

recetario

SEGUNDOS ENCUENTROS
DE COCINA PROFESIONAL

murcia
TURÍSTICA



recetario

SEGUNDOS ENCUENTROS DE COCINA PROFESIONAL

murcia

TURÍSTICA

RESÚMENES Y CONCLUSIONES:

Ismael Galiana

RECETAS:

Jordi Roca, Sergio Torres, Javier Torres, José Sollá, Marcelo Tejedor, Jesús Almagro, Ramón Freixa, Sergio Martínez, Raúl Martínez, Yann Duytsche, Vicente Patiño, Javier Sixto, Alberto Hernando, Xavier Barriga, Nando Jubany, Juan Luis Buitrago, David López, David Giménez, Fco. Javier García Gómez.

AGRADECIMIENTOS:

Patxi Larrosa, escritor y periodista.

Ismael Galiana. Periodista y crítico gastronómico.

Asociación de Restaurantes de la Región de Murcia.

EDITA:

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA

C/ Pintor Aurelio Pérez, 1

30006 Murcia

El Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia no se hace responsable de las opiniones expresadas por sus colaboradores, ni se pronuncia, ni expresa respecto a la exactitud de la información contenida en esta publicación razón por la cual no puede asumir tampoco ningún tipo de responsabilidad en caso de error u omisión.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta publicación sin la autorización expresa del comité editorial.

ÍNDICE

POR LOS JÓVENES COCINEROS LOCALES 6

15octubre 8

JORDI ROCA 10

SERGIO y JAVIER TORRES 14

JOSÉ SOLLA 16

MARCELO TEJEDOR 20

22octubre 24

JESÚS ALMAGRO 26

RAMÓN FREIXA 30

SERGIO MARTÍNEZ 32

RAÚL MARTÍNEZ 33

29 octubre

36

YANN DUYSCHÉ	38
VICENTE PATIÑO	42
JAVIER SIXTO	48
ALBERTO HERNANDO	49

5 noviembre

54

XAVIER BARRIGA	56
NANDO JUBANY	58
JUAN LUIS BUITRAGO	62
DAVID LÓPEZ	63
DAVID GIMÉNEZ	68
FCO. JAVIER GARCÍA GÓMEZ	69



POR LOS JÓVENES COCINEROS LO

En octubre / noviembre del año dos mil seis, el Centro de Cualificación Turística (CCT), de Murcia, recién inaugurado y en funcionamiento formativo, abrió los Primeros Encuentros de Cocina Profesional con el enunciado de “Sabor Mediterráneo”. Quien estas líneas redacta, periodista y crítico gastronómico, los saludó con una pregunta y una afirmación que tenían poco mérito adivinatorio: era fácil deducir que a la cuestión **¿Y ahora qué?**, la respuesta estuviera cantada:

Ahora, a estos Primeros Encuentros seguirán unos Segundos Encuentros.

Lo había dicho el director del centro, Jesús Galindo. Un año después, por los mismos meses, subía el imaginario telón de los, en efecto, II Encuentros de Cocina Profesional. Los sabores mediterráneos, presentes sin embargo gracias a los cocineros y reposteros

catalanes, valencianos y murcianos, le hacían un hueco también a los galaicos, y en cuanto al enunciado genérico de tales jornadas de teorías y prácticas se halló una frase acertada: paisajes en el plato. Pues, ¿qué no son hoy las materias primas, sino descripciones pictóricas coloristas de la extensión de un terreno que se ve desde la corta distancia y se degusta, o sea, el plato?

El director general de Promoción Turística, Ángel Campos, dijo en la presentación a los medios de comunicación:

“El objetivo de estos Encuentros es dar a conocer a los asistentes las nuevas formas de trabajar, así como las últimas técnicas que se están desarrollando en el mundo de la cocina, contribuyendo con estas jornadas formativas a la mejora de la calidad del servicio de la hostelería en nuestra Región”.



LOCALES

Del 15 de octubre al 5 de noviembre, los lunes en sesiones de mañana y tarde, tuvieron lugar las ponencias en el aula de cocina del CCT. Los ponentes disponían de 90 minutos para exponer la de cada uno de ellos y, a la vez, elaborar las recetas con ayudante propio o por alumnos del centro. La asistencia fue alta, a aula casi siempre llena, que en un momento dado se llenaba del todo cuando concluían algunas clases y los alumnos se sumaban a los habituales.

La conclusión a mi juicio más feliz y trascendente ha sido la apuesta por los jóvenes cocineros locales. Ocho de un total de veinte ponentes, es decir, el cuarenta por 100. Y no son meras promesas. Por sus currículos, que todos los muestran y difunden, los conocemos. Denominador común, el elevado número de puestos de trabajo que han desempeñado en un corto

espacio de tiempo, tanto en Murcia como fuera, estancias, períodos de prueba, responsables de partidas, cocineros...

Han actuado estos jóvenes, veinteañeros o en la treintena, por parejas, lo cual, ha permitido que fueran más, al tiempo que ha servido para cocinar a dúo, amistosa y cordialmente, e intercambiar conceptos gastronómicos y técnicas.

Naturalmente, a los II Encuentros seguirán los III Encuentros en idéntica línea de apostar por la juventud y por la innovación y creatividad culinarias. Vendrán asimismo, a lo largo del año y de forma magistral, grandes figuras de la cocina mundial. Permanezcan atentos al Centro de Cualificación Turística.

ISMAEL GALIANA

15 octubre



JORDI ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA
Gerona



SERGIO y JAVIER TORRES
EL RODAT
Jávea, Alicante



JOSÉ SOLLA
CASA SOLLA
Pontevedra



MARCELO TEJEDOR
CASA MARCELO
Santiago de Compostela



En la sesión de mañana (9:30 a 11:00 horas), presentada y moderada por Patxi Larrosa, crítico gastronómico de La Verdad, Jordi Roca Fontané expone su ponencia acerca de los postres en El Celler de Can Roca, el establecimiento familiar de la carretera de Talaiá (Gerona) en el que es responsable máximo de los postres, con su hermano Joan en cocina y Josep en sala y bodega. Ha sido mejor pastelero del año (2003) y premiada su mejor oferta de postres de restaurante (2005). El laborioso proceso de preparación queda reflejado en una receta magistral: postre Zen.

Tras el descanso José Solla (Poio, Pontevedra, 41 años), se ocupa de viejas recetas, nuevas formas. Su formación académica abarca las ciencias empresariales, pero como cocinero es autodidacta en el propio restaurante familiar de Pontevedra, la conocida y galar-donada Casa Solla que regentan sus padres, José y Amelia.

Se inicia en el trabajo de sala y en el de sumiller para después compaginar ambas tareas con la de ayudante de cocina hasta dirigir ésta, desempeñar la gerencia e impartir clases en cursos, seminarios y una escuela de cocina al vacío en su tierra. Hace la cocina tradicional gallega innovada técnicamente con respeto absoluto al producto.

Por la tarde (16:30 a 18:00 horas) el crítico gastronómico de La Opinión, Ismael Galiana, presenta y modera la sesión, Sergio Torres (Barcelona, 37 años), desarrolla una ponencia de rigor científico sobre cristalización científica. Dice que mantiene un contrato de investigación con la Universidad de Valencia. “Somos grandes fanáticos de las verduras, y esta tierra de Murcia las da en abundancia y calidad”. Jefe de cocina de El Rodat, de Jávea (Alicante) Torres abrió restaurante ¡en Brasil!, Eñe, alta cocina muy española adaptada al formato de tapa. La cristalización sensible es una técnica que analiza la calidad de los alimentos y permite averiguar cualquier manipulación y enfermedad de los mismos.

Cierra la sesión vespertina (18:30 a 20:00 horas), con una divertida y desenfadada ponencia / exhibición culinaria que causó las delicias de alumnos, profesionales y aficionados, en su gran mayoría jóvenes, Marcelo Tejedor, natural de Santiago de Compostela, en donde tras aprender no pocas lecciones de Juan Mari Arzak, Jacques Maximin y Alain Duchase (vivió y trabajó 10 años en Francia), se estableció con su Casa Marcelo, en la que no hay carta y el número de comensales está limitado. Para Marcelo, el gran personaje de la función gastronómica no es el cocinero, sino el producto. Lo último que hace: algas gallegas de mar abierto.



Jordi Roca

EL CELLER DE CAN ROCA. Gerona

Los postres de El Celler de Can Roca

¿Es posible degustar perfumes? Eso mismo se planteó este joven cocinero tras oler unas bergamotas de Calabria, un cítrico poco conocido en gastronomía pero de gran tradición en perfumería. Tras descubrir como ese olor afrutado le recordaba a un perfume de Calvin Klein, se propuso encontrar fragancias semejantes en frutas, especias y flores y llevarlas a sus postres. Una vez desarrollados decenas de perfumes femeninos comienza también a trabajar con los masculinos, más difíciles de imitar por su composición menos *comestible*. En su original trayectoria, ésta es una de las ideas que más está desarrollando, junto a otro tipo de postres basados en la Cromoterapia, los Recuerdos y los Clásicos. Ha recibido diversos premios como *Mejor Pastelero del Año* para la Guía Lo Mejor de la Gastronomía o Mejor Oferta de Postres para la Guía Gourmetour.



Este joven cocinero nos plantea una cocina donde el gusto, olfato y memoria van de la mano. Sólidez técnica, conocimiento culinario y capacidad imaginativa son las bases con las que trabaja junto a sus hermanos, Josep y Joan, en el *Restaurante El Celler de Can Roca*. Con planteamiento de cocina catalana de estilo creativo se ha convertido en uno de los mejores restaurantes de España, y con clara proyección internacional.



Ostra tierra

INGREDIENTES

1 kg. de tierra por 0,50 litros de agua mineral
 1 kg. de tierra de bosque húmeda
 0,50 litros de agua mineral
 3 gr. de xantana
 1 ostra

Se deja infusionar tierra con agua durante 24 horas en la nevera, tierra de sotobosque (1 kg. de tierra por 0,50 litros de agua mineral). Se introduce la infusión dos horas y media en el rotovapor. La destilación resultante se liga con xantana (1 kg. de tierra de bosque húmeda, 0,50 litros de agua mineral, 3 gr. de xantana). Se reserva. Sobre un plato hondo transparente, se coloca la ostra en el centro y se cubre con una cucharada de destilado.



Postre Zen

INGREDIENTES

Crema de miel y flor de azahar:

300 gr. de leche
100 gr. de flor de azahar
200 gr. de miel
500 gr. de nata
200 gr. de yema de huevo
3 colas de gelatina
75 gr. de maicena

Gelatina de ibiscus y rosas:

500 gr. de infusión de ibiscus
50 gr. de agua de rosas
75 gr. de azúcar invertido
75 gr. de glucosa
50 gr. de azúcar
15 gr. de pectina
500 gr. de azúcar
7'5 gr. de ácido cítrico

Confitura de jazmín:

500 gr. de agua
Flor de jazmín
200 gr. de azúcar
10 gr. de pectina
Zumo de un limón

Helado de té japonés de flores:

600 gr. de leche
200 gr. de nata
50 gr. de leche en polvo
140 gr. de dextrosa
30 gr. de azúcar invertido
50 gr. de azúcar
7 gr. de neutro para helado
50 gr. de té japonés de flores

Azúcar de té verde y melocotón:

200 gr. de azúcar isomalt
30 gr. de polvo de té verde
10 gr. de pastillas smint de melocotón

Ensalada de flores:

Flores de almendro, rosas, pensamientos, flores de romero, clavel, flor de azafrán

PARA LA CREMA DE MIEL Y FLOR DE AZAHAR:

Elaborar la crema como una crema pastelera.

PARA LA GELATINA DE IBISCUS Y ROSAS:

Para la gelatina de ibiscus y rosas, diluir la glucosa y el azúcar invertido con la infusión de ibiscus y el agua de rosas. Añadir el azúcar mezclado con la pectina. Dejar que arranque a hervir y añadir el resto del azúcar con el ácido cítrico. Se deja que suba hasta 106° C de temperatura y extenderla en una bandeja para dejar cuajar.

PARA LA CONFITURA DE JAZMÍN:

Hacer una infusión con el agua y el jazmín. Añadir el azúcar mezclado con la pectina y dejar que arranque a hervir. Una vez hervido añadir el zumo de limón.

AZÚCAR DE TÉ VERDE Y MELOCOTÓN:

Mezclar todos los ingredientes en la batidora y hacer un polvo.

HELADO DE TÉ JAPONÉS DE FLORES:

Mezclar la leche, la nata y el azúcar invertido. Por otro lado, mezclar los secos, y cuando la nata y la leche estén a 80° C añadir los secos. Subir hasta 85° C. Añadir el té japonés y dejar infusionar durante 10 minutos. Una vez frío dejar madurar en la nevera durante 12 horas y pasar por la sorbetera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Peinar el plato al estilo de los jardines japoneses con el azúcar y el té verde. El resto de elementos se colocan en armonía con nuestro ser y nuestro espíritu.



Otoño 07

INGREDIENTES

Destilado de trufa y su concentrado:

400 gr. de trufa x 200 gr. de H₂O de trufa

Destilado de ceps:

450 gr. de ceps x 1000 gr. de H₂O

Destilado de remolacha:

70 gr. de remolacha x 250 gr. de H₂O

Destilado de liebre:

A partir de 500 gr. de caldo de liebre

Destilado de tierra del sotobosque:

1000 gr. de tierra x 600 gr. de H₂O

Para el montaje:

200 gr. de ceps enteros
Trufa
Remolacha
Lomo de liebre
Hojas de mini remolacha, germinados de rúcula y shisho morado, mini hojas de mostaza

Para el puré de boniato

500 gr. de boniatos

PARA EL DESTILADO DE TRUFA Y SU CONCENTRADO:

Triturar e infusionar durante 12 horas. Colar y destilar en el Rotaval a 55° C. Temperatura del baño (Tb) y 45° C. Temperatura de destilación (Td) durante 5 horas a 30 revoluciones por minuto (rpm).

Reservar el concentrado extra- yéndolo con una lengua. Texturizar 100 gr. del destilado con 0,5 gr. de xantana y 0,5 gr. de sal.

PARA EL DESTILADO DE CEPES:

Saltear los ceps y hacer un caldo. Triturar e infusionar durante 12 horas. Colar y destilar en el Rotaval a 50° C Tb y 40° C Td durante 4 horas a 30 rpm. Reservar el concentrado y texturizar 100 gr. del destilado con 0,5 gr. de xantana y 0,5 gr. de sal.

PARA EL DESTILADO DE REMOLACHA:

Triturar e infusionar durante 12 horas. Colar y destilar en el Rotaval a 55° C Tb y 45° C Td durante 2 horas a 30 rpm. Reservar el concentrado y texturizar 100 gr. del destilado con 0,5 gr. de xantana y 0,5 gr. de sal.

PARA EL DESTILADO DE LIEBRE:

A partir de 500 gr. de caldo de liebre, destilar en el Rotaval a 52° C Tb y 42° C Td durante 5 horas. Reservar el concentrado y texturizar 100 gr. del destilado con 0,5 gr. de xantana y 0,5 gr. de sal.

