queso Ricotta
35 g de queso Gorgonzola
150 ml de nata 35% M.G.
2 g de gelatina en hojas
60 ml de leche entera

Para la falsa corteza de queso

150 g de aceitunas negras Kalamata

ELABORACIÓN

Base de galleta salada

Picamos la galleta salada hasta obtener un polvo. Añadimos la mantequilla en textura pomada, el orégano, la sal y añadimos las aceitunas verdes que previamente hemos horneado durante 5 min. Removemos bien la mezcla y ponemos la base en un molde. Una vez la base de galleta salada está en el molde, añadimos trozos pequeños de sobrasada de Mallorca y la pintamos ligeramente con miel.

Mousse de Ricotta y Gorgonzola

Batimos el queso Ricotta y el Gorgonzola con la leche hasta obtener una crema homogénea. Añadimos la gelatina que previamente habremos hidratado e incorporamos la nata con textura semimontada. Todo ello lo incorporamos al molde donde tenemos la base de galleta y dejamos enfriar unas 8 h.

Falsa corteza de queso

Ponemos las aceitunas negras en el microondas durante 10 min, dejamos reposar en papel absorbente y después las picamos finamente hasta obtener un polvo. Con una brocha pintamos la mousse con el polvo de aceituna hasta que quede totalmente cubierto, simulando la corteza del queso.



Sara Chamorro Martín



INGREDIENTES

Para el suero de Grana Padano

120 g de Grana Padano Galbani
120 g de agua

Para el Candy de Grana Padano

250 g de azúcar
75 g de agua
125 g de suero de Grana Padano
Harina de arroz

Para la piel de pollo crujiente

Piel de pollo
Agua
Demi glace de pollo

Para la mousse de Grana Padano

150 g de nata
50 g de Grana Padano Galbani
Pimienta negra sichuan
Pizca de sal
Vainilla Madagascar
5 g de gelatina

Para los piñones caramelizados

Piñones
Azúcar
Cobertura

Para el ratón

50 g de mousse de Grana Padano
10 g de micuit
5 g de piñones caramelizados choco
Algodón de azúcar
Pintura de chocolate
Sal vikinga
Piel de pollo crujiente
Candy de Grana Padano

ELABORACIÓN

Suero de Grana Padano

Rallamos el queso Grana Padano y lo mezclamos con el agua, lo colocamos en un cazo a fuego medio, removemos con varillas y dejamos 10 min al fuego. Lo retiramos, envolvemos en film y dejamos reposar 20 min. Lo colamos por un fino y rectificamos el punto de sal.

Candy de Grana Padano

Colocamos el azúcar y el agua en un cazo al fuego y los llevamos a 110º C. Retiramos del fuego y mezclamos con el suero de Grana Padano, colocamos en un biberón y reservamos.

Secamos la harina de arroz en una bandeja en el horno, hasta que este crujiente y sin color y la estiramos en una bandeja. Colocamos en otra bandeja un dedo de grosor de harina y con un molde circular pequeño marcamos cavidades y rellenamos con la elaboración de Grana Padano con la ayuda del biberón.

Cubrimos con una capa muy fina de harina tamizada de arroz y dejamos a temperatura ambiente 4 h, elaborando un caramelo crujiente por fuera y líquido por dentro.

Piel de pollo crujiente

Estiramos la piel sobre papel de horno y congelamos. Una vez congelada, cortamos con tijeras la forma del ratón y colocamos entre dos papeles de horno, con peso encima. Horneamos 40 min a 90º C. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Pintamos con la miel y colocamos el ratón sobre la miel para que se pegue.

Mousse de Grana Padano

Rallamos el Grana Padano y calentamos 20 g de nata con la vainilla para aromatizarla. Echamos una pizca de sal y ralladura de pimienta de Sichuan. El resto de la nata la semimontamos y la mezclamos con la nata y el Grana Padano fríos. Hidratamos la gelatina y se la añadimos a la nata.

Piñones caramelizados

Garrapiñamos los piñones y los dejamos enfriar. Uno a uno, los pasamos por cobertura para que aguanten bien la humedad y reservamos.

Ratón

En el molde con forma de ratón, colocamos una capa de mousse de Grana Padano y dos candys a lo largo del molde. Colocamos la mousse, cuatro piñones, mousse y una lamina de micuit y sellamos con un poco más de mousse.

Montaje

Congelamos el molde en el abatidor, desmoldamos y pintamos con la pistola. Colocamos sobre la piel crujiente de pollo en el recipiente a presentar y acompañamos con humo de hierbas aromáticas y con la nube de algodón de azúcar espolvoreada con un poco de sal vikinga. El soporte que sujeta el algodón, es muy fino y traslúcido, con lo que da efecto de sostenerse en el aire.

Gofre de Gorgonzola, pera fermentada y crema de nueces



Mercedes Miranda Párraga



INGREDIENTES

Para el gofre de Gorgonzola

75 g de harina
100 g de queso Gorgonzola Galbani
3 g de bicarbonato sódico
3 g de albúmina en polvo
15 g de Maizena
1 g de lecite
450 g de agua con gas

Para la pera fermentada

2 peras Conferencia
20 g de apio
Ácido cítrico

Para la crema de nueces

50 g de nueces
100 ml de nata líquida
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Gofre de Gorgonzola

Trituramos todos los ingredientes y los pasamos por un colador fino. Introducimos la mezcla en un sifón con 3 cargas de gas y dejamos en frío un mínimo de 2 h. Rellenamos una gofrera que esté a una temperatura de 195º C con unos 3 cm de grosor de la mezcla anterior. Dejamos hacer durante unos 5 min.

Pera fermentada

Metemos dos peras Conferencia en la Occo y ponemos en el programa huevo negro durante 7 h. Pelamos las peras, las picamos junto al apio y añadimos una pizca de ácido cítrico.

Crema de nueces

Hidratamos las nueces y las calentamos en un cazo junto a la nata. Salpimentamos, trituramos y pasamos por un colador.

Acabado y presentación

Realizamos el gofre aéreo de Gorgonzola, añadimos el tartar de peras y terminamos sobre este con la crema de nueces.



Cristian Déniz Collazos



INGREDIENTES

Bizcocho aireado de gorgonzola y pera

170 g de queso gorgonzola

170 g de pera conferencia

3 pieles de pera

100 ml de nata 35%

100 g de azúcar

2 ml de vinagre de vino

1/2 g de sal

Puré de pera

100 g de pera

10 ml de agua

1 ml de aceite de oliva

1/2 g de sal

Tronco del árbol

200 g de chocolate con leche 36%

1/2 L de agua

4 hielos

Polvo de kikos (millo tostado)

20 g de kikos

Algodón de azúcar de gorgonzola, puré de pera y brotes de alfalfa

40 g de azúcar

1 g de queso gorgonzola

1 g de puré de pera

1/2 g de brotes de alfalfa

1 palito de madera

ELABORACIÓN

Bizcocho aireado de gorgonzola y pera

Cortamos el queso a grosso modo. Lo introducimos en un cazo con el azúcar, el vinagre y la sal. Cocinamos 4 min a fuego bajo. Añadimos la pera cortada en mirepoix y la añadimos al cazo junto con las tres pieles. Una vez que la pera esté totalmente cocinada, añadimos la nata y cocinamos tres minutos más. Introducimos la mezcla en una batidora y trituramos. Cuando la preparación se ha enfriado, la batimos hasta que doble su volumen. Forramos un gastronorm con papel film e introducimos la mezcla. Meter en el abatidor rápidamente. Una vez congelada la preparación, la cortamos en rectángulos uniformes. Reservamos fuera del frigorífico hasta el momento del emplatado. Esta será la base de nuestro árbol.

Puré de pera

Pelamos la pera y la cortamos en mirepoix. Cogemos un cazo, añadimos el aceite de oliva, la pera y la sal. Cocinamos hasta que la pera esté bien cocinada. Metemos la pera en la batidora con el agua y trituramos hasta que la textura sea lisa sin grumos. La introducimos en un biberón. Reservamos.

Tronco del árbol

Calentamos el chocolate al baño maría para derretirlo. Cogemos un bol y añadimos agua con el hielo. Llevamos el chocolate a 41° C. Vertemos 3/4 partes del chocolate sobre una mesa de mármol y atemperamos hasta los 27° C. Unificamos con el resto del chocolate hasta que alcance los 31° C. Introducimos en una manga pastelera.

Escudillamos a mano alzada sobre el agua congelada dándole forma de árbol. Escudillamos una base plana para pegar el árbol. Una vez formado el árbol y la base, lo sacamos del agua y lo secamos con papel de horno. Introducimos en nevera 10 min. Calentamos un poco de chocolate para pegar la base al árbol. Añadimos un poco de chocolate en la base y pegamos el árbol con mucho cuidado y guantes para evitar que el calor de las manos derrita el chocolate. Finalmente, volvemos a introducir el árbol hasta que adquiera consistencia. Reservamos en nevera hasta el emplatado.

