

TIRAMISÚ DE QUESO AZUL Y MASCARPONE CON PISTACHOS, TAPA DE COBERTURA RUBY Y FRESAS EN ESCABECHE



RECETA DE JAVIER MARTÍNEZ BATALLA

INGREDIENTES

1
Yogur natural

75 GR
Aove D.O. Sierra
Magina

200 GR
Azúcar

15 GR
Azúcar moreno

225 GR
Harina

1
Levadura Royal

5
Huevos ecológicos

1
Café 4 deseos
otoño "El
Tostadero"

1
Té Ginger limón
"La Tetera Azul"

350 GR
Mascarpone

100 GR
Queso azul "Kako
Gourmet"

50 GR
Pistachos

2
Limas

300 GR
Cobertura "Ruby
Callebaut Roldón"

700 GR
Fresas

25 GR
Vinagre de
Módena

1
Canela en rama

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

Montamos a punto de nieve las claras. Batimos las yemas. Añadimos el yogur, removemos. Añadimos el azúcar y batimos. Incorporamos poco a poco las claras de huevo montadas y la harina. Removemos sin romper el aire generado. Incorporamos junto con la harina, la levadura, el AOVE y terminamos de remover. Engrasamos un molde para bizcocho redondo de 18cm con mantequilla y harina. Añadimos la mezcla y horneamos 30-35 minutos a 180°C.

Para el borracho de café y té GingerLemon:

Haremos el café e infusionamos en una taza el té de Ginger Lemon durante 3 minutos.

Para la tapa de cobertura Ruby:

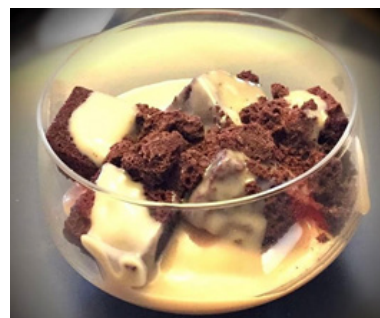
En un bol incorporamos la cobertura Ruby la derretimos en el microondas. Extendemos papel vegetal y extendemos la cobertura. Enfriar. Con un aro redondo cortaremos y reservamos.

Para las fresas en escabeche:

En un bol añadimos las fresas y el azúcar, cubrimos con papel film y metemos en el microondas 3 minutos. Sacamos y dejamos reposar 30 minutos. En un cazo, añadimos el azúcar moreno y cuando se derrita incorporamos las fresas en cuartos. Removemos y añadimos el vinagre de Módena de frambuesa, dejamos evaporar el ácido del vinagre y añadimos el agua de fresas. Dejamos cocer 1 minuto y añadimos la cáscara de lima y la canela. Dejamos reposar unos 15 minutos en un bol para que se atempere.

TIRAMISÚ DECONSTRUIDO

RECETA DE JESÚS JIMÉNEZ RUEDA



INGREDIENTES

414 GR

Nata 35 % MG

20 GR

Chocolate blanco

140 GR

Leche entera

100 ML

Café solo

7

Huevos

110 GR

Harina

250 GR

Azúcar

25 GR

Cacao en polvo

ELABORACIÓN

Para la ganache de café y chocolate blanco:

Calentamos la nata, la leche y la mitad del azúcar. Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos las yemas a la leche y la nata. Llevar la mezcla a 85°C removiendo continuamente. Mezclar el chocolate blanco y remover hasta integrar. Añadir el café y reservar.

Para el bizcocho genovés de chocolate:

Montar las claras de huevo y añadir el azúcar. Montar las yemas con el azúcar. Añadir el agua a chorro. Mezclar la harina tamizada con el cacao en polvo. Juntar ambas mezclas. Extender en un molde y hornear 220°C durante 7 minutos. Cortar en dados de 2 cm.

Para las rocas de chocolate:

Cortamos el bizcocho en forma de rocas. Deshidratar a 40°C durante 8 horas.

Para la nata montada:

Mezclamos la nata y el azúcar. Pasamos la mezcla por un colador e introducimos en el sifón muy frío. Cerramos el sifón y mezclamos bien el azúcar y la nata. Colocamos una carga de gas (N2O) y enroscamos rápidamente para que se introduzca correctamente el gas en el sifón. Agitamos el sifón enérgicamente varias veces. Reservamos en frío.

