

**ORIGEN**

**TIPO**

**TEMPORADA**



**PRENSA, CREATIVIDAD**

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

**ALERGIAS**

**frutos con cáscara sulfitos (Trazas) cereales con gluten**

**INGREDIENTES PARA 1 RAC**

**Para 50 gr (0,1667 Rac) de puerro confitado**

- 83,33 gr ■ Puerro
- 1,67 gr ■ Aceite oliva virgen
- 2,5 gr ■ Jengibre
- 0,8333 gr ■ Ajo seco granel

1. Envasar solo el blanco de los puerros con aceite, con jengibre y con el ajo. Cocer en agua hirviendo 15 min, con un hervor suave. Abatir de temperatura con agua y hielo. reservar

**Para 36 gr de Pan frito**

- 0,36 unidad ■ Pan de aceite

**Para 360 gr de Romescu**

- 240 gr ■ Tomate Pera
- 6 gr ■ pimiento chorizero
- 12 gr ■ Ajo seco granel
- 60 gr ■ Cebolla seca
- 60 gr ■ Aceite oliva virgen
- 4,8 gr ■ Azúcar blanco
- 4,8 gr ■ VINAGRE DE JEREZ
- 2,4 gr ■ Sal fina mesa marina
- 18 gr ■ Avellana tostada repelada ITAC
- 36 gr ■ Pan frito

- 1 **Romescu**  
Lavar las verduras y asarlas al horno a 200º durante 1 1/2 horas. Sacar del horno y enfriar 20 minutos  
Pelarlas y añadir la pulpa de pimiento choricero, el ajo crudo, los frutos secos, el pan frito, aceite vinagre y sal
- 2 **Triturar**  
Triturar en la Termomix, a grosso modo, es una prepaación que podríamos congelar

**Para 100 gr de Avellanas tostadas y ahumadas ITAC**

- 100 gr ■ Avellana tostada repelada ITAC
- 10 gr ■ Romero fresco Y SARMIENTO

1. Preparar el ahumador: usa un ahumador en frío o un recipiente hermético que pueda contener las astillas de madera. Si no tienes un ahumador, puedes improvisar utilizando un tupper con tapa o un frasco de vidrio.
2. Humedecer las astillas (opcional): Humedece ligeramente las astillas de madera en agua durante unos 30 minutos. Esto ayudará a prolongar el tiempo de ahumado.
3. Ahumar las avellanas: Coloca las astillas en el fondo del ahumador o del recipiente. Enciende las astillas hasta que comiencen a producir humo, pero asegúrate de que no haya llamas. Coloca las avellanas tostadas en el recipiente, asegurándote de que no toquen las astillas.
4. Sellar el recipiente: Cierra bien el ahumador o recipiente para atrapar el humo en su interior.
5. Tiempo de ahumado: Deja las avellanas ahumándose durante 1-2 horas, dependiendo de la intensidad de sabor ahumado que desees.
6. Enfriar y servir: Una vez transcurrido el tiempo, retira las avellanas y déjalas enfriar antes de servir.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM  
GASTRONÓMICO

PRENSA, CREATIVIDAD






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

ALERGIAS

frutos con cáscara sulfitos (Trazas) cereales con gluten

## INGREDIENTES PARA 1 RAC

## ELABORACIÓN

- 50 gr  puerro confitado
- 20 gr  Romesco
- 5 gr  Garré mojama atún primera  
RALLAR
- 5 gr  Avellanas tostadas y ahumadas  
ITAC
- 0,3 gr  Mezclum Micro Brotes

## 1) EMPLATADO

## 1) Base de Puerro Confitado:

En el centro del plato, coloca los 50 g de puerro confitado. Aplánalo ligeramente para formar una base uniforme y alargada, creando una especie de "cama" sobre la que se montarán los demás ingredientes.

## 2) Romesco:

Con una cuchara o un utensilio de emplatado, añade 20 g de romesco en una línea o una pequeña cantidad en un lado del puerro. Este colorido puré aportará un contraste vibrante y textura al plato. Puedes usar un pequeño embudo para dar una forma más limpia y definida.

## 3) Mojama de Atún:

Ralla 5 g de mojama de atún y espolvorea generosamente sobre el puerro confitado, asegurándote de que cubra parte del puerro y se mezcle con el romesco. Esto no solo aportará sabor umami, sino también un toque visual interesante.

## 4) Avellanas Tostadas y Ahumadas:

Esparce 5 g de avellanas tostadas y ahumadas ITAC picadas de manera irregular sobre el plato, creando un contraste crujiente y un aroma ahumado que complementará los sabores del plato.

## 5) Brotes

Finalmente, coloca unos microbrotes (0,3 g) encima del puerro y alrededor del plato, aportando frescura y un toque de color verde.