PARA EL DESTILADO DE TIERRA DEL SOTOBOSQUE:

Triturar y dejar infusionar durante 12 horas. Destilar en el Rotaval a 55° C Tb y 45° C Td durante 6 horas a 30 rpm. Texturizar 100 gr. del destilado con 0,5 gr. de xantana y 0,5 gr. de sal.

PARA EL PURÉ DE BONIATO:

Escalibar el boniato, pelar y pasar por pasapurés. Salpimentar y reservar. Confitar los ceps en aceite de girasol durante 30 minutos a 100° C. Enfriar y cortar finas láminas. Obtener con una mandolina láminas de trufa. Cocer la remolacha y cortar láminas o trozos pequeños. Marcar el lomo de liebre y reservar. Colocar sobre el plato cada producto, después el destilado a los lados y por último el concentrado. Acabar con las hojas y germinados.



Sergio y Javier Torres

EL RODAT. Jávea (Alicante)

Cristalización sensible

La vocación de Sergio por la cocina, nace cuando tenía 8 años y junto a Javier, su hermano gemelo, decidieron que querían ser cocineros.

Con apenas 14 años empezó a estudiar y trabajar la cocina en el *Restaurante Reno*, uno de los iconos de la alta cocina barcelonesa. Una vez comprobado que la realidad concordaba con su gran sueño, comenzó a desarrollar una trayectoria que podemos calificar de impresionante.

Sergio ha sido capaz de sacar el máximo partido de todos sus maestros y una vez conocida la base, le llega el momento de dar rienda suelta a su potente creatividad. Su currículum nos lleva por las mejores cocinas de España y Francia, como los restaurantes *Akelarre* (dos Estrellas Michelin) y *Alain Ducasse* (tres Estrellas) de París, entre otros.

Una cocina que se define por su gran conocimiento de la base mediterránea y su gran amor por los productos de la tierra y el mar. Sergio y Javier siguen marcándose nuevos retos y buscando caminos creativos que explorar, en este caso en Brasil, donde están consolidando un restaurante de alta cocina adaptada a la tapa, llamado *Eñe*.



Nube de almendra

INGREDIENTES

40 gr. de nata
10 gr. de leche
15 gr. de almendra cruda entera
5 gr. de amareto
1 und. de gelatina
2 gr. de colorante rojo
Leche en polvo
11 x 5 cm. de PVC
4,5 cm. de celo

Poner en la Thermomix la almendra, mezclar luego la nata, dejar reposar 24 horas en la nevera. Al día siguiente, colar la mezcla, separar un poco y añadir la gelatina, previamente hidratada, y mezclar bien con cuidado de que no quede ningún grumo. Para eso hay que deshacer la gelatina en el

microondas para que se quede totalmente líquida y juntar con el resto de la nata. Montar la mezcla y meter en una franja. Hacer unos cilindros con el PVC y rellenar éstos con la mezcla. Retirar el PVC. Ha de quedar como una nube de golosina. Por último, mezclar el colorante, la leche en polvo y pasar por la nube.

Tomates ramas rellenos

INGREDIENTES

100 gr. de tomates rama
10 gr. de anguila ahumada
0,5 gr. de algas (lechuga de mar)
0,3 gr. de albahaca normal
0,3 gr. de albahaca morada
0,3 gr. de albahaca fina
Aceite de oliva, sal, pimienta
Flores

Crema albahaca:
25 gr. de nata
2,5 gr. de albahaca
8,75 gr. de yema
0,26 gr. de gelatina

Escaldar los tomates, pelar y vaciar.

Rellenar los tomates con la crema de albahaca, ayudará utilizar una manga pastelera.

Decorar el plato con el resto de los ingredientes.

Caviar de mandioca con parmentier

INGREDIENTES

1 pimiento rojo
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
Calamar o sepia (restos)
6 bolsitas de tinta de calamar
1 litro de fumet
500 gr. de parmentier
300 gr. de perlas de mandioca
200 gr. de mantequilla
2 cucharadas de pimentón de Vera
6 tomates rayados

PARA LA SALSA:

Rehogar bien la cebolla y los pimientos en aceite, añadir el ajo picado, el calamar o la sepia, el fumet y la tinta de calamar. Cocer 20 minutos, sin que llegue a hervir. Colar por una estameña, montar con la mantequilla con la ayuda de una espátula para que no haga espuma. Por otro lado, cocer las perlas de mandioca unos 10 minutos. Lavarlas

en agua fría y reservar. Montar el plato y preparar la crema de patata por un lado y calentar la salsa de tinta con las perlas hasta que ligue.

AL PASE:

En una lata vacía de caviar poner una base de puré de patatas bien caliente. Tapar toda la superficie con el caviar de mandioca y cubrir superficialmente con el caldo interior.



José Solla

CASA SOLLA. Pontevedra

Viejas recetas, nuevas formas

José Solla regenta el restaurante familiar *Casa Solla*, considerado como uno de los templos de la cocina gallega tradicional y uno de los mejores restaurantes de España. *Casa Solla* fue fundada por sus padres, José y Amelia en 1961, y desde entonces ha cosechado multitud de premios y reconocimientos, incluida una Estrella Michelin y las máximas calificaciones en las guías Gourmetour, Campsa, Lo Mejor de la Gastronomía, etc.

Desde pequeño, y sentado en la escalera que accedía a la cocina, vivió el ajetreo de cacerolas y ollas humeantes, fue desde entonces cuando este gallego comenzó a formar parte de la vida del restaurante y éste de la suya, vínculo que desde hace casi ya dos décadas los une.

Nunca un relevo generacional se ha realizado de forma tan sensata y acompañada. José Solla ha aportado sencillez a una cocina tradicional, enraizada en la Galicia más profunda. Recetas trabajadas desde el equilibrio y respeto por las materias primas pero realizadas con las técnicas más vanguardistas. José es un cocinero maduro, de gran envergadura profesional. Cocinero por herencia y convicción, perfeccionista y elegante, ofrece el mismo aspecto tanto en sus platos como en el ambiente que rodea su cocina.





Lomo de jurel en escabeche con jugo de aromáticas montado y encurtidos

INGREDIENTES

Para el jurel:

4 jureles muy frescos
 1/2 litro de aceite
 150 gr. de vinagre de vino
 1/2 cebolla
 1 zanahoria
 1 diente de ajo
 1 hoja de laurel
 1 pizca de tomillo
 Unos granos de pimienta

Para el escabeche:

1 bote de alcaparras encurtidas
 1/2 diente de ajo
 Agua y aceite de oliva
 1 yema de huevo

Para decorar:

1 lata de pepinillos
 1 lata de guindilla vasca
 1 lata de cebollitas

Para el acabado:

1 pequeño manojo de ensaladas
 Vinagre de módena reducido

PARA EL JUREL:

Se prepara el escabeche limpiando las verduras y reogando con el aceite, se incorpora el vinagre y se deja cocer suavemente para que se enriquezca, mientras tanto limpiar los jureles, hacer los lomos y despeinar. Se retira el escabeche del fuego y se enfría. Por último, metemos en bolsas de vacío los jureles con el escabeche y se cuece a 52° C durante 8/9 minutos. Se saca la piel y se reserva.

PARA EL ESCABECHE:

Triturar las alcaparras con el diente de ajo, la yema y un poco de agua, montar poco a poco con el aceite, dar punto de sal y reservar. Hacer unos bastones con los pepinillos, mitades de las cebollitas y cortar la guindilla en finos aros, reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Escoger las ensaladas y aliñarlas en un bol, escurrir y reservar. Dibujar un trazo grueso con el jugo de alcaparras y otro fino paralelo de reducción de vinagre, en el extremo. Disponer en punto de sal, los encurtidos y las ensaladas.



Sardinas en escabeche de 4 años

INGREDIENTES

4 sardinas gordas
2 latas de sardinas de 4 años de solera
Lecitina de soja

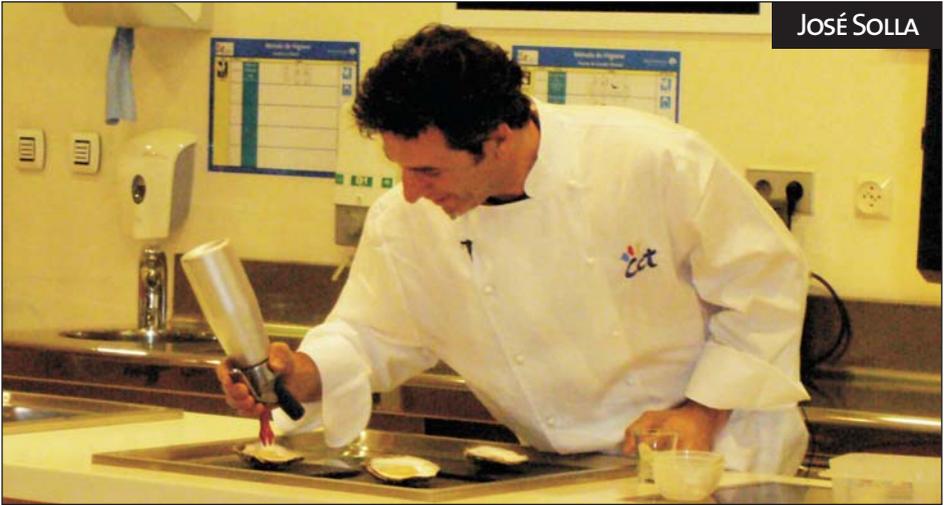
Desescamar las sardinas con cuidado y con la ayuda de un cuchillo filetear y reservar.

PARA EL ESCABECHE:

Abrir las latas y dejar escurriendo para obtener el escabeche, pesar el resultado y mezclar con la lecitina a razón de 8 gr. por litro, dejar reposar 12 horas en el frío.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Hacer los lomos de sardinas en el horno a vapor a 63° C durante 2 minutos, justo al salir retirar la piel con la ayuda de una puntilla, poner sobre una pizarra con un poco de sal, batir el escabeche para obtener un aire y, con la ayuda de una cuchara, poner un poco sobre cada lomo y servir.



Ostras en escabeche al minuto

INGREDIENTES

- 4 ostras gordas
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- Unos granos de pimienta
- Aceite de oliva
- 100 gr. de vinagre de sidra
- 2 hojas de gelatina

Abrir las ostras con mucho cuidado y desbabarlas. Reservar el agua que sueltan. Limpiar y trocear las verduras, rehogar en aceite y cubrir con una buena cantidad. Incorporar la pimienta y el laurel, dejar infusionar hasta enfriar, colar y reservar.

Remojar la gelatina y en un túrmix emulsionar 100 gr. de vinagre con 150 gr. de agua de ostra y 100 gr. del aceite de verduras. Escurrir la gelatina y fundir en el escabeche, colar y meter en sifón, cargar y templar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:
Volver a montar las ostras sobre su concha, dar un punto de sal de escama, espolvorear un poco de cebollino picado y poner un poco de sifón de escabeche.



Marcelo Tejedor

CASA MARCELO. Santiago de Compostela

Historia de Casa Marcelo

Marcelo Tejedor regenta el restaurante santiagués *Casa Marcelo*, otro de los templos gallegos donde las delicias de la cocina tradicional se fusionan con la creatividad de su chef y las últimas tendencias culinarias.

El reconocimiento del que ahora goza, no le ha sido otorgado gratuitamente, sino que es fruto del trabajo iniciado en 1999. Sus *delicatessen* no encontraron paladar que las frenase y pronto se convirtió en un baluarte del minimalismo gastronómico.

El éxito de *Casa Marcelo* se debe a la absoluta dedicación del equipo que él mismo capitanea. Una cuidadosa combinación de imaginación, entrega y, sobre todo, un conocimiento exhaustivo de las materias primas que le lleva a seleccionar con minuciosidad los ingredientes de sus recetas.

Si Marcelo tuviese que definir su cocina, entre sus adjetivos se encontrarían frescura, naturalidad y sencillez, aunque es un hombre que huye de las etiquetas. Se define como un creador que se deja enamorar por los productos de la huerta. Además, afirma que sus platos son como sus hijos predilectos y por eso le duele que se los critiquen.





Mastocarpus como angulas al ajillo

INGREDIENTES

100 ml. de aceite de girasol
 4 dientes de ajo
 100 gr. de mastocarpus
 4 cucharadas de aceite de ajo
 3 gr. de wakame en polvo
 3 gr. de musgo de Irlanda en polvo
 Guindilla molida

OBSERVACIÓN

Un alga difícil, en tanto que no existe constancia de su uso en cocina, lo que la hace forzosamente atractiva para la investigación. En cuanto la probé me sedujo sobre todo su textura, que llega a recordar a la de las angulas, por eso la he preparado como tal. ¡Un hallazgo!

PARA EL ACEITE DE AJO:

Calentar el aceite a 65° C junto con los dientes de ajo durante una hora. Transcurrido este tiempo, decantar y filtrar.

COCCIÓN DEL MASTOCARPUS Y ACABADO:

Cocer las algas en abundante agua salada durante 40 minutos. Se escurren bien. En un perol mezclar el aceite de ajo, los polvos de algas y la guindilla molida. Incorporar las algas calientes y remover hasta impregnarlas convenientemente. Servir inmediatamente.



Tomate kinder

INGREDIENTES

4 tomates de rama
 1/2 litro de orujo de tomate
 1,5 litros de vinagre de Módena
 2 cucharadas soperas de tomate en polvo
 30 gr. de gelatina de merluza
 1/2 diente de ajo blanqueado
 3 dl. aceite de oliva siurana 0,2° C para el pil-pil y 8 cl. para sazonar
 3 dl. de jugo de tomate
 Sal de Apio
 1 golpe de Vodka
 Sal maldon

PARA LA INFUSIÓN DE ORUJO Y VINAGRE:

Calentar a 65° C el orujo y el vinagre. Añadir una cucharada de tomate en polvo y disolver bien este último. Dejar enfriar.

PARA LOS TOMATES:

Escaldar los tomates sumergiéndolos en agua con hielo inmediatamente. Pelarlos y secarlos bien. Con la ayuda de una cucharilla francesa, vaciarlos de agua y pepitas practicando una apertura en la base de cada tomate. Reservar el agua de vegetación.

PARA LA IMPREGNACIÓN DE LOS TOMATES:

Introducir los tomates en la rejilla de la gastrovac y añadir la infusión fría de orujo y vinagre. Hacer vacío durante 15 minutos (0,8 bar) y sumergir los tomates. Retirar el aire poco a poco para que estos se impregnen bien. Retiramos los tomates y escurrir. Guardar esta infusión para posteriores impregnaciones.

PARA EL FALSO SALMOREJO DE TOMATE:

En el vaso de la túrmix o batidora introducir la gelatina de merluza, el agua de vegetación de los tomates, una cucharada de tomate en polvo y el ajo blanqueado, triturando a conciencia. Poco a poco ir añadiendo el aceite de oliva hasta lograr una emulsión estable. Introducir en un sifón con una carga de CO₂. Enfriar durante una hora en la nevera.