Para el emplatado:

Ponemos en el fondo del vaso un poco de nata directamente del sifón. Añadimos los dados de bizcocho de chocolate. Regamos con nuestra ganache de café y chocolate blanco. Finalizamos con las rocas pequeñas de chocolate.

RECETA
GANADORA

BIZCOCHO DE LENTEJAS CON GANACHE DE CHOCOLATE Y JENGIBRE



RECETA DE MIRIAM AGUILÓ

INGREDIENTES

450 GR Nata	2 Ras el Hanout
3 Huevos	1 Jengibre
160 GR Azúcar	80 GR Chocolate Negro
30 GR Aceite Arbequina	50 GR Chocolate Blanco
100 GR Levadura Royal	300 GR Naranjas
100 GR Harina de lenteja	100 GR Lentejas
100 GR Harina de trigo	200 GR Panela
30 GR Levadura	3 Hierbabuena



ELABORACIÓN

Para el helado:

Se lava la naranja, la piel se ralla y se reserva. Se coloca un recipiente al baño maría, y se mezcla el huevo con el azúcar. Se exprime la naranja y se incorpora el zumo colado al huevo, se deja al baño maría sin dejar de remover hasta que consiga cambiar a una consistencia cremosa. Se deja enfriar. Se monta la nata añadiéndole el azúcar glas. Se añade parte de la piel de naranja y la nata montada. Se introduce en el congelador, removiendo el helado cada 20 minutos, hasta que haya cogido la consistencia deseada.

Para el bizcocho:

Se batan todos los ingredientes líquidos junto con los huevos y el azúcar. Se mezclan las harinas con ras el hanout y la levadura. Se añade la mezcla de harinas a la mezcla anterior y se bate hasta conseguir una mezcla sin grumos. Se introduce la mezcla en moldes pequeños untados con mantequilla y harina. Horno a 170°C durante unos 15/20 minutos. Enfríar.

Para la ganache:

Se calienta la nata y se le ralla un poco de jengibre pelado. Se trocea el chocolate y se le añade la nata caliente. Se mezcla, se tapa con un film y se introduce en el frigorífico. Una vez frío se monta con las varillas. Se reserva en el frigorífico.

Para las lentejas garrapiñadas:

Se hierven las lentejas 15 min y se escurren. Se añade la panela junto el agua y forma un almíbar. Fuera del fuego, se añaden las lentejas y se mezcla. Se coloca la mezcla al fuego hasta caramelizar el azúcar. Extender las lentejas para que no se peguen unas con otras.

Para las láminas de chocolate blanco:

Derretir el chocolate y extenderlo. Espolvorear la ralladura de naranja y dejar enfriar.

RAVIOLIS DE TERNASCO DE ARAGÓN AL CHOCOLATE Y TRUFA CON EMULSIÓN DE ZANAHORIA Y NARANJA EN PICUAL



RECETA DE JAVIER MARTÍNEZ BATALLA

INGREDIENTES

300 GR

Harina común

3

Huevos ecológicos

15 GR

Azúcar moreno

1200 GR

Paletilla ternasco IGP

1

Cebolla de Fuentes

6

Zanahorias

60 GR

Chocolate negro eureka 72%

2

Ajo morado de las Pedroñeras

400 GR

Vino Merlot de vinagresa Avgvstvs

70 GR

Aove D.O. Sierra Magina

1 GR

Polvo de trufa de Universo trufa

5 GR

Pimienta

10 GR

Sal

50 GR

Zumo de naranja natural

100 GR

AOVE Castillo de Salvatierra Picual

10 GR

Hierbas aromáticas

ELABORACIÓN

Para la masa de raviolis:

Hacemos con la harina un volcán y añadimos los huevos, los batimos. Incorporar poco a poco. Sacamos a la mesa y la amasamos hasta obtener una masa limpia y homogénea. Estiraremos la masa muy fina y guardaremos para el montaje de los raviolis.

Para el relleno de Ternasco al chocolate y trufa:

Trocearemos la paletilla de Ternasco de Aragón, salpimentamos y pasamos por harina. En una olla con Aove, marcamos la carne y la reservamos. Pochamos la cebolla, zanahoria y ajo, cortadas en juliana. Cuando esté pochada, añadimos el chocolate, removemos y añadimos el vino. Incorporamos las hierbas aromáticas y el polvo de trufa. Añadimos el ternasco reservado y metemos todo en la olla express durante 30 minutos. Cuando finalice, reservamos la carne en un plato y la salsa la colamos en un cazo. Llevamos al fuego y reducimos a la mitad, con harina de maicena diluida. Reservamos la salsa hasta el momento de emplatado. Desmigamos la carne y reservamos.