Polvo de kikos

Trituramos los kikos en la Thermomix a máxima velocidad durante 2 min. Los kikos imitarán a la tierra de nuestro árbol.

Algodón de azúcar de gorgonzola, puré de pera y brotes de alfalfa

Calentamos cinco min. la máquina de algodón de azúcar. Paramos la máquina y añadimos el azúcar. Encendemos la máquina. Con la ayuda de un palo de madera vamos cogiendo el algodón de azúcar con movimientos circulares. Una vez que tenemos el algodón, le damos forma redondeada sin manipularlo demasiado. Le abrimos un agujero sin llegar al final. Introducimos el puré de pera, el queso rallado y los brotes. Cerramos la bola de algodón con cuidado. Reservamos.

Emplatado

Ponemos millos crudos de base que imitará el paisaje del campo. Cogemos el rectángulo de bizcocho aireado de queso y pera y pegamos la base al polvo de kikos. Añadimos unos brotes de alfalfa que imitarán a las raíces. Colocamos en el centro del plato el bizcocho aireado de queso y pera. Encima del bizcocho colocamos el árbol con cuidado. Terminamos coronando con el algodón de Gorgonzola y puré de pera.

Bombón de Parmesano, foie y sobrasada



Ricardo Rossi



INGREDIENTES

Para la mousse de Parmesano

40 g de yema de huevo
65 g de azúcar
200 g de queso Mascarpone
40 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani (rallado fino)
100 g de nata pastelera 35% m.g.
40 g de clara de huevo
2 g de gelatina

Para la crema de Brandy

60 g de nata semi-montada
60 g de queso Mascarpone
2 cucharadas de Brandy Suau 15 años

Para el relleno de foie

250 g de hígado de pato
20 ml de Brandy Suau 15 años
20 ml de Oporto
200 ml de caldo de pollo
2 g de goma Xantana
Sal
Pimienta

Para la salsa de naranja

120 g de jarabe de glucosa
112 ml de zumo de naranja
160 g de azúcar
140 g de leche condensada
200 g de chocolate blanco
8 g de gelatina
Colorante color naranja

Para el nido

1 paq. masa Kataify
Agua
Aceite de romero

Otros

Germinado de mandarina
Flores de romero
2 gotas de esencia de sobrasada mallorquina
Sal de s'trenc (sabor mediterráneo)

ELABORACIÓN

Mousse de Parmesano

Montamos la nata y reservamos. Montamos las claras y reservamos. Montamos las yemas con el azúcar y agregamos el queso Parmesano al baño maría. Una vez hayan doblado su tamaño, colamos y agregamos la gelatina disuelta en agua fría y el queso Mascarpone. Seguidamente agregamos la nata y las claras montadas y mezclamos de manera envolvente. Ponemos en molde de media esfera y congelamos. Al momento de emplatar, ahuecamos las medias esferas, ponemos el relleno de foie y pegamos una con otra para formar una bola. Volvemos a congelar para poder cubrirlas con la gelatina de naranja.

Crema de Brandy

Mezclamos el queso Mascarpone con el brandy, luego agregamos la nata semi montada y reservamos en frío.

Relleno de foie

Marinamos 1 h el foie con brandy, el oporto, la sal y la pimienta. Salteamos el foie a fuego fuerte muy rápido y ponemos en la Thermomix con el caldo de pollo y la goma Xantana, trituramos, colamos y reservamos en una manga en nevera hasta el momento de rellenar las esferas.

Salsa de naranja

Mezclamos en una olla el zumo de naranja, la glucosa y el azúcar y llevamos a ebullición hasta 103° C. En un vaso mezclador ponemos la leche condensada y la mezcla caliente. Agregamos el chocolate blanco y emulsionamos sin agregar aire. Terminamos con la gelatina y el colorante, mezclamos bien y dejamos enfriar hasta los 30° C. Bañamos los bombones que deben estar congelados y enfriamos.

Nido

Hacemos nidos de masa Kataify, rociamos con un poco de agua, ponemos entre 2 silpat y horneamos 10 min a 170° C. Al sacar del horno, rociamos con un poco de aceite de romero.

Bocadillo de Gorgonzola, apio, manzana y nuez



Federico Guajardo



INGREDIENTES

Para la crema montada de Gorgonzola

150 ml de nata
100 g de queso Gorgonzola

Para el agua de Parmesano

1 l de agua
200 g de queso Parmesano

Para la base de metilcelulosa

100 ml de agua
3 g de metilcelulosa

Para la base de merengue de Parmesano

300 ml de agua de Parmesano
40 g de base de metilcelulosa
0,8 g de goma Xantana
20 g de claras de huevo en polvo

Para el jugo de manzana y apio

2 manzanas verdes
1 ramita de apio

Para el gel de manzana y apio

300 ml de zumo de manzana y apio
20 g de azúcar
3,6 g de agar-agar

Para la nuez garrapiñada

200 g de nuez
80 ml de agua
80 g de azúcar

Otros

10 g de manzana verde
(cortada en brunoise)
10 g de hoja de apio cortada en juliana

ELABORACIÓN

Crema montada de Gorgonzola

Mezclamos la nata con el queso Gorgonzola y la ayuda de una Túrmix hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos en la nevera durante 24 h. Montamos la crema con la ayuda de un batidor. Colocamos en manga y reservamos en la nevera.

Agua de Parmesano

Rallamos el Parmesano con la ayuda de un Microplane. Calentamos el agua, introducimos el Parmesano y dejamos infusionar unos 15 min. Colamos y reservamos.

Base de metilcelulosa

Calentamos el agua hasta 90° C y agregamos la metilcelulosa. Con la ayuda de una varilla la diluimos bien. Reservamos en nevera durante 24 h.

Base de merengue de Parmesano

Mezclamos el agua de Parmesano con las claras en polvo y trituramos bien hasta que no queden grumos. Incorporamos la metilcelulosa, mezclamos muy bien y por último, añadimos la goma Xantana. Guardamos en nevera durante 12 h.

Jugo de manzana y apio

Lavamos, descorazonamos y licuamos las manzanas. Lavamos el apio y licuamos. Colocamos el zumo de manzana en un recipiente alto para que la parte sólida del zumo se deposite en la parte superior. Lo colocamos 10 min en el congelador. Transcurrido este tiempo lo pasamos por una estameña. Ponemos a punto el zumo de manzana con el de apio. Reservamos.

Gel de manzana y apio

Disolvemos el agar-agar en 100 ml de zumo de manzana y apio, lo llevamos a hervir y lo mezclamos con el zumo restante. Colocamos en un recipiente y reservamos en nevera durante 1 h. Trituramos con la ayuda de una Túrmix hasta lograr una textura de gel. Colocamos en manga y reservamos.

Nuez garrapiñada

Colocamos en un cazo el agua y el azúcar. Cuando llegue a 110° C incorporamos la nuez y no paramos de mover hasta que estas empiecen a caramelizar. Retiramos del fuego, reservamos y troceamos.

Montaje

Montamos la base del merengue con la ayuda de una batidora hasta obtener una textura firme. Colocamos el merengue en una manga pastelera con una boquilla del 2. Escudillamos encima de un silpat, mini bocadillitos de 8 x 3 cm. Deshidratamos a 40° C durante 24 h. Finalmente, con la ayuda de un soplete los tostamos por la parte superior.

Mochi de suero de queso y Ricotta



Paula Gutiérrez Pérez



INGREDIENTES

Queso Gorgonzola Galbani
Queso Ricotta Galbani
Queso Parmesano Galbani
400 ml de suero de queso
2 peras
30 g de nueces
300 ml de nata
400 g de harina de arroz glutinoso
200 g de harina de tapioca
Sal
30 g de azúcar
Polvo de oro
4 hojas de gelatina
Pimienta negra
Mantequilla

ELABORACIÓN

Relleno de Gorgonzola, pera y nueces

Pelamos y cortamos las peras en dados, salteamos con mantequilla y añadimos 200 ml. de nata, el queso gorgonzola y la pimienta negra. Dejamos reducir. Tostamos las nueces en una sartén y las añadimos a la mezcla. Hidratamos las hojas de gelatina e incorporamos a la mezcla anterior. Vertemos tres cuartos del contenido resultante en moldes y congelamos. Incorporamos el contenido restante en una manga pastelera y reservamos.