PARA EL GRANIZADO DE BLOODY MARY:

Sazonar el jugo de tomate con la sal de apio e introducir en una bandeja al congelador. A medida que se congela, raspar con un tenedor. Por último y antes de utilizar, sazonar con el Vodka.

ACABADO:

Rellenar los tomates con el granizado y el salmorejo. Colocarlos en los platos. Rociar con el aceite de oliva extra Siurana y sazonar con sal maldon.



Mar abierto

INGREDIENTES

3/3 partes de arropé
 1/3 de vinagre de PX
 1/3 de agua
 3 gr. de goma xantana
 200 gr. de osmundea
 300 ml. de aceite de girasol
 100 gr. de wakame
 100 ml. de agua mineral
 100 ml. de aceite de osmundea
 5 gr. de goma xantana
 240 gr. de vieira fresca
 Cebollino
 Estragón
 Perifollo
 Brotes de soja
 Picatostes de pan frito
 Juliana de menta
 Sal maldon

PARA LA TINTURA DE VINAGRE:

Mezclar todos los líquidos e incorporar la goma Xantana, batiendo hasta que espese.

PARA EL ACEITE DE OSMUNDEA:

Envasar al vacío la osmundea y el aceite de girasol. Introducir en un baño maría por espacio de una hora. Filtrar y reservar en la nevera.

PARA EL WAKAME:

Triturar el wakame junto con el agua mineral y la xantana. Incorporar el aceite de osmundea y filtrar la mezcla por una estameña fina. Introducir en el sifón e inyectar una carga de nitrógeno. Dejar en reposo en la nevera durante 1 hora.

PARA LA VIEIRA Y ACABADO:

Escalopar la vieira y disponerla en un lateral del plato caliente. En el otro lado disponer la crema de wakame y en medio la tintura. Esparcir las hierbas y el pan, sazonar con algunas escamas de sal.

22 octubre



JESÚS ALMAGRO
PEDRO LARUMBE
Madrid



RAMÓN FREIXA
EL RACÓ D'EN FREIXA
Barcelona



SERGIO MARTÍNEZ
HOSPEDERÍA CASAS NUEVAS
Mula, Murcia



RAÚL MARTÍNEZ
ROMEA
Murcia



La programación de los II Encuentros señalaba, para el 22 de octubre, la intervención de un gran (en humanidad y profesionalmente) cocinero: Manuel de la Osa, propietario del restaurante Las Rejas, de la capital mundial del ajo, Las Pedroñeras (Cuenca). El día antes a exponer en Murcia su ponencia, "Aromas de La Mancha", cuando se disponía a viajar a la ciudad del Segura con su mujer y un ayudante, sufrió una indisposición que obligó a su internamiento en un centro sanitario y, por tanto, hubo de cancelar su presencia y participación en el Centro de Cualificación Turística.

Se procedió entonces a reajustar el programa de la mañana. Firo Vázquez, olivaretero y almazarero, cocinero propietario de El Olivar, de Moratalla, un pequeño y hermosísimo pueblo del Noroeste murciano, presenta su libro "Firo Vázquez y la cocina de El Olivar", que incluye materias primas y hermanas, elaboraciones de primavera, verano, otoño e invierno, textos de diversos autores, espléndidas fotografías y el llamado por él mismo "menú comestible de Don Quijote de La Mancha", en papel de trigo y arroz con los inmortales textos cervantinos.

La sesión matinal prosigue. Patxi Larrosa presenta a Jesús Alberto Almagro Morales (Madrid, 34 años), segundo responsable del restaurante madrileño Pedro Larumbe /Abc, en el barrio de Salamanca. Técnico superior de cocina por la Escuela de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo de la capital de España. Ha sido cocinero en El Olivo, Koldo Royo, Casino de Madrid, AC Aravaca. Primer clasificado en el X Campeonato

de España de Cocina 2006, que le llevó al concurso mundial de cocina Bocuse d'Or, en que quedó noveno. La ponencia aportada a los II Encuentros gira alrededor de las aplicaciones del cerdo ibérico en la cocina de Pedro Larumbe.

La sesión de tarde no registra variación. Ismael Galiana resume el currículum de Ramón Freixa, de El Racó d'en Freixa (Barcelona). Estudios de gestión y dirección hotelera en la Escuela Superior de San Pol de Mar. En 1994 se incorpora al restaurante paterno y cuatro años más tarde el padre, Josep, le pasa el relevo. Una Estrella Michelin. En 2002 crea "FXR, Asesorías y Cáterin". Dos libros: "El pa, l'oli i el vi" y "Mano cocinero". Explica su carta de otoño de 2007 y elabora algunos de sus platos, como un gallo pedro al horno, con berenjenas, setas y butifarra dulce, y hamburguesas de pato, un clásico de El Racó d'en Freixa.

A las 18:30 horas, entra en acción la pareja de hecho gastronómica Sergio Martínez, de la Hospedería Casas Nuevas, de Mula, y Raúl M. Azor, de restaurante Romea, en Murcia. La dirección de los II Encuentros eligió esta fórmula, dos cocineros locales jóvenes, mano a mano, para que hubiera el mayor número de ellos. Así, Sergio (Murcia, 28 años) y Raúl (Totana, 25), ambos de parecida trayectoria culinaria: técnicos en restauración, estancias en afamados restaurantes nacionales y extranjeros, cursos de especialización, restaurante propio, etcétera. La ponencia conjunta, eminentemente práctica, se titula "Verduras ecológicas. Vuelta a la lógica".



Jesús Almagro

PEDRO LARUMBE. Madrid

Las aplicaciones del cerdo ibérico en la cocina de Pedro Larumbe

Jesús Almagro es una promesa consolidada con decenas de premios a sus espaldas, entre ellos los alcanzados en campeonatos de cocina de la Comunidad de Madrid o ser el finalista español del prestigioso Campeonato Mundial de Cocina *Bocuse d'Or*, obteniendo el reconocimiento del jurado por uno de sus platos. Comenzó en la cocina como un *hobby*, una manera eficaz de relajarse y, hoy día, es su gran pasión. Tras terminar sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería, recorrió distintos fogones como *El Olivo* y *La Finca del Valle*, entre otros.



En el *Restaurante Pedro Larumbe* sigue consolidándose día a día como uno de los cocineros con más proyección del panorama actual. Define su cocina como vanguardista pero desde las raíces más tradicionales. No teme a los ingredientes, aprovecha siempre los mejores productos, prueba todos los platillos antes de servirlos (excepto los que contengan calabaza) y cuida que la presentación sea siempre perfecta y original.

Al chef Almagro se le conoce por modificar la carta cada vez que se le presenta la ocasión, por incluir creaciones constantemente; lo que no cambia es su pasión por la cocina.



Tournedo de manitas de ibérico, puerro asado y salsifi

INGREDIENTES

Manos de cerdo Partidas a la mitad
Cebollas
Clavo
Zanahoria
Perejil
Pimienta en grano
Sal
Puerros
Jugo de carne
Vinagre de Módena
Redaño
Mantequilla
Hilo de bridar
Papel sulfurizado
Salsifi
Leche
Rúcula fresca
Perifollo

PARA EL TOURNEDO:

Cocer las manos junto con la zanahoria, el perejil, el clavo, la pimienta en grano y la sal por espacio de 4 horas aproximadamente. Una vez cocidas, retirar del agua de la cocción y deshuesarlas sin romperlas. Asar los puerros en un horno a 180° C aproximadamente, una vez asados solamente se usará el corazón.

Sobre un papel sulfurizado, extender el redaño, a continuación las manitas deshuesadas y el puerro asado, sazonar y cerrar formando un cilindro. Atar con hilo de bridar e introducir en un horno a 160° C por espacio de 20 minutos. Dejar enfriar. Cortar medallones como si se tratara de un tournedo de solomillo, retirar el papel, pasar por la harina, el huevo y freír.

PARA LA SALSA:

Mezclar a partes iguales de jugo de carne con el caldo de cocinar las manitas, dejar cocer y ligar.

PARA EL SALSIFI:

Lavar el salsifi, pelar y cocer con leche hasta que esté tierno.

ACABADO DEL PLATO:

En una sartén, disponer las manitas junto con la salsa y glasearlas junto con el salsifi. Sobre un plato hondo disponer la manita glaseada, junto con el salsifi, el vinagre de Módena y coronar con rúcula.

METODOLOGÍA:

Platos elaborados de consumo en caliente tras regeneración.

Pluma asada al carbón con tomate especiado, setas y jugo de soja

INGREDIENTES

Pluma
Tomate
Ajo
Pimienta
Sal gorda
Aceite
Setas de temporada
Soja
Jugo de cerdo
Zanahoria
Cebollas
Puerro
Apio
Carbón vegetal

PARA EL TOMATE ESPECIADO:

Escaldar el tomate, despepitara y deshidratar junto con ajo laminado, sal y pimienta por espacio de una hora aproximadamente. Picar el tomate en brunoise.

PARA LA SALSA:

Unir la salsa de soja con el jugo de cerdo, ligarla y reservar.

PARA LA PLUMA DE ASADA:

En un wok poner en el fondo carbón y grasa de jamón,

encender el carbón con la ayuda de un soplete, apagar y tapar con sal gorda. Una vez marcada la pluma, ponerla en una sartén antiadherente, pasar la pluma al wok y disponerlo encima de la sal. Tapar con la campana y ahumar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Saltear las setas a fuego fuerte, disponer junto con el tomate especiado, la pluma y por último salsear con el jugo de cerdo. Para tomar caliente.

Carpacho de presa ibérica, vinagreta de queso azul y sorbete de tomate

INGREDIENTES

200 gr. de presa ibérica
Sal
Pimienta negra
Queso azul
Vinagre de sidra
Nata
Pulpa de tomate
Glucosa
Estabilizante
Aceite de oliva arbequina
Cebollino fresco
Sal de remolacha
Nitrógeno líquido

PARA EL CARPACHO:

Cortar con la ayuda de un cortafiambre la presa, lo más fino posible, y dejarla entre dos papeles sulfurizados de unas medidas aproximadas de 10 x 5 cm. Introducir el carpacho en nitrógeno líquido por espacio de 10 segundos y, con unas pinzas, sacarlo del nitrógeno. Esperar unos segundos y retirar los papeles. Colocar el carpacho en un plato.

PARA LA VINAGRETA:

Poner a reducir la nata a la mitad. Infundonar el queso azul, triturar y colar por un chino

fino. Añadir el vinagre de sidra y el aceite de oliva arbequina.

PARA EL SORBETE DE TOMATE:

Mezclar todos los ingredientes en un bol de acero y añadir nitrógeno líquido. Mezclar enérgicamente con una varilla hasta conseguir la consistencia de sorbete.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Sobre el carpacho aliñar con la vinagreta de queso, cebollino fresco, sal de remolacha y, por último colocar el sorbete de tomate. Servir frío.



Cochinillo lacado con canela y manzana, membrillo y lima y uva de madrid

INGREDIENTES

Cochinillo
 Aceite de oliva
 Sal
 Pimienta
 Tomillo
 Romero
 Azúcar moreno
 Jugo de cerdo blanco
 Vinagre de manzana
 Miel de caña
 Piel de manzana
 Canela
 Membrillo
 Jugo de lima
 Vino de Madrid
 Glucosa
 Estabilizante

Abrir el cochinillo y retirar la cabeza, sazonar, añadir la pimienta y los aromáticos. Cubrir de aceite de oliva.

Confitar en un horno a 100° C aproximadamente. Por espacio de 4 horas. Una vez confitado, retirar los huesos y unir con la piel hacia fuera, como si fuera un sandwich. Presionar con peso, dejar enfriar y cortar en rectángulos de 6 cm x 4cm. En una sartén antiadherente, con aceite, pasar el cochinillo por el lado de la piel hasta conseguir que la piel esté crujiente.

PARA EL SORBETE DE VINO:

Mezclar todos los ingredientes en un bol de acero. Añadir el nitrógeno, mezclar de nuevo y agitar enérgicamente hasta que quede completamente emulsionado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Colocar el cochinillo confitado junto con la salsa, una quenelle de puré de manzana y junto éste, el sorbete. Plato caliente tras regeneración.

PARA LA SALSA:

Caramelizar la miel de caña, añadir el vinagre de manzana y por último el jugo de cerdo. Reducir. Infusionar con la piel de manzana y la canela.

PARA EL PURÉ DE MEMBRILLO:

Triturar el membrillo junto con el zumo de lima y terminarlo con sal maldom.



Ramón Freixa

EL RACÓ D'EN FREIXA. Barcelona

Menú Degustación: Otoño 2007

Galardonado como *Cocinero del Año* en dos ocasiones (2001 y 2007) por la prestigiosa Guía Gourmetour, Ramón Freixa vive apasionado por los fogones desde que era un niño y entra en contacto con la harina y el azúcar en la panadería de sus abuelos maternos. Investigador incansable, innovador y vanguardista, Ramón deleita con una cocina vital y personal que hace del comer una experiencia sensorial inolvidable.

Actualmente, además de dirigir la cocina de *El Racó d'en Freixa*, creado por sus padres Josep María y Dori en 1986, (una Estrella Michelin) y en la Guía Gourmetour (puntuación de 9,25), dirige también la del *Restaurante Mesana* de Marbella, galardonado en el año 2007 con una Estrella Michelin. Habitual de la prensa especializada y de los distintos medios de comunicación, ha publicado varios libros como "*El pa, l'oli i el vi*" y "*Mano Cocinero*" y, junto con otros profesionales, "*Cocina Dulce*". A finales de este año publicará un libro dedicado a los *snacks*.

En 2007, la Guía Gourmetour ha galardonado a *El Racó d'en Freixa* como Mejor Restaurante, Acogida y Servicio.



Los entrantes

GALICIA

Ñoquis cremosos de queso de arzuza; sopa fina de moluscos; algas y moluscos mezclados.

CEFALÓPODOS

Sémola fría preparada como un taboulé; toque helado de azafrán; morralets a la andaluza.

TARTAR DE POTRO

Tartar de potro; crema helada de rábano picante

y miel; micro ensaladas y esponja de pan.

SETAS Y DÁTILES

Salteado de setas; hojas y tallos de lechuga romana; dátiles; gel de coco fresco y gengibre.

SALMÓN

Ensalada de salmón; aceitunas; yogur de cebollino; arroz frito; hierbas y flores raras.

PATATA Y BUTIFARRA NEGRA

Raviolis de patata rellenos de butifarra negra; alubias del ganxet y salsa balsámica.

BIG DUCK

Hamburguesa de pato; pan de cereales; cebolla roja confitada; mostaza helada y queso idiazábal.

GAMBAS

Composición de gambas; caracoles; jamón; aguacate frito y cucurbitáceas.

TORTILLA DE LUX

Tortilla transparente; hígado de pato; castañas cremosas; toque de anguila y manzana verde ahumada.

El mar

PESCADO DE ESCAMA

Pescado de escama a la sal; patatas charlotte; mollejas; manera de rissoto.

SAN PEDRO

Filete de San Pedro al horno sobre un trozo de berenjena; setas; butifarra dulce

CARABINERO, LANGOSTINO

Carabintero cocción al minuto; langostino como en el puerto de Sta. María; sopa cambiante; tortilla de patata y cebolla.