Para la crema de zanahoria y naranja emulsionada con picual:

Cocemos las zanahorias 20 minutos en agua con un poco de sal. Escurrimos y trituramos junto al zumo de naranja. Añadimos poco a poco el aceite para emulsionar. Reservamos.

ESPETO DE SARDINA COCINADO AL MOMENTO. YEMA CURADA EN KIMCHI Y CREMA AHUMADA CON SETAS



RECETA DE JESÚS JIMENEZ RUEDA

INGREDIENTES

AOVE D.O. Sierra Magina	15 GR Setas
1 Huevo ecológico	12,5 ML salsa Kimchi
100 ML Nata TGT 18% MG	20 GR Mantequilla
1200 GR Paletilla ternasco IGP	15 GR Trompetas de la muerte deshidratadas
Polvo de trufa Tuber Melanosporum U.Trufa	5 ML Agua mineral
24 GR Sardinas	10 GR Leche en polvo
6 GR Sal marina	

ELABORACIÓN

Para las sardinas:

Eliminamos las escamas. Sacamos los lomos y eliminamos todas las espinas. Preparamos salmuera al 3% con el agua y la sal marina. Sumergir los lomos durante 3 minutos. Envasar al vacío juntando los lomos. Congelar durante 5 días. Las cocinamos al baño maría a 50°C durante 4 minutos. Obtendremos un aspecto de sardina entera sin espinas.

Para las setas de temporada:

Cortar las setas en juliana muy fina y saltearlas a fuego fuerte con unas gotas de aceite. Reservar.

Para la yema curada en kimchi:

Cocinamos en primer lugar los huevos durante 30 minutos a 45°C. Separamos la yema y las cubrimos por la salsa de kimchi. Dejaremos curar durante 30 minutos.

Para la mantequilla ahumada:

Ponemos un par de dados de mantequilla de 10 g y ahumamos 5 minutos. Repetir tres veces.

Para la leche de trompetas de la muerte y trufa:

Poner agua hirviendo en una tetera y añadir las trompetas de la muerte. Infundir durante 10 minutos. Filtrar, añadirle la leche en polvo y el polvo de trufa.

Para la crema ahumada de setas y trufa:

Mezclar todos los ingredientes y mantener a ebullición lenta hasta obtener una crema. Texturizamos con la mantequilla ahumada hasta derretirla e integrarla en la crema.

RECETA
GANADORA

BACALAO CONFITADO CON AJO BLANCO DE COCO

RECETA DE MIRIAM AGUILÓ



INGREDIENTES

400 GR Lomo de bacalao	15 GR Vinagre chardonnay
300 GR Aceite Picual	100 GR Sésamo negro
4 Ajo morado	2 GR Sal
2/3 Guindillas	25 GR Salsa teriyaki
400 GR. Leche de coco	30 GR Brotes de cebolla
150 GR. Almendra cruda	300 GR Edamames

ELABORACIÓN

Preparación bacalao:

Se corta el lomo del bacalao en 4 porciones iguales. En una sartén a fuego suave, se coloca el aceite junto con 3 ajos, las guindillas y los trozos de bacalao con la piel hacia abajo. Se mantiene el aceite entre 60/65 °C unos 8/10 minutos dándole la vuelta con cuidado a mitad de cocción para que se cocine por igual. Se comprueba que las lascas de bacalao se separan con facilidad. Se retira del fuego y se reserva.

Para el ajo blanco:

Se añade en un vaso batidor, la leche de coco, las almendras, el vinagre, la sal, el ajo y se tritura. Se pasa por un colador para dejar la salsa más fina. Se separa 50 ml de aceite que se ha usado para confitar el bacalao, y se añade poco a poco a la salsa fina de coco y almendra sin dejar de batir como si se estuviera haciendo una mayonesa.

Para los edamames y el pil pil:

En un cazo al fuego se coloca agua y sal para cocer durante 10 minutos los edamames. Se saca el bacalao de la sartén y se retira parte del aceite para dejar menos cantidad. Queda un poco de aceite junto con la gelatina que ha soltado el bacalao, en esa sartén se añade la salsa teriyaki y se procede hacer el pil pil. Se coloca nuevamente el pil pil en el fuego, una vez caliente se aparte del fuego y se añade el bacalao para que vuelva a coger temperatura antes de emplatar. Se saca el bacalao de la salsa y se reboza la parte de la piel con el sésamo negro.