Mochi de suero de queso

En un bol, mezclamos 400 g de harina de arroz glutinoso, 30 g de azúcar y 400 ml de suero de queso. Vertemos en un mortero, filmamos y calentamos en el microondas durante aproximadamente 4 min. Amasamos bien y cortamos. Colocamos en la masa el relleno previamente congelado de Gorgonzola, peras y nueces.

Mariposa crujiente de Ricotta

Trituramos 150 g de queso ricotta, 100 ml de agua y sal. En un cazo, vertemos la mezcla y 200 g de harina de tapioca. Disolvemos bien y cocemos por 20 min. Extendemos en moldes y secamos en el horno una hora a 120º C. Por último, espolvoreamos con polvo de oro.

Emplatado

Disponemos el mochi en la base del plato, rayamos una nube de queso Parmesano encima del mochi y colocamos el crujiente de Ricotta. Finalmente, agregamos unos pétalos de flores blancas encima de la mariposa.



Yolanda San Martín



INGREDIENTES

250 g de queso Gorgonzola
125 g de nata
100 g de puerro
100 ml de Txakoli
1,5 g de goma Xantana
2 g de agar-agar
1 L de agua
250 ml de miel
12,5 g de elastic
500 ml de leche
15 g de romero
20 g de gluco
250 ml de Txakoli
2 yemas de huevo
1 verde de puerro
5 g de pimiento Espelette
5 g de pimienta negra
20 g de mantequilla clarificada
5 g de alginato
100 g de plata comestible
50 g de flor de ajo
50 g de sal
150 g de harina
30 g de azúcar
100 g de mantequilla

ELABORACIÓN

Ponemos el puerro a pochar cortado fino. Cuando esté pochado, añadimos el txakoli hasta que se evapore el alcohol. Añadimos queso y nata y los fundimos. Una vez fundidos, agregamos la goma xantana, el agar-agar y hervimos. Pasamos por un chino. Rellenamos los moldes y congelamos. En un cazo mezclamos 250 ml de agua con la miel, licuamos, añadimos el elastic y turminamos. Metemos los triángulos de queso antes de gelificar. Mantenemos en aceite infusionada en romero. Preparamos los crackers poniendo 150 g de harina, sal y azúcar. Una vez mezclados, ponemos la mantequilla a punto de crema y 150 ml de leche fría. Amasamos y estiramos. Metemos al horno precalentado a 180° C durante 12 min. Sacamos los triángulos de queso y los cubrimos de plata, reservamos en nevera. Hacemos el sabayón, ponemos las yemas en una cazuela y 100 ml de txakoli. Cocinamos a fuego lento sin dejar de remover. Rehogamos el verde de puerro con la mantequilla clarificada y cuando esté muy pochado añadimos el resto de txakoli. Incorporamos suavemente al sabayón.

Montaje

Ponemos un cracker en forma de triángulo, lo cubrimos con el sabayón y encima ponemos el "quesito". Sobre el quesito ponemos esferificaciones de leche y adornamos con flores de ajo.

Larpeirada de Ricotta dulce con gominola de fresa



Martín Cisneros Blanco



INGREDIENTES

Para las galletas

50 g de semillas de lino
100 g de Ricotta Galbani
50 g de sésamo tostado
50 g de canela
50 g de aceite de girasol
50 g de semillas de chía
100 g de harina de avena

Para el rulo de queso

100 g de Ricotta Galbani
80 g de azúcar
1 cucharada de agar-agar
2 claras de huevo
1 cucharada de café de ron blanco
1 rama de vainilla de Madagascar
El zumo de medio limón

Para la gominola de fresa

50 g de fresas
50 g de azúcar
Ralladura de limón
50 cl de vinagre de manzana
85 g de gelatina

ELABORACIÓN

Galletas

Mezclamos todos los ingredientes y damos forma a las galletas. Horneamos 15 min a 180º C.

Rulo de queso

Ponemos las claras de huevo a punto de nieve, añadimos el azúcar y el zumo del limón y reservamos. Mezclamos a fuego suave el resto de ingredientes, dejando que hierva durante 5 min sin dejar de remover. Añadimos muy despacio las claras a punto de nieve, hasta obtener una crema suave. Dejamos enfriar y hacemos rulos de papel film que metemos en la nevera. Justo antes de usar, metemos media hora en el congelador.

Gominola de fresas

Con las fresas, el azúcar y la ralladura de limón hacemos una crema que ponemos a fuego suave y mezclamos con la gelatina, removiendo sin dejar que llegue a hervir. Retiramos del fuego y dejamos templar. Extendemos una capa fina sobre papel film aceitado. Cuando esté fría, colocamos en medio una capa fina de crema del rulo. Enrollamos y rebozamos en azúcar.

Presentación

Sobre una galleta, colocamos un medallón de rulo dulce adornado con la gominola de fresa y queso.

Crujiente de Grana Padano, cremoso de Parmesano trufado y helado de Ricotta, miel y piñones



Darwin Allauca Ilumiquinga



INGREDIENTES

Para el helado de Ricotta, miel y piñones

400 g de Ricotta

100 g de leche

80 g de miel

60 g de piñones tostados

4 yemas de huevo

3 g de prosorbet

4 g de dextrosa

Para el cremoso de Parmesano y trufa

100 g de nata

100 g de Parmesano rallado

5 g de trufa negra rallada

Para el crujiente de Grana Padano

C/s de Grana Padano rallado

Otros

C/s de miel

Flores comestibles de romero

ELABORACIÓN

Helado de Ricotta, miel y piñones

Empezamos metiendo una bandeja en el abatidor a -40°C . Posteriormente tostamos los piñones a fuego lento hasta que se doren. A continuación, separamos 4 huevos en yemas por un lado y las claras por otra. Una vez hecho esto, mezclamos los demás ingredientes en la Thermomix junto a las yemas y los piñones previamente tostados. Trituramos hasta obtener una mezcla homogénea y sacamos la bandeja del abatidor.

A continuación, colocamos la mezcla de la Thermomix y volvemos a introducir en el abatidor, que dejaremos que vaya congelando. Sacamos la mezcla del abatidor y volvemos a pasarla por la Thermomix hasta obtener una mezcla cremosa.

Cremoso de Parmesano y trufa

Calentamos la nata al baño María y cuando vaya cogiendo temperatura iremos añadiendo el Parmesano poco a poco emulsionando con la ayuda de una varilla. Una vez añadido todo el queso dejamos enfriar. Ya a temperatura ambiente, añadimos la trufa (previamente rallada y triturada para su buena incorporación) y dejamos enfriar.

Crujiente de Grana Padano

Cogemos una sartén y la ponemos a calentar. Añadimos el queso Grana Padano a la sartén, dejando que se funda y que suelte toda la grasa hasta obtener un queso crujiente.



Rubén Abascal Sainz



INGREDIENTES

Para la costilla de ternera

250 g de costilla de ternera

Sal y especias (pimentón, comino, pimienta, canela y aceite)

Para el glaseado

100 ml de jugo de cocción de la costilla

50 ml de miel

50 ml de queso Gorgonzola

Sal

Para la galleta de jengibre y Parmigiano

2 claras de huevo

100 g de harina

25 g de mantequilla derretida

10 g de jengibre

50 g de Parmigiano rallado

Para el obojo de Ricotta

50 g de Ricotta

25 ml de leche

1 cola de gelatina

Para la torta de Grana Padano

50 g de Grana Padano

25 g de suero de leche de Grana Padano

25 g de harina

1 huevo

Sal

ELABORACIÓN

Costilla de ternera

Marinamos la costilla con las especias durante 12 horas. Envasamos al vacío y cocemos a 60° C durante 24 h en roner.

Glaseado

En un cazo, reducimos el jugo de la costilla junto con el resto de ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Galleta de jengibre y Parmigiano

Mezclamos los ingredientes en un bol y rellenamos con la mezcla un molde con forma de panal. Horneamos durante 15 min a 150° C.

Obejo de Ricotta

Calentamos la leche y añadimos la Ricotta y la cola de gelatina previamente hidratada. Mezclamos con varilla y rellenamos un molde con forma de abeja. Llevamos al congelador y una vez congelado, desmoldamos.

Torta de Grana Padano

Mezclamos todos los ingredientes y extendemos la mezcla en un papel vegetal lo más fino posible. Horneamos 3 min a 150° C.

Presentación

Damos un golpe de calor a la costilla 2 min a 180° C y cubrimos con el glaseado. Ponemos de base la galleta y colocamos la costilla. Decoramos con el obojo y la torta y añadimos diferentes brotes tipo romero. Emplatamos con un plato porcelánico con forma de cuento de Caperucita Roja.