BACALAO NEGRO

Bacalao negro glaseado; acelgas a la plancha; albóndigas de cereales con un toque de curri.

LENGUADO

Lenguado a la sartén; brioche francés tostado; hinojo; mantequilla y avellana.

Las carnes

NOVILLA DE BRAVO

Solomillo novilla de bravo a la broche; patatas por cinco; salsa de estragón.

LIEBRE

Liebre a la royal a medias; manzana y frambuesas en taten.

CABRITO

Paletilla de cabrito a las 7 horas; pringue de sobrasada y miel; zanahorias y chalotas a la salvia; pies y callos con hojas de mostaza.

CORZO

Filet mignón de ciervo; puerros dehojados; polenta; plátano, miel y canela.

PATO AZULÓN

Pato azulón asado; tupinambas y salsifis glaseados.



Sergio Martínez

HOSPEDERÍA CASAS NUEVAS. Mula, Murcia
Verduras Eco. Vuelta a la lógica

Este joven de 28 años nació y creció en el corazón de la huerta. Cuando era pequeño, le divertía más acompañar a su abuelo, cocinero y huertano, al mercado que comer sus platos.

En la adolescencia se interesa por los postres y comienza a hacer las primeras recetas que caen en sus manos. Su andadura profesional nos habla de su inquietud y ganas de superarse a sí mismo, cosa que ya mostraba en la infancia. Ha colaborado con grandes cocineros como Manuel de la Osa. Ha sido y es responsable de varios e importantes restaurantes de nuestra Región. Ha trabajado en la *Hostería Palacete Rural La Seda* y también en el prestigioso *Restaurante Guggenheim* de Bilbao.

Ganador y finalista de varias ediciones del Concurso de Cocina Creajoven y de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia, nos muestra que la originalidad y la innovación forma parte de su carácter.

Actualmente, Sergio es socio y jefe de cocina de la *Hospedería Rural Casas Nuevas* y dirigirá en breve, la cocina de *Los Collados de Agridulce*, en Murcia. Junto a Raúl Martínez nos mostrará los beneficios de cocinar con verduras ecológicas. Una manera de asegurarse un plato sano y con resultados que satisfacen todos los sentidos.





Raúl Martínez

ROMEA. Murcia

Verduras Eco. Vuelta a la lógica

Raúl Martínez es, junto a Sergio, otro de los nuevos valores de la cocina murciana. Se especializó en cocina en la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Paul de Mar de Barcelona, tras lo cual, entró a formar parte del equipo de Manuel de la Osa en el *Restaurante Las Rejas* (una Estrella Michelin) como jefe de partida y, en un puesto similar, colaboró en el *Restaurante El Chaleco* de Alhama de Murcia. Tras curtirse en los fogones de distintos restaurantes, realizó funciones de jefe de cocina en *Goyerías* en Mojácar (Almería). Para continuar su andadura culinaria, decidió marcharse al norte donde trabajó 15 meses bajo las órdenes de Josean Alija y el asesoramiento de Martín Berasategui en el *Restaurante Guggenheim*.

Este murciano nos ofrece unos platos de gran calidad, originalidad y creatividad al más alto nivel, platos que le han permitido hacerse con el primer Premio de Cocina del Certamen Creajoven celebrado hace unos días. Actualmente desarrolla su labor de chef en el *Romea*, acreditado como *Mejor Restaurante de Murcia* en 2006, donde realiza una cocina murciana muy elaborada con toques vanguardistas.





La coca huertana, con alcachofas, aceitunas, almendras, anchoas, brotes, jugo de manzanillas y manzanilla

INGREDIENTES

La masa:

250 gr. de harina de trigo de molino
125 gr. de agua
50 gr. de aceite de oliva
CS de sal
5 gr. de levadura prensada

La crema de alcachofas:

1 kg. de alcachofas
1 litro de agua
Chorro de aceite de oliva arbequina

Chupito de aceitunas:

300 gr. de aceitunas rellenas de anchoa
CS azúcar
Chorrito de vino manzanilla

Resto de ingredientes:

50 gr. de almendra tierna marcona
1 anchoa o salmuera
50 gr. de aceituna negra sin hueso
10 gr. brotes de cebolla o similar

PARA LA MASA:

Meter los ingredientes en un bol, excepto el aceite y la levadura que se pondrán casi al final. Amasar durante 10 minutos. Bolear y dejar que repose la masa en bloque durante 1 hora o hasta que haya fermentado lo suficiente. Estirar y cortar en rectángulos de 4 x 10. Dejar reposar. Hornear entre placas para que queden rectas las piezas.

PARA LA CREMA DE ALCACHOFAS:

Limpiar muy bien las alcachofas con ayuda de un limón y dejando sólo los corazones. Cocer con sal al dente. Escurrir, triturar con aceite de oliva, dar punto de sal. Colar y reservar.

PARA EL JUGO DE ACEITUNAS:

Licuar las aceitunas. Incorporar a una parte una cucharada de azúcar y calentar para disolverlo. Echar el vino sin evaporar el alcohol y mezclar todo. Guardar en frío.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Sobre la pieza de coca untar el cremoso de alcachofa. Sobre esta crema se colocan los diferentes ingredientes: La anchoa partida a la mitad, las almendras tiernas repeladas y partidas en varios trozos, las aceitunas en rodajas (ya deshidratadas a baja temperatura) y los brotes de cebolla, dando volumen al plato. También poner algunos dados de fruta de temporada. Por último, llenar el chupito del licuado de aceitunas, que se tomará al final.



Hortalizas y garbanzos a la brasa. Caldo templado de setas de temporada

INGREDIENTES

Las hortalizas:

2 zanahorias
1 calabacín
1 cebolleta
1 manojo de espárragos
50 gr. de setas de temporada
Agua para cocer
Sal
Aceite virgen extra

Garbanzos a la brasa:

500 gr. de garbanzos cocidos extra
100 gr. de zanahorias
50 gr. de caldo de pollo
Sal
250 gr. de aceite de girasol
300 gr. de leña seca de olivo

Caldo transparente de setas:

100 gr. de boletus edulis
100 gr. de niscalos
100 gr. de trompetillas deshidratadas
100 gr. de shitake
1 cebolla
1 cabeza de ajo
Se recomienda que las hortalizas sean de temporada y ecológicas.

PARA LAS HORTALIZAS A LA BRASA:

Limpiar las hortalizas (de temporada y ecológicas preferentemente) y cortar en bastones cortos pero no muy delgados (del calabacín sólo la parte más externa). Blanquear y refrescar por separado con agua, hielo y sal. Secar y reservar en cámara con papel húmedo.

PARA LOS GARBANZOS A LA BRASA:

Quemar la leña de olivo a fuego vivo. Cuando las brasas estén incandescentes se echan a un recipiente de acero lleno de aceite de girasol. Dejar infundonar para que se impregne del aroma de la madera ahumada. Colar bien y reservar.

Por último, cocer la zanahoria junto con los garbanzos y el caldo de pollo, triturar con un buen chorretón de aceite de las brasas y colar, quedará un puré fino y ahumado de color naranja.

EL TRANSPARENTE DE SETAS:

Marcar todas las setas excepto las deshidratadas, marcar también las cebollas y los ajos a grosso modo en una sartén de hierro. Poner un poco de vino blanco, un poco de agua, sal y pimienta. Dejar macerar unas horas. Meter en la destiladora y dejar trabajar tranquilamente. Saldrá un caldo totalmente transparente y con muchos aromas. Calentar levemente y poner a punto.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Calentar las hortalizas en placa de horno a 100° C con un chorrito de aceite de las brasas. En el plato poner primero el puré fino de garbanzos a la brasa templado. A continuación, las verduras crocantes y levemente calientes. Y por último, acompañar con un vasito de jugo de setas que el cliente podrá mezclar o tomar acompañando las verduras.

29 octubre



YANN DUYSCHÉ
PASTELERÍA DOLÇ
Barcelona



VICENTE PATIÑO
SAL DE MAR
Dénia, Alicante



JAVIER SIXTO
THALASIA
San Pedro Del Pinatar, Murcia



ALBERTO HERNANDO
CENTRO CUALIFICACIÓN TURÍSTICA
Murcia



Yann Duytsche, pastelero formado en Francia, se extiende durante la mañana del lunes en una ponencia teórica y sobre todo muy práctica, que propone disfrutar de las verduras en los postres. Yann se define como “un tío pastelero”, con una atracción especial por lo dulce y lo salado. Cursó hostelería de tres años y su primer oficio fue ya el de pastelero en un restaurante con una Estrella Michelin en el Norte de Francia. Pronto se “acercó”, como él dice, a las míticas tres estrellas, concretamente al célebre Moulins de Mougins, de Roger Vergé. Alternó los restaurantes con las tiendas de pastelería, y en 2006, inauguró Dolç, pastelería / bombonería.

A primera hora de la tarde interviene Vicente Patiño Vergara (Xátiva, 30 años), actualmente jefe de cocina de Sal de Mar, restaurante revelación para Madrid Fusión (2006). Primer Premio Pescado Azul, Villajoyosa (2005) y ganador del Concurso Nacional Ciudad de Xátiva al mejor arroz al horno. Fue jefe de partida en el restaurante Café de París, de Málaga, una Estrella Michelin, e hizo estancias (‘stages’) en Casa

Marcial (Asturias), y La Seu, de Moraira (Alicante). Especialista en salazones y pescados azules, sobre los que desarrolló su ponencia. Preparó y dio a probar siete platos.

Tras el obligado paréntesis o receso, otra pareja de jóvenes cocineros locales saltó al ruedo culinario del CCT: la formada por Alberto Hernando, formador del Centro, y Javier Sixto, primer cocinero del restaurante Thalasia. Alberto (Madrid, 29 años) tiene experiencia laboral dilatada, ha pasado por 12 restaurantes y hoteles, más prácticas, cursos y formación académica, ya que es técnico superior especialista en Hostelería y Turismo y en Alojamientos Hoteleros. Javier Sixto Cuevas Gallardo (Sevilla, 32 años), de la escuela sevillana de La Taberna del Alabardero, presenta también un amplísimo currículum: ha trabajado en 17 restaurantes, entre ellos, el Talaia del Mar (cáterin de Ferrán Adriá) y el Sant Pau (Carme Ruscadella). La ponencia, “Oda al tomate”, incluye siete preparaciones con nuevas técnicas como el frío carbónico o hielo seco.



Yann Duytsche

PASTELERÍA DOLÇ, Barcelona

Disfrutar de las verduras en los postres

Yann Duytsche lleva más de 20 años en el mundo de la pastelería, vocación que heredó de su tío. Yann posee una extensa formación académica afianzada por su amplia experiencia por toda Europa, es el gran renovador de la *Nouvelle Pâtisserie*.

Roger Vergé le abre las puertas de sus cocinas entrando como segundo de pastelería, primero al *Restaurante L'Armandiers* y después al *Moulins de Mougins* (tres Estrellas Michelin) junto a Jean Pierre Gustin. En 1992 se traslada a Barcelona para trabajar con Oriol Balaguer y dos años más tarde, viaja por las escuelas y obradores de Italia, Portugal, Grecia, Líbano, Chipre, etc., una experiencia que califica de muy enriquecedora.

Hace un año decidió abrir su propia pastelería-bombonería, *Dolç par Yann Duytsche*, en San Cugat del Vallès (Barcelona).

Podemos descubrir una pastelería de autor, gastronómica, moderna y especial, materializada en deliciosas y sorprendentes tartas, bombones y creaciones de alta repostería y bollería. Propuestas novedosas y un estilo vanguardista que se plasma, en las páginas de *Diversiones Dulces*, su último libro traducido a tres idiomas.



Up and down

INGREDIENTES

1,133 kg. de namelaka lima:

250 gr. leche
 CS pieles de lima
 12 gr. de glucosa
 6 gr. de hojas de gelatina
 365 gr. de ivoire
 500 gr. de nata 35% M.G.

2,850 kg. de tomate y frambuesa confitada con albahaca:

400 gr. de agua mineral
 800 gr. de azúcar
 100 gr. de glucosa
 10 gr. de sal
 40 gr. de albahaca
 500 gr. de frambuesa
 1 kg. de tomate pera

1,018 kg de cuajada de lait de brebis:

1000 gr. de leche de oveja
 18 gr. de cuajo

0,766 kg. de mousse de lima:

270 gr. de agua Mineral
 230 gr. de azúcar
 250 gr. de zumo de lima
 16 gr. de hojas de gelatina
 CS pieles de lima

0,290 kg. de polvo de sablé con miel:

130 gr. de pasta sablé de almendras
 100 gr. de almendras en polvo
 60 gr. de crumel

0.130 kg. de pasta sablé de almendras

240 gr. mantequilla
 180 gr. azúcar glas
 4 gr. sal
 60 gr. almendras en polvo
 100 gr. huevo/s (litro)
 470 gr. harina 55

PARA LA NAMELAKA LIMA:

Infusionar 2 pieles de lima en la nata fría. Hervir la leche y la glucosa mezcladas. Añadir 2 pieles de lima. Dejar infusionar algunos minutos. Pasar por el chino. Añadir la gelatina remojada y escurrida. Verter poco a poco sobre la cobertura fundida, para obtener una textura elástica y brillante. Añadir a esta preparación la nata fría, así como las pieles que habrán infusionado dentro. Pasar por el túrmix. Conservar en frío.

PARA EL TOMATE Y LA FRAMBUESA CONFITADA CON ALBAHACA:

Hervir todos los ingredientes del jarabe. Pelar los tomates en agua hirviendo, enfriar rápidamente en agua "helada". Cortar en cuatro, conservar únicamente las pieles. Disponer en el jarabe caliente, los tomates y las frambuesas. Recubrir de un papel film y cocer en el microondas a potencia máxima durante 50 segundos. Conservar en la nevera.

PARA LA CUAJADA DE LAIT DE BREBIS:

Calentar a 50° C la leche y verter en el recipiente, anteriormente verter unas 15/18 gotas de cuajo por litro de leche. Conservar en frío.

PARA LA MOUSSE DE LIMA:

Elaborar un jarabe con el azúcar y el agua. Hervir. Añadir el zumo de lima y la gelatina remojada y escurrida. Hervir de nuevo. Dejar gelificar en la nevera durante una noche. Montar el jarabe gelificado en la batidora hasta que tenga una consistencia de mousse. Terminar añadiendo las pieles de lima ralladas.

PARA EL POLVO DE SABLÉ CON MIEL:

Triturar con el robot coupe el sablé cocido. Añadir el polvo de almendra y la miel en polvo. Reservar en caja hermética.

PARA LA PASTA SABLÉ DE ALMENDRAS:

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, las almendras en polvo, los huevos y los 120 gr. de harina. Tener cuidado de no montar. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir los 350 gr. de harina restante, de manera breve. Precocer en el horno a 150/160° C, hasta que la masa obtenga un color marrón claro.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Disponer en el fondo del plato algunas cucharas de namelaka, cuajada, tomates y frambuesas confitadas. Terminar con la mousse de lima y el polvo de sablé.

