



Team cooking 24-12-2023

Menú:

Mini cono de tartar de salmón marinado en casa y quacamole asado:

Ingredientes: (4 pax)

4 conos mini
1 lomo salmón de 250 gr. con piel.
½ kg sal gruesa
½ kg azúcar
1 naranja, 1 limón, 1 lima
Hierbas: eneldo, salvia o estragón, cilantro...
1 aguacate
½ Cebolleta
½ Tomate pelado y despepitado
C.s Sriracha
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Sésamo

Preparación:

Para el salmón marinado:

Trituramos la sal en una picadora con la cascara (sin parte blanca) de los cítricos y las hierbas. Sacamos a un cuenco y mezclamos con el azúcar.

En una bandeja o gastro pequeño ponemos una capa de esta mezcla, el lomo de salmón con la piel hacia abajo y cubrimos con el resto de la mezcla. Ponemos otra bandeja encima con un poco de peso y guardamos en la nevera durante 2:20 horas.

Pasado este tiempo, lavamos bien bajo el grifo y secamos.

Picamos finamente sin machacar a modo tartar. Reservamos en una manga.

Para el quacamole:

Pelamos el aguacate, y quitamos el hueso. Lo colocamos en una bandeja de horno con la parte verde hacia arriba y rociamos con un poco de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Introducimos en nuestro horno precalentado con la función vapor humedad alta (50% vapor) a 130 grados unos 15 min. Mientras picamos la cebolleta y el tomate finamente.

En un cuenco mezclamos el aguacate con la cebolleta y el tomate "chafando" todo bien. Ponemos punto de sal y pimienta y unas gotas de Sriracha (picante al gusto). Reservamos en una manga en frío.

Para Terminar:

Llenamos un vaso con semillas de sésamo. En un cono, rellenamos un tercio de la parte inferior de quacamole y el resto de tartar de salmón. Decoramos con unas semillas de sésamo y los vamos pinchando los conos en el vaso. Y, a disfrutar...

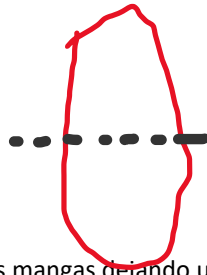
Rollito de cecina con membrillo, foie y polvo de aceite de oliva:

Ingredientes: (4 pax)

2 lonchas de cecina de mucha calidad
C.s. membrillo
C.s. Foie
Polvo aceite: Aceite de oliva virgen extra y maltodextrina.
Micromezclum

Preparación:

Cortar la loncha de cecina por la mitad, id poniéndola en un papel de horno con la parte del corte hacia arriba.



Cortar la punta de las mangas dejando un agujero de 4-5 mm.

En la parte media/baja de la loncha de cecina, haced un cordón de foie y pegado en la parte de arriba otro de membrillo.



Enrollar apretando ligeramente y después cortad por la mitad.

En un cuenco ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Ir añadiendo cucharadas de malto poco a poco, mezclando y dando golpes con la varilla para que se vaya soltando y convirtiéndose en polvo.

En el plato de emplatado, poned una cucharadita de polvo de aceite y luego los rollitos abajo la parte menos curada y arriba la parte más curada. Decorad con micromezclum.

Puerro confitado con hummus de berenjena, sal de jamón y aire de hinojo:

Ingredientes: (4 pax)

Para los puerros: 2 puerros, aceite de oliva virgen extra, sal

Para el hummus de berenjena: 2 berenjenas, 100 gr. garbanzos del cocido, 1 cucharada tahini (pasta de sésamo), 30 ml. yogur natura tipo griego, c.s. comino, c.s. zumo limón. Sal y pimienta.

Para el polvo jamón: jamón serrano, sin mucha grasa.

Para el aire hinojo: 1 bulbo de hinojo, 1 diente de ajo, ½ cebolla, agua, sal, lecitina de soja.

Preparación:

Para los puerros:

Limpiamos los puerros y cortamos trozos de unos 8 cm. Luego hacemos un corte transversal un poco sesgado repetimos la operación cuatro veces.

Introducimos en una bolsa de vacío con un chorro de aceite de oliva y sal. Hacemos vacío.

Cocinamos con la función 100 % vapor a 90 grados durante 2:20 horas.

Para el hummus de berenjena:

Cortamos la berenjena por la mitad longitudinalmente. Hacemos unos cortes en cruz, rociamos con un poco de aceite y sal y asamos en nuestro horno con la función 50% vapor a 180 grados durante 50-60 minutos hasta que estén tiernas. Dejamos enfriar y sacamos la carne.