Jordi Gabaldá Torrente



INGREDIENTES

Macarrones gruesos
Parmigiano Reggiano
Grana Padano
Gorgonzola
Leche
Harina
Mantequilla
Cebolla
Azafrán
Achicote
Pimentón
Naranja
Romero
Orégano
Pan de molde
Semillas de mostaza
Cerveza
Vinagre
Azúcar
Sal
Patata
Panceta cruda
Madera de cedro
Hoja de plátano
Pechuga de pollo
Aceite de oliva
Rúcula
Tomate
Soja
Ají en polvo

ELABORACIÓN

Macarrones con queso

Ponemos a sofreír la cebolla pequeña con un poco de aceite y mantequilla. Mientras, ponemos a infundir la leche con el azafrán. Cuando la cebolla esté doradita, le añadimos la harina y la cocemos. Agregamos la leche hasta que coja textura removiendo con una barilla añadiéndole el Gorgonzola, el Grana Padano y el Parmigiano Reggiano. Trituramos y lo ponemos a punto de sal y pimienta. Hervimos los macarrones, los colamos y los mezclamos con la salsa de queso. Los estiramos en una bandeja de horno y acabamos de salsear para hornear.

Mostaza

En un bote de cristal ponemos a fermentar las semillas de mostaza, vinagre, cerveza, sal, azúcar, cebolla y ajo durante mes y medio. Pasado ese tiempo, lo trituramos al gusto.

Panceta ahumada

Cogemos la panceta en crudo y la dejamos macerar durante un día con pimentón, sal y pimienta. La colgamos en nuestro ahumador con madera de cedro y romero durante 6 h sin que pase de 40°C/50°C. La envasamos y la cocemos durante unas 12 h a baja temperatura. La dejamos enfriar y reservamos.

Pollo Pibil

Hacemos una mezcla de achicote, ají en polvo, soja, un poco de aceite y ralladura de naranja. Dejamos macerar esta mezcla con las pechugas de pollo durante un día. Al día siguiente las envolvemos en las hojas de plátano, las envasamos y las cocemos durante 5 h a baja temperatura. Las refrigeramos.

Patatas Paja

Las cortamos finas como la paja y las freímos.

Tomates asados

Asamos al horno con una cazuela de barro tapada los tomates con ajo, soja y orégano, un toque de achicote y mostaza. Cuando se enfríen los cortamos a daditos pequeños y lo mezclamos con la rúcula también cortada, montando una ensalada.

Emplatado

Ponemos a gratinar los macarrones. Cortamos finamente la panceta y la marcamos a la plancha. Marcamos con mantequilla las rebanadas de pan de molde sin la corteza y untamos una de las caras con mostaza. Desenvolvemos de las hojas de plátano el pollo y lo cortamos fino como embutido. Ponemos en una primera rebanada la panceta con los macarrones. Seguimos con la siguiente rebanada y el pollo, la ensalada y otra capa de macarrones. Las montamos formando un triquini. Lo apretamos bien y lo marcamos en la sandwichera. Lo cortamos en 4 porciones en formato canapé, sin que se desmonte. Lo acabaremos coronando con cuatro patatas paja y un palillo largo,



Carlos López Mescua



INGREDIENTES

Para la galleta de Parmigiano Reggiano Galbani

90 g de Parmigiano Galbani
170 g de harina común
150 g de mantequilla
(a temperatura ambiente)
1 g de tomate deshidratado en polvo
Sal

Para la berenjena asada

1 berenjena
5 g de azúcar
Sal

Para los cherries confitados

6 tomatitos Cherry
1 diente de ajo pelado
1 hoja de albahaca fresca
100 g de aceite de oliva

Para la Ricotta

100 g de Ricotta
Aceite del confitado
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Galleta de Parmigiano Reggiano Galbani

Mezclamos los ingredientes. Hacemos un rulo de 3 cm de diámetro, envolvemos en film y reservamos 30 min en nevera. Cortamos unos discos de 0,5 mm que colocamos sobre papel de horno y horneamos a 140°C unos 20 min. Reservamos.

Berenjena asada

Colocamos unas berenjenas en el horno, las pinchamos y untamos con aceite. Horneamos hasta que estén asadas. Después de sacarlas del horno las dejamos enfriar, las pelamos y las cortamos en cuatro a lo largo. En una sartén las caramelizamos con aceite, azúcar y sal. Cortamos trozos de 3 cm y reservamos.

Cherries confitados

Escaldamos en agua hirviendo los tomates unos 20 seg. Pelamos y despepitamos. En un cazo añadimos el aceite, el ajo, la albahaca y los tomates y confitamos unos 10 min. Reservamos.

Ricotta Galbani

En un bol añadimos la Ricotta, 2 C/c de aceite del confitado y salpimentamos. Reservamos.

Albahaca crujiente

Cubrimos un plato con film, colocamos las hojas de albahaca, pintamos con aceite y tapamos con film. Ponemos en el microondas 1 min a máxima potencia. Reservamos.

Montaje

Sobre la galleta colocamos 2 tomatitos, encima la berenjena y acabamos con una quenelle de Ricotta, la hoja de albahaca y unas gotas de aceite del confitado.



Daniel Díez Berdía



INGREDIENTES

Para el dulce de manzana asturiana

600 g de manzanas asturianas
(Lavadas y sin pelar)
25 g de zumo de limón
500 g de azúcar

Para las esferas de dulce de manzana y sidra

45 g de dulce de manzana
6,5 g de agua mineral
6,5 g de sidra natural

Para la mousse de Ricotta

250 g de Ricotta Galbani
100 g de miel de brezo ecológica
5 g de hojas de gelatina
30 g de nata 35% M.G.

Para el Streusel

70 g de almendra en polvo
75 g de harina
75 g de azúcar
75 g de mantequilla
60 g de cobertura manjari 55%

Para el baño de Kappa verde

250 g de leche
2 g de gelificante Kappa
Colorantes verde, amarillo y naranja

ELABORACIÓN

Dulce de manzana asturiana

Ponemos en la Thermomix las manzanas cortadas en cuartos, el zumo y el azúcar. Trituramos durante 20 seg a velocidad 8. Cocemos a una temperatura de 100° C durante 30 min a velocidad 4. Una vez cumplido el tiempo añadimos otros 15 min a velocidad 5 y misma temperatura. Así nos aseguramos de no quemar el dulce de manzana y que no amargue nuestra preparación. Una vez terminado el tiempo vertemos en un molde y enfriamos en cámara.

Esferas de dulce de manzana y sidra

Trituramos bien todos los ingredientes y dosificamos en moldes de mini esfera. Congelamos y reservamos.

Mousse de Ricotta

Hidratamos las hojas de gelatina en agua. Batimos el queso Ricotta con la miel hasta obtener una textura fina y homogénea. Calentamos la nata en microondas y fundimos las hojas de gelatina en ella. Volcamos la nata sobre la mezcla de queso y mezclamos bien. Dosificamos en moldes de manzana rellenando la mitad. Ponemos una esfera de dulce de manzana y terminamos de rellenar. Congelamos.

Streusel

Juntamos todos los ingredientes menos el chocolate hasta obtener una masa lisa. Horneamos a 170° C unos 13 min. Rompemos en trozos irregulares y mezclamos con la cobertura fundida. Dosificamos pequeñas porciones que serán la base de nuestro mimético de manzana.

Baño de Kappa verde

Templamos la leche y añadimos los colorantes. Rectificamos de color y añadimos la Kappa. Hervimos, retiramos y bañamos las manzanas. Dejamos descongelar en cámara.

Carbonara, Ricotta y Parmigiano Reggiano



Martín Agudo Cortés



INGREDIENTES

150 g de yema de huevo pasteurizada
30 g de guanciale
10 g de piñón nacional
30 g de queso Ricotta
15 g de pimienta negra
1 kg de queso Parmigiano Reggiano
C/s de sal
1 lima
20 g de wanton
5 caparrones
15 g de elastic
1 limón
100 g de azúcar
200 ml de agua

ELABORACIÓN

Suflado de wanton

Cogemos dos láminas de wanton, mojamos con agua por una de sus caras y pegamos una capa con otra. Cortamos en cuadrados de 5x5 cm y freímos a 175º C.

Carbonara

Cocinamos al baño maría la yema de huevo pasteurizado, la grasa del guanciale, la pimienta negra, la sal y el Parmigiano Reggiano rallado hasta llegar a 60º C. Apartamos y rellenamos un sifón con dos cargas de gas, mantenemos en el roner a 45º C.

Crema de Ricotta

Mezclamos en un bol la Ricotta con los piñones tostados, la lima rallada, el guanciale, el caparrón picado y el aceite de umbra. Hacemos quenelles con una cuchara pequeña de café.

Velo suero de Parmigiano

Infusionamos el Parmigiano en agua durante 10 min. Colamos, añadimos el elastic, trituramos y llevamos a ebullición. Colamos sobre bandeja gastronorm y enfriamos. Cortamos con aro pequeño y reservamos.