CHOCOLATE CON ACEITE DE OLIVA Y FRUTA DE LA PASIÓN

RECETA DE ARIEL MUNGÍA



INGREDIENTES

137,5 GR

Chocolate negro
Eureka 72 %

26 GR

Mantequilla

69 GR

Yema de huevo

172 GR

Clara de huevo

80 GR

Azúcar

8,5 GR

Azúcar invertido

75 GR

Cobertura Ruby

25 GR

Azúcar moreno

43,5 GR

Aceite de oliva

33,75 GR

Nata

Gelatina hoja

Vainilla

166 GR

Yogur griego

33 GR

Leche

15 GR

Glucosa

44 GR

Almíbar

21,5 GR

Harina

25 GR

Harina de
almendras

1,5 GR

Canela

ELABORACIÓN

Para la gula de chocolate:

Derretir la cobertura con la mantequilla. Hacer un merengue con la clara y al 90% añadir el azúcar. Mezclar la mantequilla, cobertura y yemas. Añadir el merengue. Meter en manga de plástico y reservar en cámara.

Para Ganache de AOVE y cobertura Ruby:

Hidratamos la gelatina, hervimos la nata con la vainilla, infusionamos, colamos y añadimos el azúcar invertido. Derretimos la cobertura y la bajamos a 40°C. Añadimos la mezcla anterior y emulsionamos. Meter en la thermomix y añadir el aceite hasta emulsionar. Meter en manga y reservar en frío.

Para el helado de vainilla y yogurt:

Hervir la leche, azúcar, vainilla y glucosa. Mezclar con el yogurt y pasar por la heladera, reservar en el congelador.

Para Royal fruta de la pasión:

Mezclar todos los ingredientes en frío. Repartir en bandejas y hornear 30 min. a 150°C. Sacar de las bandejas y triturar. Una vez frío reservar en mangas o biberón.

Para Sablée de canela:

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar. Añadir las harinas junto a la canela y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Enfriar, rallar sobre papel sulfurizado y cocer a 170°C durante 1 min.

RECETA
GANADORA

MANGOCHO AL AZAFRÁN

RECETA DE EMILIE GARDET



INGREDIENTES

Mango	Azúcar
Leche condensada	Chocolate negro
Jugo de limón	Eureka 72 %
Vainilla	Mantequilla
Harina	Huevos
Aceite de girasol	Levadura química
Azafrán de la Mancha	Cayena

ELABORACIÓN

Para la elaboración:

Poner el horno a 180°C. Fundir el chocolate al baño maría. Incorporar dados de mantequilla. Separar la clara de la yema en dos boles.

Batir las yemas con el azúcar y un poco de agua. Añadir la mezcla de chocolate y mantequilla y mezclar bien. Añadir la levadura y la harina.

Batir las claras de huevo e incorporar.

Poner en molde con mantequilla y cocer 30-35min.

Quitar la piel y la semilla del mango. Cortar trozos de mango. Poner a calentar en un cazo con ramas de vainilla, jugo de limón, un poco de agua, leche condensada. Dejar cocer a fuego lento unos 10-15min.

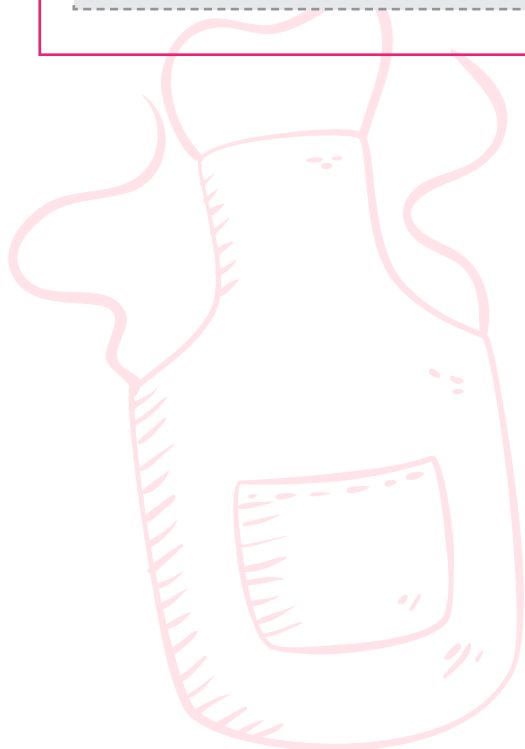
Al final de la cocción, quitar la vainilla. Licuar y dejar enfriar en la nevera. Mezclar harina, aceite, agua con azafrán.