My Favorite

INGREDIENTES

500 gr. de espárragos verdes
500 gr. de tanariva Lactée 33%
75 gr. de crumiel
100 de gr. estragón

1,006 kg. de espuma de grué de cacao:

750 gr. de leche
6 gr. de hojas de gelatina
100 gr. de azúcar
150 gr. de grué de cacao

1,500 kg. de cremoso tanariva:

1.000 gr. de crema inglesa
500 gr. de tanariva

1 Kg. de crema inglesa:

404 gr. de leche
81 gr. de azúcar
404.9 gr. de nata 35% M.G.
161.9 gr. yemas de huevo (litro)

0,500 kg. de grué de cacao caramelizado:

300 gr. de grué de cacao
150 gr. de azúcar
50 gr. de agua mineral

Pelar los espárragos, lavar y cocerlos en agua hervida, salada, unos instantes, enfriar rápidamente en agua fría con cubitos de hielo. Realizar un jarabe, 1/1 y dejar en infusión el estragón. Enfriar. Añadir los espárragos en el jarabe y conservar varias horas en la nevera.

Atemperar el chocolate tanariva, añadir el crumiel y realizar unas finas plaquetas entre dos papeles de guitarra.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Rellenar dos rectángulos de tanariva con cremoso de chocolate.

Disponer en el fondo del plato hondo, un poco de espuma de grué, polvo de grué caramelizado y encima algunos espárragos.

Servir con los rectángulos de chocolate cremoso.

PARA LA ESPUMA DE GRUÉ DE CACAO:

Calentar el grué de cacao en el horno a 160° C.

Hervir la leche y dejar en infusión el grué durante 10 minutos. Pasar por el chino, añadir las hojas de gelatina remojadas y el azúcar. Dejar enfriar y guardar en el sifón cargando dos cartuchos.

PARA EL CREMOSO**TANARIVA:**

Verter la crema inglesa aún caliente sobre el chocolate picado. Elaborar una emulsión con la lengua, como si fuera una ganache, para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, pasar por el túrmix intentando no incorporar aire y trabajando a una temperatura superior a 35° C, sin sobrepasar los 45° C. Esta técnica es la garantía de obtener una crema siempre ligera, incluso después de su descongelación. Conservar en frío.

PARA LA CREMA INGLESA:

Calentar la leche y la nata a 50° C, en este momento añadir la mezcla azúcar / yemas (no montado), cocer hasta llegar a 82° C. Verter en otro recipiente rápidamente y pasar por el túrmix, para homogeneizar la mezcla.

PARA EL GRUÉ DE CACAO**CARAMELIZADO:**

Calentar el agua con el azúcar y cocer a 118° C, añadir el grué de cacao, calentado al horno, y mezclar hasta que la masa se empanice. Cocer de nuevo a fuego bajo hasta que se haya caramelizado totalmente.

Terminar con una punta de mantequilla y dejar en una lata para enfriar.

Dark de Nyons

INGREDIENTES

CS de flor de sal de vainilla
 CS de rúcula
 CS de menta
 CS de aceite de oliva

0,630 kg. de Streuzel de almendra grué de cacao y pasta de oliva negra:

150 gr. de azúcar
 150 gr. de harina 45 fuerte huracán
 75 gr. de almendras en polvo
 150 gr. de mantequilla
 75 gr. de grué de cacao
 30 gr. de pasta de oliva negra

0,970 kg. de compota de albaricoque:

40 gr. de azúcar
 4 gr. de pectina Ruban Jaune
 6 gr. de vainilla
 550 gr. de orejones de albaricoques congelados
 130 gr. de puré de albaricoque
 200 gr. de azúcar invertido
 40 gr. de fleur de bière Wolfberger

1.039 kg. de jalea agar-agar araguani 72%:

1.000 gr. de leche
 200 gr. de azúcar
 225 gr. de araguani 72%
 9 gr. de agar agar
 2 gr. de gelatina en hojas

PARA EL STREUZEL DE ALMENDRA GRUÉ DE CACAO Y PASTA DE OLIVA NEGRA:

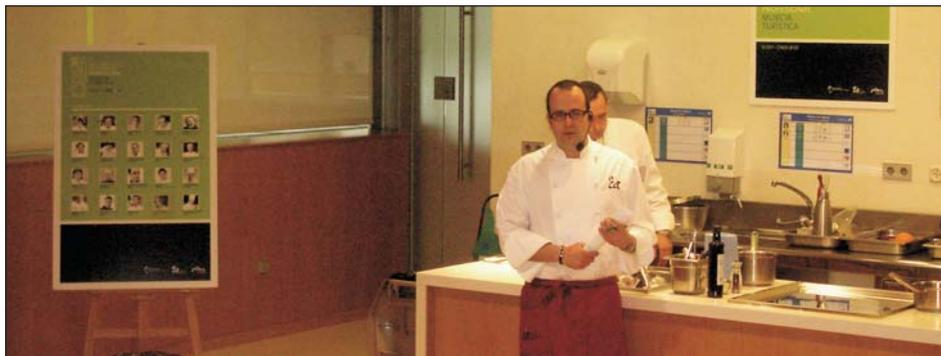
Triturar ligeramente el grué de cacao, añadir los otros pulverizados, la mantequilla cortada a dados y la pasta de oliva negra, mezclar con la pala y amasar. Guardar en el congelador.

PARA LA COMPOTA DE ALBARICOQUE:

Mezclar el azúcar con la pectina. Cortar los albaricoques en cuatro, añadir la pulpa, el azúcar invertido y la vainilla. Calentar a 40° C y añadir con las varillas la mezcla de azúcar pectina, hervir durante 10 minutos, dejar enfriar y añadir la fleur de bière.

PARA LA JALEA AGAR-AGAR ARAGUANI 72%:

Calentar la leche a 45° C, añadir la mezcla azúcar agar-agar con las varillas, hervir, verter poco a poco sobre el chocolate y terminar emulsionando con el túrmix. Reservar en un recipiente plano. Conservar en la nevera.



Vicente Patiño

SAL DE MAR. Dénia (Alicante)

El salazón en los pescados azules

Este joven cocinero valenciano nacido en Xàtiva es actualmente el jefe de cocina del *Restaurante Sal de Mar*, reconocido en la última edición de Madrid Fusión como *Restaurante Revelación del Año*. Antes de hacerse cargo de los fogones de *Sal de Mar* en Dénia, ha recorrido diversos restaurantes. Fue jefe de cocina del *Restaurante Buenavista* de Dénia y jefe de partida del *Restaurante Café de París* en Málaga, con José Carlos García, que cuenta con una Estrella Michelin, igualmente perfeccionó sus conocimientos en *Casa Marcial*, con Nacho Manzano, y en el *Restaurante La Seu* en Moraira, ambos con Estrellas Michelin.



Actualmente también imparte clases de cocina en diferentes Centros de Turismo de la Comunidad Valenciana. A lo largo de su carrera ha obtenido diversos galardones y reconocimientos como el primer Premio Pescado Azul Carlos Llorca Villajoyosa 2005 y dos años consecutivos con el primer Premi d'Arroz al Forn d'Innovación en el Concurso Nacional Ciutat de Xàtiva.

El interés de Vicente Patiño es tratar de fusionar la cocina tradicional valenciana y las nuevas tendencias de cocina actual para no perder nuestras raíces. El *Restaurante Sal de Mar*, realiza una cocina en la que la calidad del producto es fundamental.



Cremoso de chocolate blanco, pistachos, trufa

INGREDIENTES

El cremoso:

500 cl. de nata líquida
110 gr. de yema ó 5 yemas
50 gr. de azúcar
2 hojas de gelatina
200 gr. chocolate barry

Crema de pistachos:

1 litro de leche
125 gr. de azúcar
1 rama de vainilla
80 gr. de maicena
150 gr. de pasta de pistacho
4 huevos
4 yemas

Trufa:

10 gr. de trufa tuber melanosporum
o tuber indicum
50 gr. aceite virgen extra
arbequina.

Sequitos:

200 gr. de yema
160 gr. de clara
50 gr. de harina
50 gr. de clara en polvo
4 gr. de sal

Para decorar:

Pistachos crudos

PARA EL CREMOSO:

Blanquear las yemas junto con el azúcar, calentar 3/4 partes de la nata líquida y agregar a las yemas. Trabajar a 82° C. Mezclar 1/4 de la nata con la gelatina. Añadirlo a la mezcla, dejar enfriar hasta 40° C y agregar el chocolate blanco. Enfriar en cámara por espacio de 12 horas mínimo.

PARA LA CREMA DE PISTACHOS:

Elaborar una crema pastelera tradicional y enfriar. Disponer en biberones.

PARA LA TRUFA:

Picar la trufa y agregar al aceite.

PARA LOS SEQUITOS:

Elaborar un merengue, disponer en vasos de plásticos e introducir en el microondas a mitad de potencia durante 2 minutos y medio. Trocear. Decorar con los pistachos crudos.



Atún en salazón. Crema helada de almendras fritas. Infusión de sofrito

INGREDIENTES

Atún:

1 kg. de atún
1 kg. de sal

Infusión de sofrito:

6 cebollas
8 tomates
250 ml. de agua de tomate
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
CS de tomillo
CS de sal
CS de azúcar

Helado de almendras fritas:

1 litro de agua
350 gr. de almendras fritas
20 gr. de estabilizante
1 gr. de sal

Para decorar:

Almendra garrapiñada
Taperots
Hojas de hinojo y flor de tajete

PARA EL ATÚN:

Marinar por espacio de 45 minutos, aclarar y reservar, calentar un aceite a 55° C y rociar por encima del atún, reservar en este aceite.

PARA LA INFUSIÓN DE SOFRITO:

Elaborar un sofrito tradicional, retirar del fuego, agregar el agua de tomate y dejar filtrar.

PARA EL HELADO DE ALMENDRAS FRITAS:

Triturar todos los elementos y congelar en vasos de Pacojet.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Decorar con almendra garrapiñada, taperots y hojas de hinojo y flor de tajete.



Guisado de tripas de bacalao, ceviche de verdura y flores de salvia

INGREDIENTES

Guiso de tripas de bacalao:

1 kg. de tripas de bacalao desaladas
 1 cebolla
 2 hojas de laurel
 3 cebollas tiernas
 3 dientes de ajo
 100 gr. de ajo tierno
 50 gr. de cebollino picado
 50 gr. de almendra granillo
 50 gr. de morcilla de cebolla
 250 cl. de fumet de pescado

Ceviche de verduras:

Media cebolla
 1 diente de ajo
 3 tomates
 3 limones
 CS de perejil
 Medio pimienta rojo

Para decorar:

Flores de salvia
 Rizos de cebollino

PARA EL GUIISO DE TRIPAS DE BACALAO:

Blanquear las tripas de bacalao junto con la cebolla y las hojas de laurel. Limpiarlas y reservar. Pochar la cebolla tierna junto con el ajo tierno, los dientes de ajo y la morcilla. Agregar las tripas de bacalao, mojar con el fumet y risotar. Agregar el cebollino picado y la almendra en granillo.

PARA EL CEVICHE DE VERDURAS:

Rallar los tomates, cortar la cebolla en juliana, picar los ajos, picar el perejil y mezclar con el zumo de los 3 limones. Marinar y colar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Decorar con flores de salvia y rizos de cebollino.



Caballa a la brasa, verduras en salmuera y uvas

INGREDIENTES

Las verduras:

- 1 coliflor
- 3 zanahorias
- 3 pepinos
- 2 pimientos verdes

La salmuera:

- 1 litro de agua mineral
- 80 gr. de vinagre chardonnay
- 20 gr. de sal
- CS de pebreña

La caballa:

- 1 kg. de caballa gorda
- 1 kg. de sal

Caldo de caballa:

- 500 gr. de espinas de caballa
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 50 gr. de hinojo
- 3 dientes de ajo
- 20 gr. de bonito seco
- 200 gr. de pan tostado

Para decorar:

- Hojas de hinojo, ralladura de naranja y piñones

Meter las verduras en la roner y cocer a 62° C durante 22 minutos. Mezclar todos los ingredientes necesarios para hacer la salmuera y reservar. Pelar, despepitar y reservar las uvas.

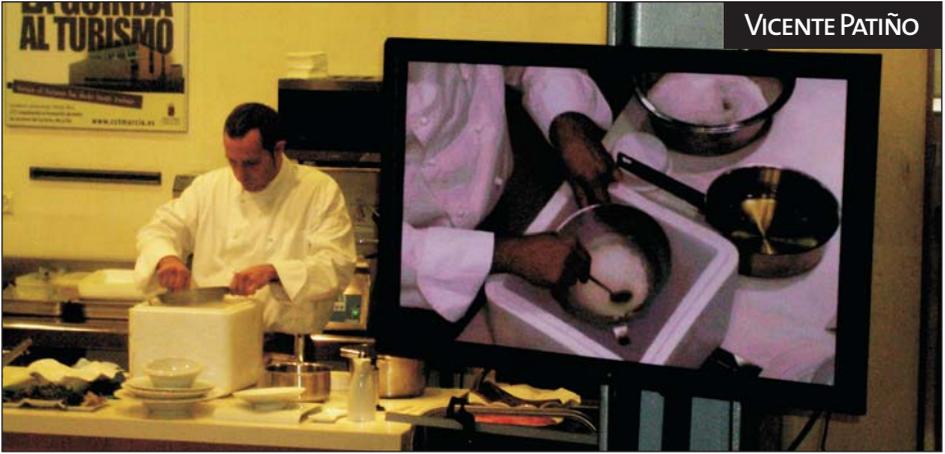
Marinar la caballa gorda por espacio de 6 minutos en la sal, enjuagar y grillar a fuego directo.

PARA EL CALDO DE CABALLA:

Cocer todos los ingredientes, clarificar y dar punto de sal.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Decorar con las hojas de hinojo, ralladura de naranja y piñones.



Sardina tratada como una anchoa, “pa amb tomaca” y queso fresco.

INGREDIENTES

Sardinias:

1/2 kg. de sardinias
CS de sal (sal de las anchoas)

'Pa amb tomaca':

6 tomates maduros
2 dientes de ajo
CS de tomillo
CS albahaca
CS de pan de centeno rallado
CS sal
CS azúcar

Aceite:

CS de aceite de oliva virgen extra

Pan:

250 gr. de pan candeal
1 ajo

Queso fresco:

200 gr. de queso fresco

Para decorar:

Flores de albahaca
Flores de romero

Marinar las sardinias por espacio de 20 minutos con la sal de las anchoas, enjuagarlas. Calentar aceite de oliva a 40° C, e introducir las sardinias. Reservar en este aceite. Rallar el tomate y añadir los demás ingredientes para elaborar el 'pan amb tomaca'. Ligar este sofrito con el pan de centeno rallado. Disponer en manga.

PARA EL PA AMB TOMACA:

Frotar el ajo en el pan, congelar a -24° C y triturar por la Pacojet. Congelar y rallar el queso fresco con el microplaine. Decorar con las flores.