Suflado piel del mismo parmigiano

Para esta elaboración usamos únicamente la piel/corteza del Parmigiano. Para ello debemos apurar al máximo para evitar tener el mínimo de queso. Introducimos en el microondas durante 12 s al máximo, enfriamos y cortamos en dados.

Limón confitado

Cortamos la piel del limón sin la parte blanca. Confitamos en agua con azúcar durante 15 min, enfriamos y reservamos.



Tomás Martínez Galindo



INGREDIENTES

Para la base de remolacha

50 g de harina de trigo
120 g de mantequilla
10 g de remolacha en polvo
200 g de galletas molidas
3 g de sal

Para la tarta de Gorgonzola

300 g de nata
30 g de azúcar
6 g de sal
3 huevos
150 g de queso Gorgonzola
80 g de queso crema

Para el cremoso de mango

200 g de mango fresco
100 g de agua
50 g de azúcar
8 g de gelcrem frío

Para el pepino holandés

100 g de pepino holandés
10 g de sal

Para la nuez caramelizada

100 g de nueces peladas
50 g de azúcar
5 g de agua

ELABORACIÓN

Tarta de queso Gorgonzola

En primer lugar realizamos la base de nuestra tarta con ayuda de la Thermomix. Para ello picamos nuestras galletas hasta que queden en polvo. Una vez las tengamos listas, las mezclamos con el resto de los ingredientes (mantequilla, harina, sal y polvo de remolacha hasta obtener una masa homogénea que dispondremos en la base de nuestro molde previamente engrasado para facilitar el desmolde después de hornearlo.

Para el relleno de nuestra tarta, mezclamos en primer lugar 100 g de nata con el queso Gorgonzola hasta que se haya disuelto totalmente. Una vez esté bien mezclado, juntamos con el resto de ingredientes (azúcar, nata, queso crema, sal y huevos) hasta obtener una crema lisa y homogénea, la cual utilizaremos para rellenar nuestro molde y hornear en horno de convección seco a 180° C durante 7 min y 30 s.

Una vez horneado, desmoldamos rápidamente con la tarta aún caliente y reservamos en cámara hasta que esté bien fría y haya cuajado manteniendo su interior totalmente cremoso.

Cremoso de mango

Pelamos y cortamos el mango en dados de 1x1 cm y los dispondremos en un cazo junto con el agua y el azúcar durante 5 min a fuego medio. Una vez cocinado, trituramos en Thermomix a velocidad 7 durante 4 min junto con el gelcrem frío, que nos ayudará a portar un punto de cremosidad a nuestra elaboración. Cuando esté bien triturado e integrados todos los ingredientes, reservamos en manga pastelera y en cámara hasta el momento del servicio.

Nuez caramelizada

Cortamos las nueces en cuartos y las disponemos en un cazo junto con el agua y el azúcar hasta que evapore todo el agua y las nueces queden totalmente caramelizadas y tostadas. Reservamos a temperatura ambiente hasta el servicio.

Pizzeta crujiente de Parmesano, Ricotta y trufa negra



Andrés Rengel Herrero



INGREDIENTES

8 láminas de obulato
80 g de harina
150 g de queso Parmesano
100 g de queso Ricotta
10 g de trufa negra
100 ml de nata 35% M.G.
150 ml de leche
10 g de dextrosa
5 g de glicerina
3 g de procrema
20 g de azúcar
15 g de guanciale
20 g de albahaca
30 ml de AOVE

ELABORACIÓN

Obulato de harina tostada

En una sartén tostamos la harina a fuego lento, hasta conseguir un aroma a fruto seco. Hacemos un almibar con el azúcar y 20 ml de agua hasta llegar a los 110° C, enfriamos. Colocamos una lámina de obulato encima de un silpat, pintamos con el almibar y espolvoreamos con la harina. Repetimos la operación superponiendo otra lámina. Horneamos a 110° C durante 45 min. Enfriamos y reservamos. Debemos conseguir 4 láminas crujientes.

Cremoso de Parmesano y Ricotta

Mezclamos en una cazuela 50 ml de nata, 50 g de Parmesano y fundimos a fuego lento. Colamos, añadimos el queso Ricotta, homogeneizamos y enfriamos. Reservamos en manga y en frío.

Helado de Parmesano

Mezclamos 50 ml de nata, la leche y 90 g de Parmesano rallado y fundimos en una cazuela a fuego lento. Colamos y añadimos la dextrosa, la glicerina y el procrema. Colocamos la mezcla en un bol y con ayuda de nitrógeno líquido, mantecamos el helado de forma instantánea para conseguir una textura muy cremosa.

Láminas de Guanciale

Cortamos las láminas de Guanciale del tamaño del obulato.

Brotes de albahaca

Extraemos los brotes de la albahaca y reservamos.

Emulsión de albahaca

Trituramos la albahaca con unas gotas de agua y vamos añadiendo a hilo fino el aceite hasta conseguir una emulsión consistente.

Emplatado

Cogemos dos láminas de obulato crujiente y rellenamos con el cremoso de Parmesano y Ricotta, formando una especie de sándwich. Encima de éste colocamos unas láminas de Guanciale y atemperamos ligeramente con un soplete. Encima del guanciale, rallamos en la mitad de la pizzeta el Parmesano hasta cubrir por completo y repetimos la operación en la otra mitad de la pizzeta con la trufa negra. Colocamos seis puntos de emulsión de albahaca alrededor e intercalamos entre los puntos los brotes de albahaca. Terminamos colocando una mini quenelle del helado de Parmesano en medio y servimos encima de un ladrillo refractario para simular el suelo de un horno de piedra italiano.



Antonio Ventura Guerra



INGREDIENTES

Para el Macaron de cacao

100 g de claras de huevo
45 g de azúcar
90 g de harina de almendra
1300 g de azúcar glas
10 g de cacao en polvo sin azúcar

Para la crema balsámica de Ricotta Galbani

250 g de Ricotta Galbani
25 g de queso crema
5 ml de zumo de limón
25 g de brotes tiernos de menta picados
C/s de sal
C/s de pimienta molida

Para las anchoas artesanas y menta fresca

10 anchoas artesanas
10 brotes de menta fresca

ELABORACIÓN

Macaron de cacao

Tamizamos la harina de almendra, el azúcar glas y el cacao en polvo sobre un bowl y reservamos. Montamos las claras a punto de nieve añadiendo el azúcar poco a poco hasta formar con las claras la técnica del "pico de loro". Añadimos los productos secos poco a poco haciendo el "macaronage" con movimientos envolventes con la lengua y con cuidado de no romper las burbujas de aire, buscando una mezcla suave, brillante y fluida. Escudillamos con una manga pastelera con boquilla del 8 sobre un tapete de silicona. Dejamos reposar y secar unos 20-30 min hasta conseguir una piel en la parte superior del Macaron. Horneamos a 140º C los macarons durante 12 min o hasta que estén firmes. Enfriamos y reservamos.

Crema balsámica de Ricotta Galbani

Alisamos el queso Ricotta Galbani en un procesador con suavidad para no licuarlo. Añadimos el queso crema con movimientos envolventes para texturizar. Añadimos la menta picada, la pimienta y el zumo de limón. Corregimos la sazón, buscando una mezcla consistente con el sabor típico del Ricotta pero con toques balsámicos y frescos gracias al aporte de la menta fresca recién picada y al zumo de limón.

Montaje final

Escudillamos con una manga pastelera y boquilla rizada sobre el Macaron una vez frío. "Afeitamos" bien las anchoas artesanas, cuidando que queden bien limpias de posibles espinas. Hacemos un rulo con la anchoa y ponemos sobre la crema balsámica de Ricotta Galbani, con cuidado de no romper el trabajo de manga pastelera. Terminamos con un pequeño brote de menta fresca sobre la elaboración.



Pablo Díez Castrillo-La Tropera



INGREDIENTES

Para la mousse de queso

2 claras de huevos
70 g de azúcar glass
100 g de nata
50 g de queso Parmesano
150 g de queso Ricotta

Para la sablee de nueces

40 g de nueces
140 g de harina
100 g de azúcar glas
100 g de mantequilla
1 huevo
Sal

Para la gelatina de frutos rojos

250 g de licuado de frutos rojos
2 g de agar-agar

Para el toffee

150 g de azúcar
100 g de nata
40 g de mantequilla

Para el crumble de chocolate

250 g de harina
250 g de mantequilla
Sal
20 g de cacao
100 g de azúcar

ELABORACIÓN

Mousse de queso

Para hacer la mousse primero debemos mezclar la nata con los quesos y reservamos. Después, montamos las claras con el azúcar y una vez montadas añadimos la mezcla hecha anteriormente y lo mezclamos todo bien. Esta mezcla la disponemos en un molde de semi esferas pequeñas y lo congelamos bien.