Calentar una sartén anti adhesiva y hacer las tejas dentelle.

Para el emplatado:

En un cuenco, echar el puré de mango, añadir trozos de bizcocho y la teja dentelle cortada en trozos.

Espolvorear con cayena y azúcar glas.



TARTILLA DE PATATAS

RECETA DE MIKI BARRERA



INGREDIENTES

137,5 GR

Chocolate negro
Eureka 72

500 GR

Patatas Patatiko
Gómez

200 GR

Cebolla de Fuentes
DOP MENE

12

Huevos ecológicos
Granja del Rosario

1000 GR

Azúcar

1 L

Agua

50 GR

Harina

200 GR

Cobertura Ruby
Callebout Roldón

8

Obulato redondo
9,5 cm.

100 GR

Polvo remolacha
Roldón

100 GR

Tomate en polvo
ahumado

100 ML

AOVE Oliambel
Montejaren



ELABORACIÓN

Para la espuma de patata y cebolla:

Pelar, cortar y poner a hervir las patatas. Escurrir y reservar el agua de cocción. Cortar la cebolla. Dorar con aceite de oliva virgen y sal. Poner en la thermomix. Triturar. Añadir la nata poco a poco hasta integrar la mezcla. Sumar en hilo el aceite hasta conseguir una emulsión homogénea muy fina. Pasar por un colador. Llenar el sífon de 1/2 l. Cerrar y poner dos cargas de N2O. Agitar y conservar en cámara/timbre.

Para la yema fina:

Hervir el agua y el azúcar hasta el punto de hebra (34° Baumé, 105°C). Agregar unas gotas de limón. Añadir el almíbar sobre las yemas sin remover demasiado. Pasar por un chino y cocinar para que cuaje, remover. Enfriar sobre placa fría. Reservar.

Para el bizcocho esponja de sífon:

Meter las patatas cocidas reservadas de la elaboración de la espuma, cebolla, harina, huevo, azúcar y sal. Triturar. Colar la mezcla y rellenar el sífon con ella hasta la marca y añadir dos cargas de N2O. Hacer un corte en los vasos de plástico de 1 litro y llenarlos 3/4 partes con el contenido del sífon. Cocer en el microondas durante 45" a máxima potencia. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla para que circule el aire. Desmoldar y cortar las bases. Recortar después a la medida necesaria. Enfriar.

Para la cobertura/glaseado de chocolate Ruby:

Atemperar la cobertura Ruby en baño María. Añadir después 1-2 hojas de gelatina previamente hidratadas y trabajar la cobertura.

Para el crujiente de remolacha y tomate:

Hacer un jarabe TPT con agua y azúcar. Extender 4 obulatos redondos. Pintar 2 capas. Añadir una capa de aceite de oliva virgen, y espolvorear la remolacha y el tomate. Hornear los obulatos en el horno a 160°C durante 2-3 minutos.

CORDERO Y LA HUERTA ARAGONESA

RECETA DE ARIEL MUNGÍA



INGREDIENTES

Paletilla Ternasco IGP	Espárragos verdes
Aceite de oliva Castillo de Salvatierra Picual	Foie fresco
Ajo de las Pedroñeras	Queso de oveja
Azafrán de la Mancha	Boniato
Huevos ecológicos granja del Rosario	Borraja crema de albahaca
Patata blanca Gómez	Pan de hogaza
Vinagre Forvm Chardonnay	Manzana de Ansils
	Laurel
	Sal y pimienta

RECETA
GANADORA

ELABORACIÓN

Para la paletilla:

Deshuesar la paletilla y formar un rulo de 5 cm de diámetro con papel film. Cocer a 130°C durante 1 hora al horno en función vapor, hacer una salsa con el jugo que suelte la misma carne, tostar un poco de azafrán y añadir el jugo de cordero.

Para Milhojas de patata:

Cortar láminas en mandolina, formar capas interpuestas con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y cebolla en juliana, cocer en horno 1 hora a 160°C y cortar en cilindro.