Trituramos la carne de las berenjenas junto con los garbanzos y el resto de los ingredientes. Ponemos a punto de sal y pimienta y reservamos en caliente.

Para el polvo jamón:

Activamos nuestro horno con la función calor convencional a 160 grados. Ponemos en una bandeja de horno baja un papel de horno y sobre este las lonchas de jamón separadas de una en una sin nada de grasa y separadas. Cubrimos con otro papel de horno y tapamos con otra bandeja.

Introducimos en el horno durante 30 min aprox. hasta que se deshidrate y se seque.
Dejamos enfriar y trituramos hasta conseguir un polvo.

Para el aire hinojo:

Cortamos el bulbo de hinojo por la mitad, ponemos un poco de aceite y sal y asamos con la función 25 % vapor a 180 grados durante 50 min, que se dore ligeramente.

Cuando esté, ponemos en un cazo cubrimos con agua ligeramente y un punto de sal y dejamos cocer tapado durante media hora. Enfriar.

Colamos, ponemos una cucharada de lecitina de soja y batimos hasta que espume, con una cuchara iremos recogiendo el aire a la hora de emplatar.

Para terminar:

En un plato ponemos una base de hummus colocamos los dos tozos de puerros con las puntas hacia arriba, espolvoreamos con un poco de sal de jamón y coronamos con el aire de hinojo.

Opcional: este plato lo solemos poner con berberechos al vapor o zamburiñas pasadas por una sartén.

Ceviche de berberechos:

Ingredientes: (4 pax)

1 kg berberechos muy frescos.

½ batata asada

½ cebolleta morada

½ aguacate

½ tomates

2 limas

40 gr. kikos

C.s Srirasha

Cilantro (al que le guste)

Preparación:

Pelar la batata y hacer dados de 1 cm.

Limpiar la cebolla morada y cortar en juliana fina.

Pelar y hacer dados de aguacate de 1 cm.

Limpiar y despepitar el tomate y cortar también en dados

Activar el horno con la función vapor solo a 95 grados. Colocar una rejilla en el nivel 2 del horno.

Cuando llegue la temperatura, introducir la bandeja con los berberechos, hasta que se abran.

Descascarar y reservar los cuerpos y el jugo.

En un tupper o tarro de cristal ponemos el tomate, la cebolla, el aguacate, la batata y los kikos. Ahora ponemos los berberechos, salsa sriracha al gusto y el zumo de las limas. Agregamos ahora un poco del jugo de cocción de los berberechos para hacer nuestra "leche de tigre".

Mezclar agitando bien y servir.

Opcional: agregar cilantro al emplatar quien le guste

Bacalao confitado sousvide con champiñones a la crema y huevo bt.

Ingredientes: (4 pax)

Para el bacalao: 4 lomos de bacalao de 200 gr, aceite de oliva virgen extra, ajos.

Para los champiñones a la crema: 2 chalotas, 12 champiñones, 1 vasito nata, sal y pimienta.

4 huevos pequeños muy frescos

Cebollino

Preparación:

Para el bacalao:

Lo primero es hacer un aceite aromatizado con ajo. Para ello en un cazo ponemos un vaso de aceite y 4 dientes de ajos chafados. Ponemos a fuego medio y cuando el ajo empiece a "bailar", apagamos, tapamos y dejamos que enfríe.

En una bolsa de vacío, ponemos el bacalao junto al aceite y los ajos, hacemos vacío.

Activamos nuestro horno con la función 100% vapor a 70 grados y cocinamos durante 7 minutos.

Para los champiñones:

En un cazo con dos cucharadas de aceite pochamos las chalotas picadas finamente. Pasados esos minutos, agregamos los champiñones troceados en dados pequeños. Añadimos un punto de sal y pimienta y cocinamos hasta que pierda el agua.

Ponemos la nata y dejamos cocinar hasta que tenga el conjunto una textura cremosa. Rectificamos de sal y pimienta.

Para el huevo a baja temperatura:

Activamos nuestro horno con la fusión sous vide (SV) a 64 grados. Introducimos los huevos y cocinamos por 35 minutos. Sacamos y reservamos

Para terminar:

Ponemos en la base del plato nuestros champiñones a la crema haciendo un hueco en el centro. A un lado colocamos el lomo de bacalao escurrido del aceite y en el hueco el huevo. Espolvoreamos con cebollino y, a disfrutar...