Sablee de nueces

Mezclamos el azúcar con la mantequilla hasta que esté bien mezclado. Una vez hecho, añadimos la harina hasta que se mezcle bien, añadimos el huevo y las nueces hasta que quede bien incorporado todo. Dejamos reposar en la nevera durante 30 min. Una vez pasado este tiempo la estiramos y la cortamos con corta pastas circular y horneamos a 180° C. durante 8 min.

Gelatina de frutos rojos

Disponemos el licuado y el agar-agar en un cazo. Ponemos a hervir y lo mezclamos bien con varilla. Dejamos enfriar un poco y ya podemos bañar la mousse en la gelatina.

Toffee

Disponemos el azúcar en la cazuela y lo derretimos hasta que empiece a oscurecer. En este momento, ponemos la mantequilla. Dejamos que se derrita durante 1 min y removemos bien hasta que haga una pasta homogénea. Una vez tengamos hecha la pasta añadimos la nata, mezclamos bien y dejamos que se concentre a fuego medio-fuerte durante 5 min. Colamos y la ponemos en un biberón.

Crumble de chocolate

Con la mantequilla atemperada, mezclamos todos los ingredientes y los disponemos en una bandeja de horno con papel de horno. Horneamos a 180° C durante 20 min. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Una vez frío, trituramos en la Thermomix a velocidad 10 a golpes hasta que nos quede en trocitos como una arena.

Montaje

Disponemos en la sablee de nueces un poco del toffee. Encima de este toffee ponemos la mousse de queso bañada en el gel de frutos rojos. Para acabar, terminamos echando un poco de crumble de chocolate.

Milhojas de Yuba, Gorgonzola y crema de puerro



David Díaz Fernández



INGREDIENTES

2 L de leche de soja
150 g de queso Gorgonzola Galbani
250 ml de leche de vaca
1 huevo
2 yemas
35 g Maizena
35 g de mantequilla
65 g de puerro
250 g de azúcar
500 ml de agua

ELABORACIÓN

1. Ponemos en una sartén ancha, o rondón la leche de soja y la llevamos a 75° C, la dejamos hasta que empiece a formar una costra consistente durante unos 7 min y la sacamos a un silpat (necesitamos 12 yubas). Las cortamos con un cortapastas cuadrado y las metemos al horno durante 12 min a 100° C para secarlas.
2. Por otra parte, ponemos el queso Gorgonzola Galbani en una sartén al fuego para derretirlo, podemos añadir un poquito de leche para ayudar a derretir el queso. Una vez derretido y con la ayuda de una brocha, pintamos las yubas una vez secadas y las volvemos a meter al horno durante 5 min para secarlas bien y que tomen todo el sabor del queso. Reservamos.
3. En un cazo ponemos el agua, el azúcar y el puerro limpio y hacemos un almíbar, cociéndolo durante 15 min y dejándolo enfriar en el agua durante otros 15 min.
4. Ponemos a hervir la leche con el puerro y 60 g de almíbar del paso anterior. Trituramos y colamos.
5. Mezclamos las yemas, los huevos y la Maizena, añadiendo la leche del paso anterior poco a poco sobre fuego suave y sin parar de remover y hacemos una crema pastelera. Añadimos la mantequilla cuando la crema pastelera ya esté espesada.

Montaje

Colocamos una yuba, sobre ella ponemos puntos de la crema pastelera, posteriormente ponemos otra yuba y seguimos con la crema pastelera de puerro en almíbar. Continuamos hasta tener 3 capas y terminamos decorando con azúcar glaze.

Tartaleta de vinagre balsámico, fresa, crema de queso Ricotta, menta y caramelo



Jose Cano Dólera



INGREDIENTES

Para la tartaleta

120 g de mantequilla
70 g de azúcar
2 g de sal
35 g de harina de almendra
50 g de huevo
260 g de harina floja

Para el vinagre balsámico

100 ml de vinagre balsámico
100 g de azúcar

Para la mermelada de fresas

100 g de fresas
45 g de azúcar

Para la crema de queso Ricotta

200 g de leche
37 g de azúcar
30 g de yemas
20 g de almidón
20 g de mantequilla
2 hojas de menta
200 g de queso Ricotta

Para los cristales de caramelo

100 g de azúcar
50 g de agua

ELABORACIÓN

Tartaleta

Ponemos en la batidora de palas: el azúcar lustre, la harina, la harina de almendra y la sal. Añadimos la mantequilla en dados, una vez integrada la mantequilla añadimos el huevo y dejamos reposar en nevera. Estiramos y fonseamos el molde.

Vinagre balsámico

Llevamos a ebullición hasta que tenga la textura deseada con cuidado porque al enfriarse se espesa.

Mermelada de fresas

Ponemos en un cazo y cocemos a fuego lento. Dejamos enfriar en cámara.

Crema de queso Ricotta

Ponemos en un cazo 150 g de leche con la menta. Hervimos e infusionamos. Mezclamos en seco el azúcar, el almidón y añadir los 50 g de leche y la yema. Incorporamos la leche a la mezcla anterior, colamos y cuajamos a fuego lento con varillas. Añadimos el queso de Ricotta y la mantequilla fuera del fuego. Dejamos enfriar.

Cristales de caramelo

Cocemos en un cazo hasta obtener el color deseado. Estiramos fino entre dos placas de silpat y enfriamos. Rompemos en los trozos deseados.

Montaje

Ponemos en la base de la tartaleta 2 mm de vinagre balsámico, después 4 mm de mermelada de fresa y seguidamente un poco de queso Ricotta. Escudillamos la crema de Ricotta y decoramos con los cristales de caramelo y unas hojas de menta.



Sergi García Candela



INGREDIENTES

Para la tartaleta de espuma de Parmesano con corazón de berenjena ahumada y gel de nueces

Pasta filo
Mantequilla
250 g de queso Parmesano
310 cl de nata 33 % M.G.
300 cl de leche entera
2 berenjenas
1 diente de ajo
1 limón
Aceite de oliva virgen extra
200 g de nueces
100 cl de agua mineral
Goma Xantana
90 g de azúcar

Para el Crujiente de arroz, crema de Ricotta-jamón-trufa y gelatina de jalea de membrillo

100 g de arroz
300 cl de agua mineral
200 g queso Ricotta
2 chalotas
50 g de jamón ibérico
20 g de trufa negra
200 cl de jalea de membrillo
5 hojas de gelatina
50 cl de nata 18 % M.G.

Para la falsa oliva de Gorgonzola, pimiento asado, anchoa y galleta de mantequilla

200 g de queso Gorgonzola
200 cl de nata 18% M.G.
50 g de pimiento asado
2 anchoas del Cantábrico
5 hojas de gelatina
250 cl de agua mineral
250 cl de caldo de ave
100 cl de aceite oliva
100 g de pasta de aceituna negra
Colorante negro alimentario
16 g de goma Kappa
100 g de mantequilla
100 g de azúcar
100 g de almendra molida

ELABORACIÓN

Tartaleta de espuma de Parmesano con corazón de berenjena ahumada y gel de nueces

Precalentamos el horno a 170º C. Con la ayuda del cortapastas cilíndrico, cortamos y damos la forma redonda a las hojas de pasta filo. Una vez cortadas, derretimos la mantequilla y una a una las pintamos hasta obtener 4 capas. Con los moldes de aluminio damos forma a la pasta con la ayuda de la parte baja del molde. Horneamos unos 12 min aprox. a 170º C. Después procedemos a hacer un toffe con el que pintaremos los moldes de pasta. Cogemos 90 g de azúcar y lo caramelizamos. Cortamos con 110 ml de nata hasta obtener el toffe deseado. Una vez transcurrido el tiempo de horneado retiramos la pasta de los moldes y pintamos. Volvemos a hornear unos 3-4 min aprox. Retiramos y reservamos. En un cazo llevamos a calentar 200 g de Parmesano, 20 ml de nata y 150 ml de leche entera. Ligamos la crema y la vertemos en el sifón de gas. Ponemos las cargas y reservamos en nevera. Hervimos las nueces con el agua y la nata. Dejamos 24 h de maceración y turbinamos. Colamos y volvemos a turbinar pero esta vez añadiendo la goma xantana dejando una textura de gel. Reservamos. Asamos las berenjenas en brasa de carbón. Pelamos el ajo y extraemos el zumo de un limón. Una vez tenemos las berenjenas asadas, pelamos y añadiremos todo con el aceite de oliva virgen extra y emulsionaremos en la Thermomix. Sazonamos y reservamos en cámara.