Javier Sixto

THALASIA. San Pedro del Pinatar (Murcia)

Oda al tomate

Javier Sixto comenzó su andadura en la Escuela de Hostelería La Taberna del Alabardero en Sevilla, desde entonces no ha parado de trabajar en una veintena de restaurantes, entre ellos el *Restaurante Zortziko* y *Sant Pau* que posee tres Estrellas Michelin.

Antes de su labor como chef ejecutivo en el *Hotel Thalasia* de San Pedro del Pinatar, ya había trabajado para importantes restaurantes de nuestra región como la *Hostería Palacete Rural La Seda* y el *Rincón de Pepe*, en ambos como jefe de cocina.

Este sevillano ha sabido sintetizar todo lo aprendido y, como él mismo afirma, cocina lo que a él le gusta, recetas que ha extraído de cada lugar en el que ha estado trabajando. Realiza una cocina de producto con toques y matices nuevos, generalmente orientales, que realzan la cocina base.

Los pilares de su trabajo son, sobre todo, el respeto al producto, la cocción lenta y la conservación.

Javier Sixto y Alberto exaltarán las virtudes de una hortaliza de primer orden en la cocina mediterránea como el tomate, además de ilustrarnos diversas técnicas que darán como fruto recetas geniales.





Alberto Hernando

CENTRO CUALIFICACIÓN TURÍSTICA. Murcia

Oda al tomate

Alberto Hernando ha recorrido, sin haber llegado a la treintena, grandes e importantes restaurantes a lo largo de la geografía española. En esta andadura profesional ha tenido grandes maestros y mentores como Pedro Larumbre y Jesús Almagro, que también participa en estos Encuentros.

Desde hace ya más de tres años, es formador en el Centro de Cualificación Turística de nuestra Región donde imparte cursos de cocina creativa e internacional y técnicas culinarias, entre otras materias.

Se le eligió, además, como responsable de restauración y cafetería del pabellón de la Región de Murcia en Fitur de este año.

La clave de su exitoso trabajo es, sobre todo, disfrutar mientras cocina y hacer grandes cosas con productos comunes a todos los mercados de abastos. Cocina de autor para el pueblo, reinventa las recetas tradicionales aportándoles un toque actual. Esa cocina tan personal que realiza le ha hecho ganar un premio de Cocina Creativa en el Certamen Creajoven de 2004.





Bloody Mary en suspensión

INGREDIENTES

1 kg. de tomates pera
200 ml. de vodka
CS de pimienta rosa
CS de sal

Gelatina de perrins y tabasco:

250 gr. de TxT
50 gr. de salsa Perrins
6 ó 7 gotas de tabasco
4,5 gr. de kappa

Tapón de hielo de apio y sal:

500 gr. de apio
250 ml. de agua
CS de sal
CS de azúcar

MATERIAL NECESARIO

Bolsa de vacío y máquina
envasadora.
Licuadora, estameña y boles.
Cazo, varilla y molde rectangular.
Molde de silicona y congelador.

Cortar los tomates a la mitad, introducir en una bolsa de vacío junto con el vodka y cerrar al 100%, dejar en cámara unas 24 horas. Licuar el contenido y colar por una estameña para que salga un líquido casi transparente, añadir un poco de sal y reservar.

PARA LA GELATINA DE PERRINS Y TABASCO:

Mezclar el almíbar TxT con el tabasco y la salsa Perrins, añadir Kappa y llevar a ebullición hasta que se disuelva. Introducir en molde rectangular y dejar enfriar. Desmoldar, cortar en dados y reservar.

PARA EL TAPÓN DE HIELO DE APIO Y SAL:

Licuar el apio y añadir un poco de agua, sal y azúcar hasta conseguir un sabor agradable. Repartir la mezcla en moldes de silicona de fondo circular y congelar.

PUNTOS CRÍTICOS:

Hay que arreglar bien el licuado de apio, si no, el sabor final del cóctel se resentirá mucho.

PRESENTACIÓN:

En copa de cóctel: colocar en el fondo de la copa la gelatina, poner el tapón de hielo encima, dejar que se descongele un poco y meter la copa en el congelador para que el tapón se quede pegado, añadir encima el agua de tomate y vodka, terminar con un poco de pimienta rosa molida.



Brocheta dos sabores....un color

INGREDIENTES

500 gr. de tomates cereza
250 gr. de parmesano
220 gr. de agua
100 gr. de orégano fresco
1 cucharada de orégano seco
200 gr. de TxT

MATERIAL NECESARIO

Thermomix
Chino fino
Cazos
Envasadora y bolsas de vacío
Brochetas
Aguja

PARA EL SUERO DE PARMESANO:

Rallar el queso y mezclar con el agua, introducir en la Thermomix a 80° C y a velocidad media durante 15 minutos. Dejar infusionar 30 minutos y colar.

PARA EL CONCENTRADO DE ORÉGANO:

Blanquear el orégano fresco, introducir en la Thermomix con el TxT y triturar a velocidad alta, añadir el orégano seco y triturar unos minutos más. Colar y reservar.

PARA LOS TOMATES:

Escaldar los tomates y pelar. Perforar cada tomate en cada uno de sus cuartos con una aguja. Meter la mitad de los tomates, en una bolsa de vacío con el suero de parmesano y mantener en frío unas 12 horas.

Meter la otra mitad de los tomates en una bolsa de vacío con el concentrado de orégano y mantener en frío unas 12 horas. Escurrir los tomates y pincharlos en una brocheta.

OBSERVACIONES:

Si los tomates resultan muy blandos se pueden congelar para que se puedan pinchar en las brochetas.

PRESENTACIÓN:

En brocheta, pinchar un tomate de cada sabor y terminar con sal Maldon.

GUARNICIÓN

Otra manera de terminar los tomates sería recubrirlos de una película de suero de parmesano o de concentrado de orégano, ayudándonos de Kappa.

Espuma de tomate con cherrys de chocolate

INGREDIENTES

Pétalos infusionados:

3 tomates
2 vainas de vainilla
500 gr. de agua
500 gr. de azúcar

Espuma de tomate:

500 ml. de agua de tomate
650 ml. de nata líquida
6 hojas de gelatina
150 gr. de azúcar

Ravioli de tomate y chocolate:

1250 ml. de agua
1,3 gr. de citras
1,8 gr. de algin
250 gr. de puré de tomate
100 gr. de chocolate blanco
5 gr. de Calcic

Azúcar efervescente de tomate:

500 gr. de azúcar
200 gr. de agua de tomate
100 gr. fizzy
100 gr. de tomate

PARA LOS PÉTALOS INFUSIONADOS:

Escaldar los tomates, pelar y sacar los pétalos, reservar el resto del tomate para conseguir el agua de vegetación del tomate. Reservar los pétalos entre papel para que pierdan humedad.

PARA EL ALMÍBAR DE VAINILLA:

Mezclar el agua y el azúcar con la vainilla raspada en un cazo y llevar a ebullición, añadir la menta e infusionar 15 minutos. Retirar la menta y dejar templar tapado. Impregnar los tomates. Introducir en la gastrovac los pétalos y el TxT de vainilla, cerrar la olla y someter al vacío en frío hasta que llegue a 0,9 atm de presión. Abrir el vacío poco a poco para que se impregnen los tomates, reservar.

PARA LA ESPUMA DE TOMATE:

Disolver la gelatina en un poco de agua de tomate caliente, añadir el resto del agua de tomate, el azúcar y la nata semimontada, mezclar con cuidado y llenar un sifón ISI.

PARA EL RAVIOLI DE TOMATE Y CHOCOLATE BLANCO:

Elaborar un puré de tomate sólo con los pétalos para que resulte espeso, añadir el chocolate blanco fundido y reservar. Triturar citras con 250 gr. de agua, añadir algin y

volver a triturar. Levantar el hervor, dejar enfriar y mezclar con el puré de tomate y chocolate.

Mezclar calcic con 1.000 gr. de agua. Verter en este baño el contenido de una cucharilla dosificadora con la mezcla anterior, dejarla 2 minutos y escurrirla en agua fría.

PARA EL AZÚCAR EFERVESCENTE DE TOMATE:

Introducir el agua de tomate y el azúcar en un cazo y calentar a 130° C. Retirar del fuego y dejar que suba hasta 140° C por su propio calor.

Picar unos pétalos de tomate en dados muy finos y añadir a la mezcla anterior junto con fizzy. Remover con una espátula para que se disuelva todo bien.

Extender rápidamente en un gastronor forrado con un silpat y el azúcar empezará a subir debido a efervescencia. En unos segundos cristalizará el azúcar y se formará una roca. Cortar terrones con un cuchillo cuando el azúcar esté frío.

PRESENTACIÓN

En copa de cóctel colocar los pétalos pegados al cristal, añadir la espuma y decorar con el caviar y con el azúcar.

GUARNICIÓN

Se puede acompañar el plato de un aire de tomate elaborado con Lecite o incluso de un azúcar efervescente de tomate elaborado con fizzy.

Tatín líquido de tomate y bacalao con helado

INGREDIENTES

500 gr. de hojaldre
6 piezas de tomates pera
100 gr. de concentrado de tomate

Brandada de bacalao:

625 gr. de bacalao
190 gr. de aceite
2 dientes de ajo
1 vaso de leche

Helado de aceitunas negras:

150 gr. de aceitunas negras
60 gr. de TxT
500 gr. de nata líquida
160 gr de glucosa
2 hojas de gelatinas
CS de sal

MATERIAL NECESARIO

Cazos y colador.
Moldes cuadrados pequeños.
Horno y gastronor.
Espátula.
Thermomix y Pacojet.

Escaldar y pelar los tomates, vaciarlos de pepitas y obtener un rectángulo de tomate, cortar de dos a tres porciones más pequeñas. Fondear 6 moldes cuadrados de hojaldre y pinchar con un tenedor para que no suba. Untar cada hojaldre con el concentrado de tomate y cubrir con los rectángulos de tomate. Hornear a 190° C durante unos 10 minutos. Reservar.

PARA LA BRANDADA DE BACALAO:

Calentar en una cazuela la mitad del aceite de oliva y cuando humee, añadirle el ajo machacado y el bacalao desalado y desmigajado. Trabajarlo enérgicamente con una espátula en el fuego hasta que se haga una pasta y haya absorbido el aceite. Fuera del fuego seguir trabajándolo con la espátula y agregarle el resto del aceite frío poco a poco y de vez en cuando añadir una cucharada de la leche hirviendo. Debe resultar una mezcla blanca y esponjosa.

PARA EL HELADO DE ACEITUNAS NEGRAS:

Introducir en la Thermomix las aceitunas junto la nata, el TxT y la glucosa, mantener a 80° C durante 5 minutos a baja velocidad para que se disuelva la glucosa, subir la velocidad y mantener durante otros 5 minutos, añadir la gelatina hidratada y un poco de sal. Mezclar todo bien y colar por un chino fino, introducir en un vaso de Pacojet y congelar.

TERMINADO:

Introducir la brandada de bacalao caliente en el hueco existente entre el hojaldre y los rectángulos de tomate. Turbinar el helado en la Pacojet. Calentar el tatín y servir con el helado encima.

PRESENTACIÓN:

Como aperitivo o entrada, en plato decorado con brotes y con el helado de aceitunas encima.

GUARNICIÓN:

Brotes frescos.
Polvo de aceitunas negras.
Dados de tomate.

5 noviembre



XAVIER BARRIGA
ATECPAN
Barcelona



NANDO JUBANY
CAN JUBANY
Barcelona



JUAN LUIS BUITRAGO
LA CANCELA
Murcia



DAVID LÓPEZ
LA GRAN TABERNA
Murcia



DAVID GIMÉNEZ
PALACETE RURAL LA SEDA
Murcia



FCO. JAVIER GARCÍA GÓMEZ
SIDRERÍA ESCONDIDA
Murcia



Última jornada de los II Encuentros de Cocina Profesional. El tiempo se ha ido volando. La afluencia de asistentes se ha mantenido alta: alumnos del Centro de Cualificación Turística y de las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena, cocineros de larga trayectoria regional que se reciclan, aficionados y gastronómicos.

Pachi Larrosa presenta, a primera hora de la mañana, al asesor técnico en panadería Xavier Barriga (Badalona, 39 años), director y gerente de Atecpan, dedicado completamente a la enseñanza y a la asesoría por toda España, autor del libro "Panadería artesana, tecnología y producción". La ponencia expuesta establece las bases para recuperar el sabor del pan y la bollería en la panadería moderna, así como métodos de panificación, aplicación de técnicas de conservación y terminado, tipos de masas y de panes, nuevas y tradicionales elaboraciones artesanas de bollería, etcétera.

A renglón seguido, tras la pausa de media mañana, el también catalán Nando Jubany (Vic, 35 años) se ocupa de la cocina de la caza y las setas. Sus negocios hosteleros abarcan tres restaurantes (Can Jubany, el más conocido, abierto desde 1995), un hotel con encanto (Mas Albereda) y un edificio de apartamentos turísticos (Cal Turu), todos ellos, en la comarca barcelonesa de Vic. Jubany, además, se integra en el colectivo Osona Cuina, que promociona el territorio comarcal a través de la cocina. Sus platos, como los de caza y setas, son precisamente elaborados con productos del terreno.

La tarde se inicia, a las 16:30 horas con el dúo culinario local Juan Luis Buitrago (Murcia, 31 años) y David López (Hellín, 25 años), propietario y cocinero el primero de La Cancela, y cocinero el segundo en La Gran Taberna. Los presenta Ismael Galiana. Han

preparado juntos y por separado ponencia, sobre lácteos, cítricos y sales, y recetas: firman éstas como autores que son. David, pese a su juventud, ha hecho ya tres cursos de reciclaje en el CDT de Alicante, y anteriormente el de cocinero en el mismo centro. Juan Luis, por su parte, estudió Ciencias Químicas en la Universidad de Murcia, paralelamente a la cocina, que ejercía los fines de semana. En 2002 abrió La Cancela Restaurante, calificado como "negocio familiar que se va haciendo hueco en el difícil mundo de la hostelería en Murcia".

Y a las 18:30 horas, cerraban los Encuentros la pareja de cocineros formada por David Giménez (Lorca, 27 años), jefe de pastelería del Palacete Rural de la Seda, y Francisco Javier García (Murcia, 27 años), formador en la actualidad en el Centro de Cualificación Turística, con un currículo ya amplio "y variado", como dice él, pues ha hecho prácticas y ha sido cocinero en restaurantes de Murcia y Alicante, entre ellos Girasol, dos Estrellas Michelin. David ha sido cocinero y pastelero en Martín Berasategui (tres Estrellas), Can Fabes (ídem) y Rincón de Pepe. La ponencia conjunta la titulan: "De la pastelería a la cocina".

Finalmente, el director del Centro de Cualificación Turística, Jesús Galindo procede al acto de clausura de la segunda edición de los Encuentros de Cocina Profesional, con unas sencillas palabras: "Estoy orgulloso y muy contento. La concurrencia de alumnos del centro, estudiantes y profesionales cocineros ha sido muy nutrida, como puede verse en estos momentos de la despedida hasta los próximos Encuentros. Quiero destacar la aportación de los nuevos valores de la cocina de Murcia, jóvenes creadores por los que apostaremos siempre. Haremos especial hincapié en esta apuesta. Las siguientes jornadas contaremos con los jóvenes y también traeremos figuras de relieve internacional".