Para Puré de boniato:

Envolver el boniato con papel aluminio y asar al horno 45 minutos a 180°C. Triturar con aceite de oliva, sal y pimienta.

Para Puré de manzana y otros ingredientes:

Descorazonar las manzanas y asar 180°C durante 15 minutos con mantequilla y azúcar moreno. Pelarlas y triturar. Cortar cilindros de foie y pasar por harina, huevo y panko de borraja. Cortar láminas de espárragos verdes con un pelador y blanquear durante 15 segundos, pasar a agua con hielo y reservar. Cocer el tallo de borraja durante 3 minutos y limpiarlo. Con el agua de borraja y un poco de agar llevar a ebullición y mezclar. Cortar en cilindro. Cortar láminas finas de pan de hogaza y dar forma de flor y hornear 135°C durante 10 minutos. Abrir las cebolletas por la mitad y sacar capas, mezclaremos una parte de vinagre con agua, laurel y pimienta rosa y reservar.

TACO DE TERNASCO GLASEADO

RECETA DE EMILIE GARDET



INGREDIENTES

Paletilla Ternasco IGP Brandy	Cilantro Tomate rama
Mermelada de Albaricoque	Cebolla morada
Lima	Cebolla tierna
Tortillas de trigo	AOVE DO Sierra Magina
Yogur	Ají amarillo
Menta	Granada
Ajo morado de las Pedroñeras IGP	

ELABORACIÓN

Para la preparación:

Hacer el adobo para la carne: brandy, mermelada, sal, pimienta. Hacer incisiones en la carne de la paletilla. Untar de la mezcla. Dejar reposar. Freír tortillas de trigo en forma de U en una sartén con aceite de girasol. Hacer salsa de yogur: ajo, sal, menta, jugo de lima, yogur, aceite de oliva. Hacer pico de gallo: tomate rama, cebolla morada, cebolla tierna, jugo de lima, cilantro, sal. Cocer el ternasco en el horno en el horno con vapor. Preparar una magua pastelera con ají amarillo. Cortar gajos de lima. Preparar chiffonade de menta y hojas de menta. Sacar granos de granada. Desmechar el ternasco. Reducir en olla la salsa del ternasco en un fondo y echarle el ternasco.

Para el emplatado:

Con una brocha, poner salsa de yogur. Poner 2 tortillas con salsa de yogur, ternasco, piel de lima, pico de gallo, granada, menta. Poner los gajos de lima al lado, así como las puntas de ají amarillo.



MILHOJAS BACALAO Y JAMÓN

RECETA DE MIKI BARRERA



INGREDIENTES

400 GR
Lomo de bacalao
El Barquero

35 % MG TGT
Quesos

Harina

200 GR
Jamón D.O.P.
Teruel

Tocino de Jamón
D.O. de Teruel

Pimienta negra

250 GR
Espárragos
trigueros

Sal

1 L
AOVE Oliambel
Montejaren

250 GR
Nata

ELABORACIÓN

Para el bacalao confitado:

Introducir los lomos del bacalao con la piel hacia arriba en una cacerola y rellenar con aceite de oliva virgen hasta cubrir. Añadir 2 dientes de ajo con piel. Poner a fuego lento unos 30 minutos (60-70°C). Cuando esté cocinado escurrir reservando el aceite y la gelatina para utilizar luego para un pil-pil.

Para la espuma de los trigueros:

Blanquear los espárragos. Retirar y reservar las puntas. Calentar el tocino a fuego lento hasta conseguir la grasa necesaria. Añadir los espárragos cortados por la mitad y saltear a fuego medio. Agregar la harina. Cubrir con la nata y llevar a ebullición unos minutos. Retirar, triturar y colar. Dejar atemperar e introducir en el sifón con una o dos cargas de N2O. Agitar y dejar reposar en cámara hasta el momento del emplatado.

Para las puntas de los trigueros:

Saltear en una sartén las puntas de los espárragos con un poco de aceite de oliva. Salpimentar al gusto y reservar en mesa caliente hasta el emplatado.

Para el crujiente y el polvo de jamón D.O. de Teruel:

Meter en el horno en una bandeja sobre papel sulfurizado las lonchas de jamón a 100-120°C unos minutos hasta conseguir la textura de crujiente deseada. Reservar la mitad de las lonchas para el crujiente que acompaña al bacalao y picar muy fino el resto para hacer un polvo para decorar.