Crujiente de arroz, crema de Ricotta-jamón-trufa y gelatina de jalea de membrillo

Hervimos el arroz hasta el punto de reventar el grano. Unos 20-23 min aprox. Lo llevamos a Thermomix y trituramos toda la mezcla hasta obtener una pasta. La estiramos en papel vegetal con forma rectangular de 1,5 cm de ancho y unos 15 cm de largo. Dejamos deshidratar la pasta un 40% (6 horas temperatura ambiente) hasta perder la humedad. Una vez perdemos casi la totalidad de la humedad envolveremos en el tubo cilíndrico de acero inoxidable previamente envuelto en papel vegetal cubriendo todos los huecos. Dejamos deshidratar 8 h a 65º C. Cortamos en brunoise la chalota y pochamos con aceite en sartén. Añadimos el jamón ibérico cortado muy fino y desgrasamos con la nata. Añadimos la trufa y reposamos. En vaso de Túrmix añadimos la Ricotta, la crema de jamón, la trufa y la chalota. Trituramos todo hasta tener una crema fina. Reservamos en manga pastelera. Añadimos la jalea de membrillo y el agua en el cazo. Llevamos a ebullición y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservamos esta mezcla en una bandeja para tener un grosor de altura de unos 5 mm. aprox. Pasada la deshidratación del tubo de arroz, calentamos una sartén con aceite de girasol y freímos a una temperatura entre 130-150º C. Cuando empiece a suflar el deshidratado extraemos y secamos con la ayuda de papel absorbente. Reservamos.

Falsa oliva de Gorgonzola, pimiento asado, anchoa y galleta de mantequilla

En un cazo añadimos el Gorgonzola y la nata. Calentamos hasta fundir el queso. En Thermomix añadimos esta mezcla, el pimiento asado y las anchoas. Turbinamos todo bien y aun prevaleciendo el calor de la crema añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservamos en cámara frigorífica en tuper hermético para posteriormente dar forma de oliva. Una vez gelificada esta crema daremos forma de oliva con la ayuda de dos cucharas de café. Reservamos en congelador. Añadimos en el vaso el agua, el caldo de ave, el aceite y la pasta de aceituna. Trituramos todo y lo pasamos por un colador de malla. Añadimos el texturizante kappa y lo llevamos a 80º C. Hecho esto, extraemos las bolitas de queso congeladas. Con la ayuda del alfiler de cocina, bañamos en esta mezcla de kappa. El contraste del frío al calor nos ayudara a gelificar. Reservamos. Mezclamos en bol, la mantequilla, la harina, el azúcar y la almendra. Una vez esta todo integrado, enrollamos con la ayuda de papel transparente y daremos forma cilíndrica. Congelamos para dar cuerpo a la masa y poder cortar de forma simétrica. Pasadas 2 h podemos cortar el cilindro en forma de monedas de un grosor de 5 mm de ancho. Horneamos a 180º C durante 13 min aprox. Reservamos.

Final y presentación

Cogemos la tartaleta de pasta filo y hacemos una canel de la berenjena ahumada depositándola en el centro de esta. Cubrimos con la espuma de parmesano. Napamos con el gel de nueces y añadiremos con la ayuda de unas pinzas las flores. Depositamos en la parte superior de la estructura. Cogemos el cilindro de arroz y rellenamos con la manga pastelera de crema de Ricotta. Colocamos en la parte media de la estructura. Con la ayuda de unas pinzas depositamos encima del cilindro dos dados de gelatina de jalea de membrillo. Colocamos dos pétalos de margarita encima de cada dado. Por último, en la parte baja de la estructura, depositamos hojas de olivo. Encima de ellas colocamos la galleta de mantequilla y añadimos la falsa aceituna encima de ella. Con la ayuda de una pinza colocamos una flor de romero.

Tartafilo de Parmesano y avellanas



Carlos Dávalos Melgar



INGREDIENTES

Para las avellanas garrapiñadas

100 g de avellanas enteras tostadas
100 g de azúcar
100 g de agua

Para la teja de miel

30 g de mantequilla
30 g de miel
30 g de harina
30 g de clara de huevo

Para el gel de limón

150 g de jugo de limón
80 g de agua
20 g de jarabe de jengibre
80 g de agua
4 g de agar-agar

Para el caviar de albahaca

40 g de albahaca fresca
250 g de ginger beer
3 g de sal
2 g de agar en polvo

Para el cremoso de Parmesano

200 g de queso Parmesano
500 g de leche de soja
1 hoja de gelatina

Para la panacota de Parmesano

300 g de leche
300 g de nata
300 g de parmesano
1 hoja de gelatina
0,6 g de goma xantana
Manteca de cacao

Otros

Minipepinillos dulces

ELABORACIÓN

Avellanas garrapiñadas

Arrancamos el almibar y cuando esté a 140º C, añadimos las avellanas, caramelizamos suavemente, dejamos enfriar y trituramos para conseguir un polvo fino.

Tartaleta de pasta filo

Pincelamos con mantequilla noisette dos laminas de pasta filo y espolvoreamos con polvo de boletus y polvo de avellanas garrapiñadas para que caramelize bien. Forramos un molde de tartaleta con un disco de esta pasta y presionamos con otro, horneamos a 160º C durante 20 min, desmoldamos y reservamos.

Teja de miel

Derretimos la mantequilla y mezclamos todos los ingredientes. Dejamos reposar 1 h, estiramos en silpalt y horneamos a 160º C durante 8 min. Cortamos circulos con el cortapastas y reservamos.

Gel de limón

Ponemos a hervir el zumo de limón, el agua, el azúcar y el jarabe de jengibre. Añadimos el agar y hervimos. Dejamos gelificar y trituramos para obtener un gel.

Caviar de albahaca

Escaldamos la albahaca, refrescamos con agua helada y trituramos con el resto de los ingredientes. Colamos por una estameña. Cogemos 250 g de este licuado y añadimos el agar. Hervimos y ponemos en un dosificador. Goteamos el licuado sobre un recipiente con aceite de girasol muy frío, colamos y lavamos el caviar.

Cremoso de Parmesano

Picamos el Parmesano muy fresco y lo colocamos en un vaso americano. Mientras, calentamos la leche a 85º C, añadimos el queso a mínima potencia del vaso durante 5 min. Pasamos a manga pastelera y reservamos en frío.

Panacota de Parmesano

Ponemos a hervir los líquidos, añadimos el queso y texturizamos con la xantana. Añadimos la gelatina hidratada, colamos y congelamos en moldes. Desmoldamos y pasamos por el baño de manteca de cacao a 40º C.



María Bermejo Prieto



INGREDIENTES

Para el arroz y nueces

15 g de arroz
12 g de azúcar
1 rama de canela
Piel de un limón
Piel de una naranja

Para la leche de queso Parmigiano Reggiano Galbani y nueces

5 cl de leche fresca de vaca
300 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
20 g de nueces

Para el velo de membrillo

15 cl de pure de membrillo
10 cl de agua
2 g de Agar

Para el coctel de queso, nueces y ron

12 cl de Plantation Original Ron
18 cl de crema de arroz con nueces
(sobrante de la elaboración anterior)
18 cl de zumo de guayaba
7,5 cl de sirope de Spicy
(canela y chile) Monin

ELABORACIÓN

Arroz y nueces

Introducimos en una cazuela la leche de queso Parmigiano Reggiano Galbani y nueces, pieles de cítricos y el arroz. Cocemos a fuego bajo durante 20 min removiendo de vez en cuando. Pasado este tiempo incorporamos el azúcar y dejamos 10 min más removiendo continuamente. Dejamos enfriar. Colamos el arroz para separar la leche del arroz, reservamos esta leche para la realización del coctel y el arroz lo usaremos para el montaje del maki.

Leche de queso Queso Parmigiano Reggiano Galbani y nueces

Rallamos el queso y lo trituramos junto con las nueces. Introducimos en una cazuela todos los ingredientes, mezclamos bien y llevamos a ebullición. Colamos.

Velo de membrillo

Introducimos en una cazuela todos los ingredientes, mezclamos bien y llevamos a ebullición. Dejamos que se enfríe durante 10 min, extendemos una capa fina sobre papel film y dejamos gelificar.

Elaboración del maki de membrillo y arroz con Nueces

Extendemos el arroz semi seco sobre la lámina de gelatina de membrillo y enrollamos. Cortamos los makis en el tamaño adecuado para poderlos comer de un bocado.

Coctel de queso, nueces y ron

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos bien y servimos en nuestro cuenco.

