

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PRENSA, CREATIVIDAD

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche sulfitos

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,5 Kg de Crema tibia de nueces

- 62,5 gr ■ Nuez ITAC profesional
- 312,5 gr ■ Leche entera
- 62,5 gr ■ Champiñon
- 3,13 gr ■ Pimienta grano negra
Pimienta grano negra
- 62,5 gr ■ aceite nuez

1 Confitar + tostar nueces

En aceite de girasol, reservar ese aceite para infundir al final la sopa

2 Infundir (3 horas a 95 °C)

Los champiñones, las nueces y la pimienta en la leche, importante que no hierva.

3 Triturar

Al terminar la infusión retirar granos de pimienta y champiñon y triturar la infusión con las nueces

4 Emulsionar

Con el aceite de nuez en hilo

5 Reservar hasta el servicio (a 55 °C)

Servir tibio

Para 0,1 Kg de Quinoa negra salteada

- 75 gr ■ quinoa negra
- 0,5 Lt ■ Agua
Agua
- 1 gr ■ *Sal Fina

1 Lavar quinoa

En agua fresca

2 Cocer en agua hirviendo (10 minutos a 100 °C)

Ecurrir y enfriar en agua y hielo con sal

3 Reservar racionada en nevera

4 Saltear

Agregaremos el liquido del escabeche para saltear la quinoa

Para 15 Kg de caldo Carne

- 3.000 gr ■ Huesos de ternera
- 3.000 gr ■ Gallina
- 1.000 gr ■ Puerro
- 60 gr ■ Ajo seco granel
- 300 gr ■ Zanahoria
- 400 gr ■ Cebolla seca
- 15.000 gr ■ Agua
Agua
- 10 gr ■ Sal fina mesa marina

1. Pochar los vegetales, marcar en horno a 220 C la carne y huesos agregar líquidos y dejar cocer 2 horas y que infusiones 2 horas mas

Para 2.500 gr de escabeche base oscuro

- 50 gr ■ Ajo seco granel
- 200 gr ■ MIEL frasco Lortet
- 300 gr ■ Vinagre balsámico de Módena
Vinagre balsámico de Módena
- 1.000 gr ■ caldo Carne
- 20 gr ■ Pimienta grano negra
Pimienta grano negra
- 350 gr ■ Aceite oliva virgen
- 50 gr ■ Tomillo Fresco
- 10 gr ■ Romero fresco

1. Cortar la cabeza de ajo por la mitad y dorar en aceite, agregar la miel y las aromáticas, cuando el ajo este bien dorado agregar el vinagre de modena dejar cocer 10 min, añadir el caldo de carne y dejar cocer 10 min mas. Apagar el fuego y enfriar. Una vez frío colar por chino fino.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PRENSA, CREATIVIDAD

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche sulfitos

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,5 Kg de Setas escabechadas

500 gr ■ Seta shiitake
250 gr ■ Shimeji marrón
250 gr ■ Enoki
750 gr 📦 escabeche base oscuro

1 Cortar las setas

2 Marcar a fuego muy fuerte

Con una pizca de sal y sartén aceitada

3 Envasar en el escabeche

Mantener 3 días antes de su uso

4 Abrir la bolsa y escurrir

Calentar antes de usar

Para 0,01 Kg de Nueces tiernas peladas

10 gr ■ Nuez ITAC profesional
10 gr ■ Leche entera

1 Hervir agua

Echarla sobre las nueces hasta cubrir. Reposar 10 min. Escurrir.

2 Pelar nueces

Con ayuda de una puntilla

3 Envasar con la leche

Reposar en nevera 24h antes de usar para hidratar bien

ELABORACIÓN

50 gr 📦 Crema tibia de nueces
30 gr 📦 Quinoa negra salteada
20 gr 📦 Setas escabechadas
10 gr 📦 Nueces tiernas peladas

1 EMPLATADO

1. Poner la quinoa en el centro del plato con un aro de emplatar.
2. Sobre la misma poner las setas escabechadas y unas nueces tiernas.
3. Terminar añadiendo la crema alrededor.