Xavier Barriga

COMERCIAL ARTESANA SOSA . Barcelona

Las bases para recuperar el sabor del pan

Comenzó trabajando en su empresa familiar. Amplió estudios de panadería y pastelería en diversas escuelas españolas.

Tras su experiencia en diferentes panaderías, este joven profesional es actualmente uno de los panaderos más importantes de nuestro país.

Se dedica a la enseñanza, impartiendo sus conocimientos en diferentes escuelas del sector y al asesoramiento técnico para diversas empresas, así como a la publicación de artículos técnicos en revistas especializadas. Es autor del libro *Panadería Artesana: tecnología y producción*.

Xavier Barriga, director y gerente de ATECPAN desde 2002, ha ejecutado numerosos trabajos en empresas de España y Portugal, compaginando éstos con otros proyectos profesionales como la formación y el desarrollo de productos, que le mantienen directamente unido a la realidad de un sector cambiante que requiere una adaptación profesional constante.

Es colaborador habitual de la revista *Molinería y Panadería*, de Montagud Editores en la que escribe artículos de técnica y elaboraciones desde el año 1999.



Pan con masa madre natural

INGREDIENTES

Masa madre natural:

200 gr. de pasas
20 gr. de azúcar
250 gr. de agua
1,500 kg. de harina de molino
de piedra T 90

Masa del pan:

5 kg. de harina de media fuerza
(W 220: p/l 0'6)
3,750 gr. de agua
4 kg. de masa madre natural
90 gr. de sal
10 gr. de levadura

PARA LA MASA MADRE NATURAL:

Primera etapa:

200 gr. de pasas.
20 gr. de azúcar.
300 gr. de agua a 40° C.
Dejar macerar todo el conjunto
tapado durante 8 días a una
temperatura aproximada de
35° C.

Segunda etapa:

300 gr. de jugo mezcla
anterior.
550 gr. de harina de molino
de piedra T 90.
Dejar fermentar 12 horas a
ambiente.

Tercera etapa:

250 gr. de la masa anterior.
250 gr. de agua.
500 gr. de harina de molino
de piedra T 90.
Dejar fermentar 12 horas
ambiente. Efectuar esta
misma operación (refresco) 4
ó 5 veces más para conseguir
una masa madre activa.

PARA LA MASA DEL PAN

Método de trabajo:

Tipo de amasadora: brazos.
Amasar exclusivamente en
velocidad lenta hasta
conseguir una masa
homogénea pero no
excesivamente extensible. El
tiempo de amasado será
corto, unos 26 minutos en
velocidad lenta.

Es posible añadir algo de agua
al finalizar el amasado para
acabar de dar la consistencia
deseada a la masa.

Temperatura de la masa: 22°
C.

Aspecto de la masa: entre
blanda y muy blanda.

Reposo en bloque: 4 horas de
reposo en bloque.

Realizar dos plegados de la
masa durante las 4 horas de
reposo en bloque.

División: a mano. Piezas de 6
Kg.

Boleado: dar forma redonda
a los pastones y dejar reposar
30 minutos.

Formado: formar piezas
redondas o alargadas, según
preferencia.

Fermentación: dejar fermentar
durante 120 minutos a 22° C.

Cocción: cocer en horno de
solera refractaria a 230° C
durante 70 minutos
aproximadamente.

OBSERVACIONES:

Pan de gran sabor por el
aporte de masa madre
natural. El predominante ácido
es el acético, de ahí su larga
conservación, que puede
alargarse durante más de 3
días.



Nando Jubany

CAN JUBANY. Barcelona

La cocina de la caza y las setas

A pesar de que sólo tiene 35 años, Nando Jubany, la tercera generación de una saga de restauradores, ha conseguido montar en poco tiempo un grupo empresarial dentro del mundo de la hostelería. Empezó en 1995 con el *Restaurante Can Jubany*, en la actualidad su actividad empresarial abarca además, tres restaurantes, un hotel *con encanto* y un edificio de apartamentos turísticos, todos ellos en la comarca de Vic (Barcelona).

Todo este entramado empresarial no le impide dedicarse a lo que más le gusta, la cocina. Los platos de Nando Jubany reflejan el territorio, porque se basa en los productos del entorno y en los pescados de las costas cercanas. La mejor materia prima de temporada es el *leitmotiv* sobre el que se articulan todas sus propuestas, platos de sabores definidos, honestos y cuanto menos asombrosos.

Olores y sabores de la memoria recuperados en una cocina clásica llevada a la práctica con planteamientos contemporáneos, que utiliza la técnica y actualiza recetas de corte burgués, siempre delicadas. No es una cocina de vanguardismo ni de derroches creativos, pero sí de mucho disfrute.





Nuestra liebre a la royale

INGREDIENTES

2 liebres de los Pirineos (entre 3,5 y 4 Kg.)
 350 gr. de escaloñas
 20 dientes de ajo
 120 gr. de zanahorias
 50 gr. de apio
 100 gr. de puerro
 280 gr. de cebolla
 1 bouquet de hierbas (tomillo, laurel, canela, etc.)
 2 gr. de pimienta negra en grano
 60 gr. de panceta grasa
 350 gr. de fondo de caza
 50 gr. de jugo de asar
 20 gr. de harina
 4 huevos
 20 gr. de pan seco remojado con leche
 Telas de cerdo
 400 gr. de Oporto joven
 250 gr. de vino rancio
 300 gr. de coñac
 1 hígado graso extra

Empezar quitando la piel a las liebres y pelándolas. Reservar el hígado, el corazón y los pulmones con la mitad del coñac juntamente con la sangre. Tener mucho cuidado con los excrementos, ya que se tiene que procurar que no se revienten. Cortar la liebre a trozos, las paletillas, los muslos y las costillas y ponerlo a desangrar con agua y sal y un poco de vinagre. El lomo se deshuesa y se reserva con aceite de girasol y especias. Una vez desangrada la liebre, escurrirla y asarla en una sartén con aceite de oliva procurando dorar pero sin que se queme el aceite. En la misma sartén saltar las verduras con el bouquet de hierbas; rápidamente poner la harina y asarla un poquito, seguidamente poner el Oporto, el coñac y el vino rancio, dejar reducir un poco y tirar el jugo de caza y el jugo de asar. Se pone en el horno a 180° C durante unas dos horas procurando que no se pase de cocción. Sacar la liebre a medida que esté cocida y deshuesarla. A parte poner a cocer la mitad de las escaloñas con la mitad

de los ajos y a continuación la panceta grasa cortada a dados pequeños. Una vez cocida, añadir el corazón, los pulmones y el hígado cortado pequeño, saltar a fuego vivo y añadir la sangre con el coñac dos minutos. Mezclarlo con la carne de liebre deshuesada, el filete crudo y el pan previamente remojado con leche y huevos. A continuación, se pasa por la máquina de picar carne con la cortadora más grande y se añade un poco del jugo de cocción. Se obtiene una masa de liebre melosa y gustosa. Finalmente montar la terrina con las telas de cerdo con el hígado desengrasado y limpio, poner la carne picada dentro e intercalar el hígado graso y los lomos salteados ligeramente. Una vez montada la terrina, ponerla a cocer al baño maría en el horno a convección-vapor hasta que llegue el centro de la terrina a 45° C. Repelar el resto de los huesos y junto con las verduras hacer la salsa de la liebre. La salsa se acaba con reducción de un buen vino tinto y un poco de chocolate.



Pularda bien criada asada con panceta, butifarra y brócoli

INGREDIENTES

1 pularda
 1 cebolla pequeña de Figueras
 1 zanahoria
 1/2 puerro
 1 trocito pequeño de apio
 5 escaloñas
 1/4 de brócoli y 1/4 de coliflor
 30 gr. de mantequilla
 3 litros de jugo de asar
 1/2 parte de panceta confitada
 100 gr. de butifarra negra
 30 gr. de foie fresco
 Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen

En primer lugar limpiar la pularda por dentro reservando el hígado y el corazón. De dentro sacar una grasa muy buena que parece mantequilla y utilizarla para poner a asar la pularda con sal y pimienta con un poco de aceite de oliva. Previamente, se rellena con panceta y butifarra. Ponerla en una cocotte de hierro colado. Asarla, aproximadamente durante 4 horas en un horno tradicional procurando que no se ase demasiado hasta que esté bien cocida. A media cocción añadir las verduras e ir regando con el jugo de la cocción, hasta que coja color. Presentarla a la mesa y deshuesarla. Con los huesos, juntamente con el jugo de cocción, se hierve y se cuela, rectificarse de sal y pimienta y ligar con un poco de mantequilla.

Para la guarnición escaldar puntitas de brócoli y coliflor y saltear a fuego vivo, juntamente con la panceta y la butifarra cocida dentro de la pularda, cortada a dados pequeños. Para acabar se apaga el fuego y se echa el hígado de pato y un poco de su hígado cortado a dados, rectificarse de sal y pimienta, y ya estará al punto.



Las babosas asadas al horno con vino rancio y langostinos

INGREDIENTES

16 babosas medianas y del mismo tamaño
 12 langostinos frescos
 80 gr. de vino rancio
 160 gr. de jugo de gallina asada
 50 gr. de aceite extra virgen de arbequina

Jugo de gallina asada:

5 litros de agua mineral
 1 kg. de gallina
 250 gr. de cebolla
 250 gr. de tomate maduro
 50 gr. de ajo
 1 hoja de laurel
 1 rama de tomillo
 10 gr. de pimienta negra en grano
 150 gr. de vino rancio
 80 gr. de coñac

PARA EL JUGO DE GALLINA ASADA:

Cortar la gallina a dados, dorarla bien y añadir la cebolla a cuartos. Cuando esté dorada añadir ajo y tomate. Dejar evaporar el agua y añadir las hierbas aromáticas y los licores, dejar evaporar y mojar con el agua mineral. Desespumar y dejar hervir a fuego suave un par de horas. Colar y reservar.

PARA LAS BABOSAS:

En una sartén poner en frío el aceite y las babosas salpimentadas. Freir lentamente y girando las babosas sin que se rompan.

Cuando se hayan bebido el agua de vegetación añadir el vino rancio y mojar seguidamente con el jugo de gallina. Terminar de cocer al horno.

Marcar las colas de langostino a la plancha por un solo lado. Fuera del fuego integrar el langostino con las babosas y el jugo y emplatar.



Juan Luis Buitrago

LA CANCELA. Murcia

Lácteos, cítricos y sales

Juan Luis Buitrago comenzó su carrera en el mundo de la hostelería en paralelo a sus estudios universitarios de Química que le enseñaron a conocer en profundidad la funcionalidad de la cocina, los secretos de los pucheros y el por qué de la transformación en los alimentos.

En 2002, el corazón puede más que la razón y decide emprender el negocio que actualmente regenta, *La Cancela Restaurante*. Una empresa familiar que gradualmente ha logrado hacerse un hueco en la capital murciana.

La cocina que ofrece *La Cancela* es murciana en el menú del día y mediterránea, innovadora y con el avance que la ciencia nos propone, en la carta. Así, y siempre respetando la materia prima, ofrece a sus clientes lo mejor de su trabajo.

Juan Luis colaboró en el curso organizado por la Universidad del Mar *¿Qué puede enseñar la ciencia en la cocina?* en septiembre de 2004.

En abril de este año ha colaborado con la empresa *Eurocaviar* en Restalimed (Valencia).





David López

LA GRAN TABERNA. Murcia

Lácteos, cítricos y sales

Este manchego, de tan sólo 25 años, trabaja actualmente como jefe de cocina de *La Gran Taberna*, restaurante con gran arraigo en Murcia. David ha realizado, como sus compañeros, un viaje por la geografía española para afianzar y aprender conocimientos de maestros como Iñaki Landa, discípulo de Martín Berasategui.

Cocina de autor con un diseño muy personal que le ha hecho participar con Televisión Murciana en el programa *Entre Fogones*, además de ser finalista en un Concurso de Jóvenes Cocineros de la Comunidad Valenciana.

No menos reseñable es la realización, junto a otros dos cocineros, de una comida para el Rey de España en una visita a Almería.

Ha sido semifinalista, consiguiendo un áccesit, en el certamen Creajoven 2007.

Bajo el título de *Lácteos, cítricos y sales*, David y Juan Luis nos explicarán diversas técnicas de maceración, entre otras originales y sorprendentes propuestas.





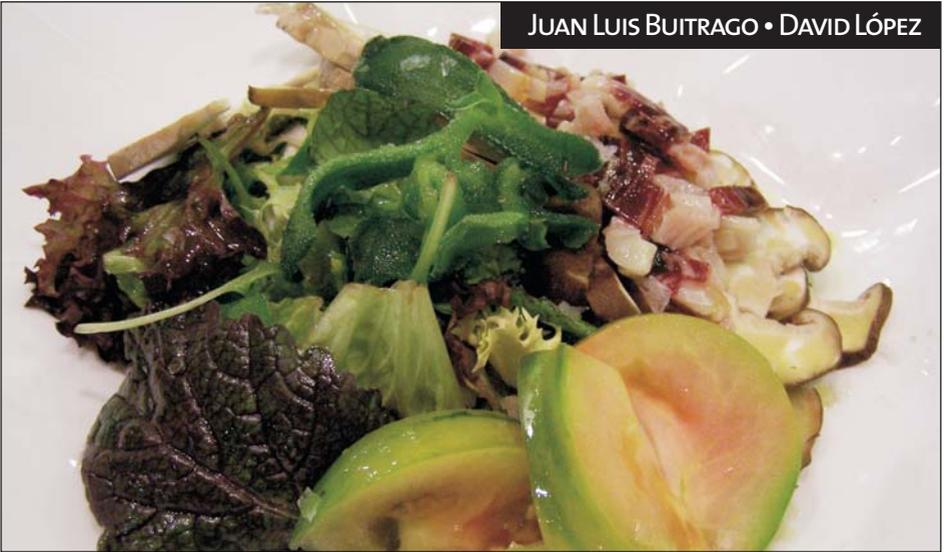
Merluza con capuchino de albahaca

INGREDIENTES

1 litro de leche entera
 0,200 kg. de merluza
 0,100 kg. de albahaca
 1 kg. de calabaza totanera
 1 puerro
 1 litro de aceite

Dejar macerar la albahaca con la leche durante 24 horas. Cocer la calabaza con el puerro. Hacer un puré y emulsionar con el aceite de oliva. Reservar. Marcar la merluza en plancha y hornear durante 5 minutos a 180° C.

Calentar la leche infusionada y levantarla con ayuda de la túrmix. Disponer en el fondo del plato el puré de calabaza. Encima de éste la merluza y terminar con la espuma (capuchino) de albahaca.