Presentación

Para el emplatado de este postre pondremos los makis en un plato, junto con el bol del coctel de queso, nueces y ron. El comensal deberá coger un maki, untarlo en el coctel, comerlo y dar un pequeño sorbo al coctel. Repetir esta acción con todos los makis.



David Quesada Pageo



INGREDIENTES

1 tomate pelado y troceado
1 cebolla tierna
C/s de Mezclum de hojas de mostaza
C/s de brotes de rúcula
C/s de Mix de flores

Para el Pesto

20 g de queso Parmigiano Reggiano
1 manojo de albahaca fresca
1 diente de ajo
C/s de avellanas tostadas
C/s de nueces peladas
C/s de sal
C/s de aceite de oliva

Para las tejas de avellana crujiente

125 g de avellanas laminadas
2 claras
80 g de azúcar glas
15 g de harina
25 g de mantequilla
10 g de queso Grana Padano Galbani

Para la crema de Gorgonzola

150 g de anacardos crudos sin tostar
o tostados pero no fritos
El zumo de medio limón
1 cucharada de aceite de oliva
1/2 cdta de sal
70 ml de agua
1 cucharada de levadura nutricional
(fortificada)
75 g de queso Gorgonzola Galbani
(picante)
2 chalotas picadas

Para los discos de gorgonzola y queso Ricotta Galbani

100 g de manteca de cacao
50 g de Gorgonzola dulce

ELABORACIÓN

Pesto

Escaldamos la albahaca y el ajo para quitar un poco de fuerza. Una vez escaldada, refrescamos en agua y hielo. Secamos bien la albahaca y el ajo. Ponemos en el procesador de alimentos y trituramos. Añadimos el resto de los ingredientes hasta conseguir la salsa deseada. Una vez hecha, mezclamos con el tomate pelado y troceado.

Tejas de avellana crujiente

Trabajamos la mantequilla en pomada. Añadimos el azúcar glas, las claras y después la harina. Trabajamos la masa y reposamos unos minutos. Recortamos una plantilla de 7 cm de ancho por 18 cm de largo. Extendemos la masa sobre la plantilla. Sobre un silpat, quitamos la plantilla y espolvoreamos las avellanas picadas. Cocemos en el horno a calor seco y a 180° C durante 10 min. A la salida del horno, enrollamos en un cilindro metálico para mantener la forma cilíndrica. Reservamos en caja cerrada con gel de sílice.

Crema de Gorgonzola

Ponemos los anacardos en remojo con agua como mínimo durante 6-8 h. Pochamos las chalotas y reservamos. Ponemos todos los ingredientes en la Thermomix o vaso americano y trituramos hasta conseguir una crema espesa. Añadimos la chalota pochada y mezclamos. Reservamos en manga. Podemos añadirle el sabor que queramos; pimentón, finas hierbas, nuez moscada, etc.

Discos de gorgonzola y queso Ricotta Galbani

Fundimos la manteca de cacao a no más de 60° C. Apagamos el fuego y disolvemos el queso. Hecho esto, ponemos en aros de 5 cm de diámetro y dejamos que enfríe.

Montaje

Rellenamos el cucurucho con la crema. Ponemos en la base del plato, la crema con un poco de tomate y unos brotes de rúcula. Ponemos el cucurucho encima. Disponemos unos puntos de crema encima del cucurucho y decoramos con unos trozos de tomate, rodajas de cebolla tierna, pétalos de flores, hojas de mostaza y unos brotes de rúcula.

Empanadilla, quesos y remolacha



Jose Antonio Marfil Arévalo



INGREDIENTES

150 g de queso Ricotta Galbani
300 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
50 g de queso Gorgonzola Galbani
4 remolachas frescas
100 g de pipas de calabaza
2 chiles Chipotle
C/s de jengibre
C/s de obulato en láminas
100 g de azúcar isomalt
1 L de aceite de girasol
C/s de aceite de oliva
C/s de sal
C/s de azúcar
C/s de pimienta
C/s de brotes de rúcula

ELABORACIÓN

Suero de Parmigiano

Llevamos a 80° C, medio litro de agua, 100 g de isomalt y 500 g de corteza de Parmigiano. Infusionamos durante 4 h, colamos y reservamos.

Aceite de Parmigiano

En bolsa de vacío, infusionamos a 80° C, medio litro de aceite de girasol y 200 g de Parmigiano rallado.

Empanadilla de obulato

Pintamos las láminas de obulato con el suero de Parmigiano, deshidratamos y freímos.

Remolacha asada/fermentada

Utilizamos la mitad de la remolacha para hacer un fermentado, bolsa de vacío con un 3 % de sal y fermentamos a temperatura ambiente durante 2 semanas. Con el jugo de esa remolacha, preparamos una bebida fermentada utilizando jengibre y el suero sobrante de queso Ricotta. La otra mitad de la remolacha la cocemos al carbón envuelto en papel de aluminio y cardamomo, cortamos láminas bien finas y reservamos.

Crema de queso

Trituramos una parte de Gorgonzola por tres de Ricotta hasta conseguir una crema homogénea. Ponemos a punto de sal y emulsionamos con cantidad suficiente de AOVE. Terminamos agregando una picada de brotes de rúcula y jugo de remolacha fermentada.

Pipas garrapiñadas

Cocinamos las pipas en una disolución 70/30 az/agua respectivamente, removemos hasta que se caramelize, añadimos el picante y extendemos en un silpat.

Montaje

Freímos las láminas de obulato en el aceite de Parmigiano. Rellenamos con láminas de remolacha asada con nuestra crema de queso y pipas de calabaza. Cerramos la empanadilla con ayuda de un molde antes de que enfrie la masa y endurezca. Presentamos el plato acompañado de su bebida elaborada con suero de queso y remolacha fermentada.



Nico Ríos



INGREDIENTES

Para el tomate nixtamalizado

8 tomates Cherry
1 L de agua
20 g de cal

Para el crujiente de queso y rúcula

30 g de harina
30 g de queso Parmigiano Reggiano
30 g de queso Grana Padano Galbani
50 g de mantequilla
30 g de rúcula

Para el gel de albahaca

100 g de albahaca
1 g de ácido ascórbico
10 ml de vinagre chardonnay
20 g de aove

Para las esferas

Alginato

1.000 g de agua
7 g de alginato

Agua de parmesano

1 L de agua
600 g de queso Parmigiano Reggiano

Esferas de queso

600 g de queso ricotta Galbani
150 g de mantequilla
20 g de aceite
6,5 g de gluco
2,3 g de xantana
5 g de xantana
C/s de sal

ELABORACIÓN

Tomate nixtamalizado

Limpiamos los tomates. Los sumergimos en el agua previamente mezclada con la cal y los dejamos 2 h y media mientras los vamos removiendo. Pasado ese tiempo limpiamos los tomates. Asamos los tomates durante 20 min a 150º C. Pasado este tiempo los dejamos reposar y los rellenamos de las esferas.

Crujiente de queso y rúcula

En primer lugar blanqueamos la rúcula con el ácido ascórbico. Después procedemos a su licuado. Mezclamos el resultado del licuado con los ingredientes y se pasa tres veces por Paco yet. Posteriormente se estira con la forma deseada en el Silpat y horneamos a 150º C durante 6 min. Por último se le pasa el soplete para darle toques ahumados.

Gel de albahaca

En agua hirviendo ponemos el ácido ascórbico y blanqueamos las hojas de albahaca. En la Thermomix metemos las hojas blanqueadas junto con el vinagre y el aove. Pasamos por un colador fino y al resultado se le agrega el Agar. Llevamos a ebullición y dejamos cuajar. Trituramos hasta que esté fino y pasamos por un colador.

Esferas

Alginato

Hervimos el agua y añadimos el alginato. Pasamos por la Túrmix y colamos. Quitamos el vacío tres veces. Reservamos en un baño maría invertido.

Esferas de queso

Cortamos el queso y lo metemos en la Thermomix junto con el gluco y la xantana. Damos máxima potencia y dejamos que se deshaga por completo, incorporamos el aceite y la mantequilla. Metemos la xantana. Pasamos la masa por una máquina de vacío para quitar el aire. Enfriamos. Hacemos las esferas y pasamos por el alginato durante 2-4 min. Conservamos en agua. El 50% de las esferas las metemos en el agua de Parmesano para conservarlas mejor y que no pierdan sabor. El resto se pondrán con agua pero sin que llegue a cubrir y se ahuman durante 20 min.

Montaje

Rellenamos los tomates nixtamalizados de ambas esferas buscando que no se rompa por ningún lado. Ponemos encima del crujiente previamente espolvoreada la rúcula. Disponemos unos puntos del gel de albahaca.

La presentación es en un reloj de arena que en su interior estará lleno de humo con olores clásicos a la italiana.



madrid \ fusión



www.lactalisfoodservice.es