Ensalada de setas, tomate raft y aceite de cítricos

INGREDIENTES

0,1 kg. de jamón ibérico
 0,1 kg. de mezcla de hojas para ensalada
 0,1 kg. de boletus de temporada
 0,1 kg. de trompeta de los muertos
 0,1 kg. de cantarela cibarius
 0,1 kg. de cantarela tubaeformis
 0,1 kg. de cantarela lustences
 0,1 kg. de seta de chozo de cultivo
 0,1 kg. de eringee (seta de cardo de cultivo)
 0,1 kg. de shiitake
 1 bergamota
 1 limón
 1 naranja
 1 citronella
 1 lima
 1 pomelo
 1 mandarina
 1 kumquat
 1 kg. de aceite de girasol
 1 litro de alcohol 70% vol. mínimo
 1 tomate

Dejar macerar el alcohol con las pieles de los cítricos durante una semana en un tarro opaco. Pasada la semana extraer las pieles de los cítricos e introducir en el microondas en intervalos cortos de tiempo hasta que el alcohol se haya evaporado. Recoger los aceites esenciales y mezclarlos con el aceite de girasol. Reservar. Poner en el fondo del plato las hojas de ensalada. Limpiar las setas y colocarlas en el plato. Cortar el tomate a dados e incorporarlo a la ensalada. Igualmente con el jamón ibérico. Aliñar todo con el aceite de cítricos.



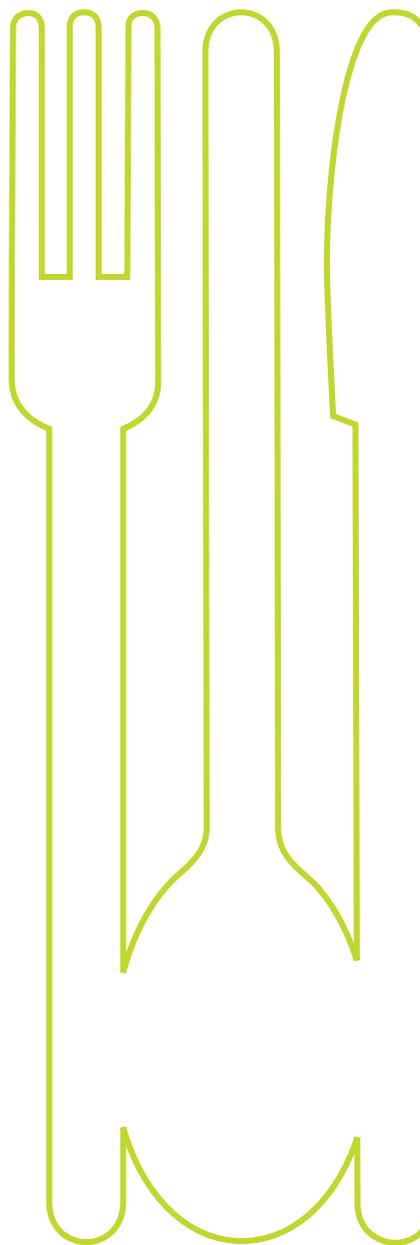
Foie a la sal con gominola de maracuyá

INGREDIENTES

1 ud. foie extra
 0,3 kg. de maracuyá
 0,01 kg. de gellan
 1 vainilla
 1 extracto de violeta
 1 kg. de sal hibiscus
 1 kg. de sal de olivas negras
 1 kg. de sal de roble galés (hallen)
 1 kg. de sal de Sri Lanka
 1 kg. de sal de especias
 1 kg. de sal de especias orgánicas
 (pura hallen)
 1 rollo de venda ancha de farmacia
 1 litro de bebida de soja
 0,1 kg. de sésamo negro
 0,1 kg. de pan
 Aceite de oliva

Cortar el foie longitudinalmente en dos. Desengrasarlo en la bebida de soja durante una hora aproximadamente. Sacar el foie y envolverlo en la venda. Dejar macerar el foie enterrado en la mezcla de todas las sales durante 48 horas. Hacer una gominola con el maracuyá, vainilla, extracto de violeta y goma gellan.

Dejar enfriar. Remojar el pan, escurrir y mezclar con el sésamo negro y el aceite. Estirar la masa sobre 2 papeles sulfurizados y secar en el horno 20 minutos a 180° C.





David Giménez

PALACETE RURAL LA SEDA. Murcia

De la pastelería a la cocina

Pese a su juventud, David Giménez goza ya de un gran reconocimiento y un prestigio que ha logrado gracias a un espíritu incansable por aprender que lo ha llevado por importantes restaurantes a lo largo y ancho de la geografía española. Esta inquietud y una cuidada formación le han aportado una enorme facilidad para elaborar cartas, menús y postres. Su paso por restaurantes como *Juan de Toledo* (Lorca) o *Rincón de Pepe* (Murcia), entre otros, le han aportado una experiencia y unos conocimientos únicos. El interés por la gastronomía llegó de la mano de su mayoría de edad, momento en el que decidió orientar sus pasos hacia la profesión, cursando ciclos de Técnico en Cocina y Técnico en Panadería y Pastelería.



En la actualidad es Jefe de Pastelería en la *Hostería Palacete Rural de la Seda*, cargo que ya había desempeñado antes en el *Hotel Don Juan* (Águilas). Su pasión por la pastelería sigue alimentada por cursos como "Tecnología de Chocolate: Bombonera" de Ramón Morató y cursos de postres con Oriol Balaguer.

Este lorquino ha forjado su experiencia en importantes restaurantes como *Can Fabes* (Barcelona) o *Martín Berasategui* (San Sebastián), ambos con tres Estrellas Michelin. Sin lugar a dudas David Giménez seguirá sorprendiéndonos gracias a ese incansable afán por aprender y ampliar conocimientos.



Fco. Javier García Gómez

SIDRERÍA ESCONDIDA. Murcia

De la pastelería a la cocina

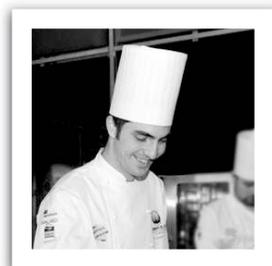
Francisco Javier es otro de los jóvenes cocineros con larga trayectoria profesional que realiza una ponencia en el Centro de Cualificación Turística de nuestra Región, donde trabaja como formador.

Este murciano ha sido premiado en los concursos de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia y Cocinero del Año, celebrado en Valencia en 2006. En este último certamen participa este año como jurado.

La máxima de Javier es el respeto al sabor original de los alimentos, no utiliza técnicas arriesgadas y prefiere por encima de todo no esconder ni enmascarar el sabor. Apuesta por la cocina actual pero admite la importancia de conocer la base para realizar, posteriormente, técnicas más modernas.

Su buen hacer le ha llevado por establecimientos tan reconocidos como la *Hospería Palacete Rural La Seda* o *Girasol* en Moraira, Alicante, con dos Estrellas Michelin. Ha sido semifinalista, consiguiendo un *áccesit*, en el certamen *Creajoven* 2007.

Actualmente trabaja en *la Sidrería Escondida*, un lugar de platos asturianos con un original acento murciano.



Desayuno continental

INGREDIENTES

10 gr. de gelatina de beicon
Huevos de codorniz
1 cake de naranja
Aire de naranja
Humo de beicon

Gelatina de beicon:

500 gr. de caldo de beicon
25 gr. de gelatina vegetal

Huevos de codorniz:

6 huevos de codorniz
500 gr. de gelatina beicon

Cake de naranja:

100 gr. de harina fuerza g
200 gr. de zumo de naranja
50 gr. de azúcar
6 huevos

Aire de naranja:

250 gr. de zumo de naranja
1,5 gr. de lecitina

Aire de beicon:

250 gr. de tiras de beicon finas
1 pipa de humo
CS roble en serrín

PARA LA GELATINA DE BEICON:

Poner el caldo con la gelatina. Mezclar. Subir a 90° C. Dejar enfriar. Reservar.

PARA LOS HUEVOS DE CODORNIZ:

Cocer los huevos a 64° C durante 14 minutos, pasar por la gelatina y enfriar.

PARA EL CAKE DE NARANJA:

Batir las claras a punto de nieve. Mezclar las yemas con el zumo. Mezclar el azúcar y la harina con las claras. Cocer a 150° C durante 15 minutos.

PARA EL AIRE DE NARANJA:

Mezclar todo y con la ayuda de la túrmix montar.

PARA EL AIRE DE BEICON:

Mezclar todo. Poner en la pipa. Meter fuego. Introducir humo en el plato.

MONTAJE:

Colocar en el fondo del plato un trozo de cake, un huevo en cada extremo del cake y sazonar. Colocar encima el aire de naranja, por último meter el humo de beicon en el plato y taparlo.



Bizcocho de boletus al vapor con cremoso de chocolate y nube de gianduja de avellanas

INGREDIENTES

Bizcocho de boletus al vapor:

300 gr. de yemas
275 gr. de azúcar.
450 gr. de claras
300 gr. de harina de almendra
150 gr. de harina floja
15 gr. de impulsor
5 gr. de sal
250 gr. de leche
300 gr. de boletus troceados y salteados

Cremoso de chocolate:

250 gr. de leche
250 gr. de nata
50 gr. de azúcar
100 gr. de yemas
210 g de cobertura al 65%
1/2 hoja de gelatina

Nube de gianduja de avellana:

175 gr. de agua
8 gr. de albúmina
175 gr. de azúcar
15 gr. de glucosa
40 gr. de gianduja de avellana
5 hojas de gelatina

Salsa:

250 gr. de nata
25 gr. de gianduja de avellana
1/2 hoja de gelatina

Otros ingredientes:

Polvo de galleta oreo
Boletus caramelizado

PARA EL BIZCOCHO:

Montar las yemas con una parte de azúcar. Montar las claras con la otra parte de azúcar, mezclar las yemas con las claras montadas, luego, añadir la leche y mover. Añadir las harinas tamizadas con el impulsor y la sal. Por último, añadir el boletus salteado y cocer a 90° C durante 50 minutos al vapor.

PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE:

Hacer una crema inglesa a 85° C. Pesar 500 gr. de la crema y añadirle la 1/2 hoja de gelatina. Verter sobre la cobertura (previamente picada) y emulsionar. Guardar 4 horas en la nevera. Pulverizar con la ayuda de una pipa eléctrica de humo con polvo de boletus con serrín de roble. Abrir el envase donde conservamos el cremoso, y ahumar. Cerrar durante 20 minutos. Repetir la misma operación.

PARA LA NUBE DE GIANDUJA DE AVELLANA:

Poner el agua con el azúcar y la glucosa, subir a 117° C. Mientras,

poner en la batidora el agua con la albúmina. Añadir las hojas de gelatina al almibar resultante, y cuando baje a 80° C añadir al merengue (elaborado con albúmina y el agua). Dejar 9 minutos montando a velocidad media la mezcla anterior, y añadir delicadamente la gianduja de avellana. Poner en una bandeja con papel sulfurizado, y espolvoreado de dextrosa.

PARA LA SALSA:

Calentar una parte de la nata, añadir la gelatina y mezclar con el resto de la nata. Añadir la gianduja de avellana, pasar la túrmix y reservar en la cámara.

MONTAJE:

Sobre un plato llano hacer unas rayas de salsa de gianduja añadiendo por encima el polvo de galleta oreo. Poner en el centro una quenelle de cremoso con un crujiente de boletus caramelizado; al otro lado poner el bizcocho de boletus (cortado con una corta pasta redondo, de unos 3 cm. aprox.). Para finalizar, colocar la nube de gianduja de avellana en la parte superior del plato.



Lomito de dorada con merengue de gazpacho, mermelada de fumet y aire de aceite de oliva

INGREDIENTES

1 dorada
 150 gr. de gazpacho
 15 gr. de abubina
 150 gr. de fumet
 1 gr. de xantana
 750 gr. de agua
 80 gr. de aceite de oliva virgen
 15 gr. de lecitina

PARA LOS CARAMELOS DE FLOR (adorno del plato):

Passar las flores por azúcar glas y secar a 45° C.
 Sacar los lomos de dorada y confitar a 45° C.

xantana, pasar por vacío y reservar al baño maría.
 Pasar el aire al aceite. Mezclar éste, el agua y la lecitina. Pasar el brazo para airear.

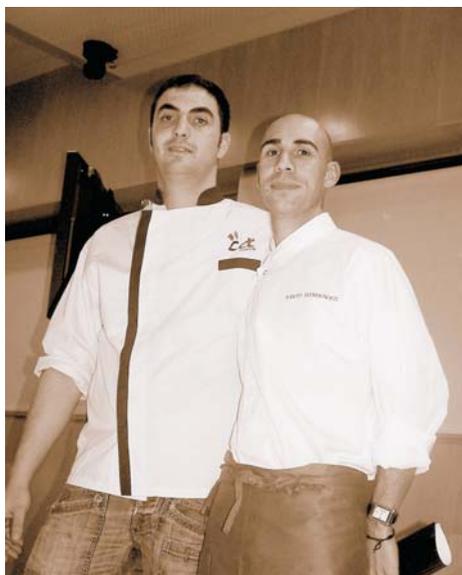
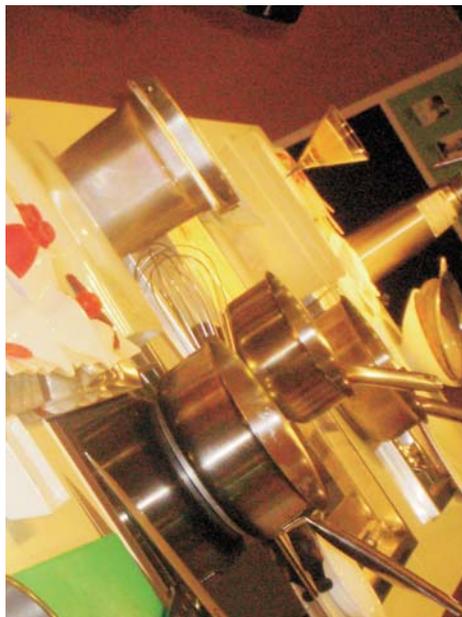
PARA EL MERENGUE:

Mezclar en frío el gazpacho y la abubina y montar.
 Mezclar el fumet con la

MONTAJE

Base de mermelada, encima el merengue y, en un lado, la dorada con el aire.
 Decorar con las flores.

GALERÍA DE FOTOS



FCO. JAVIER GARCÍA Y DAVID GIMÉNEZ



MARCELO TEJEDOR

GALERÍA DE FOTOS



PAULA MAYOL, DEL CCT, EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES, JOSE MARCOS Y JESÚS ALMAGRO



JESÚS GALINDO-EN EL CENTRO DE LA MESA- ALMUERZA CON LOS JÓVENES COCINEROS



JUAN LUIS BUITRAGO Y DAVID LÓPEZ



NANDO JUBANY



RUEDA DE PRENSA CON EL DIRECTOR DEL CCT, JESÚS GALINDO Y EL DIRECTOR GENERAL DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, ÁNGEL CAMPOS



RAÚL MARTÍNEZ



YANN DUYSCHÉ Y FELIPE GONZÁLEZ



JUAN LUIS BUITRAGO Y SERGIO MARTÍNEZ



Centro de Cualificación Turística, S.A.
C/ Pintor Aurelio Pérez, 1
30006 - Murcia

T 968 35 77 54 / 5 / 6 / 7
F 968 35 77 59

www.cctmurcia.es