Taco de costilla bbq, aguacate asado y cebolla encurtida en vermut:

Ingredientes: (4 pax)

4 tapas tacos de 12 cm

½ costillar de cerdo

Para la Bbq: 200 gr. tomate frito, 100 gr. Kétchup, 100 gr. Azúcar moreno, 100 gr. Coca cola normal, una tacita café, un chorro whisky o Bourbon, un chorro vinagre, 2 cucharadas mostaza, 1 cucharada miel, orégano, tomillo, sal y pimienta

Para la cebolla encurtida en vermut: 1 cebolla morada, 1 cucharada de azúcar moreno, zumo de una lima, un chupito de vermut.

Para la mayo kimche: 1 taza de mayonesa, 1 cucharada de salsa de kimche.

Aguacate

Micromézclum

Preparación:

Para la marinada bbq: ponemos todos los ingredientes y mezclamos bien. Salpimentamos los costillares y metemos en la marinada 8 horas.

Activamos nuestro horno con la función 50% vapor a 130 grados ponemos los costillares con el hueso hacia arriba, pintamos con la salsa e introducimos en el horno 1 hora. Pasado este tiempo, damos la vuelta a los costillares volvemos a pintar con la salsa, asando 1,5 horas más. En los último 30 minutos pintaremos con la salsa para lacar las costillas. Dejamos enfriar un poco y desmigamos con las manos retirando todos los huesos y ternillas que puedan tener.

Para el aguacate asado: aprovecharemos los últimos 15 minutos de cocción de la costilla para asar el aguacate. Cortamos por la mitad, retiramos la piel y el hueso y colocamos con la parte verde hacia arriba con un poco de aceite, sal y pimienta.

Para la cebolla encurtida: limpiamos y cortamos la cebolla morada por la mitad y luego en media luna fina. Ponemos en una bolsa de vacío o cuenco si no tenemos. Agregamos una cucharada de azúcar moreno, el zumo de una lima, y un chorrito de vermut. Si hacemos vacío, en 1 hora lo tenemos. En un cuenco bien tapado en el frigorífico tardará 3-4 horas. Escurrir y reservar.

Para la mayo kimche: mezclar la mayonesa con la salsa de kimche.

Ya solo queda montar los tacos. Pasamos las tortillas de los tacos por una sartén sin aceite, solo para calentar. Rellenados con la costilla bbq, unas laminas de aguacate asado, cebolla encurtida, un poco de mayonesa de kimche y acabamos con el micromezclum. Y, a disfrutar...

Solomillo no Wellington con crema de torta del Casar.

Ingredientes: (4 pax)

2 solomillos de cerdo ibérico pequeños.

Para la farsa:

2 peras

C.s Vinagre higo/frambuesa

C.s Vino

½ Puerro

1 cebolleta

Para la salsa:

50 gr queso tipo Torta del Casar.

1 vaso nata

Para terminar:

150 gr papada de cerdo ibérico curada en laminas muy finas

Patatas paja

Preparación:

Comenzamos haciendo la farsa ya que se tiene que enfriar. Picamos la cebolleta y el puerro y ponemos a pochar en una cazuela con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté transparente añadimos la pera pelada y cortada en dados pequeños, ponemos punto de sal y pimienta y cocinamos hasta que se empiece a deshacer. Agregamos un poco de vino, dejamos que evaporen los alcoholes y seguidamente un vinagre suave de frutas. Reservamos para que enfríe bien.

Para la salsa: en un cazo ponemos el queso troceado y la nata a fuego suave para que se vaya fundiendo sin parar de mover. Punto de sal y pimienta y apagamos cuando tenga la textura adecuada.

Para montar el "no Welinton": en un papel de vegetal, de horno, colocamos todas las lonchas de papada transversalmente solapándose ligeramente unas con otras. Desde la parte más baja, la más pegada a nuestro cuerpo, ponemos una capa fina de la farsa hacia arriba cubriendo la papada hasta dejar tres dedos libres en la parte superior para poder cerrar.

Salpimentamos el solomillo y lo ponemos en la parte inferior, donde hemos colocado la farsa. Con ayuda del papel de horno, vamos enrollando con cuidado que quede bien apretado.

Precalentamos nuestro horno con la función vapor humedad baja (25 % vapor) a 200 grados. Introducimos la sonda de temperatura en el centro del solomillo, pinchamos la clavija en el horno y le pedimos el interior a 58 grados.

Sacamos y dejamos reposar unos minutos.

En la base del plato ponemos nuestra salsa de Torta, sobre esta el medallón de solomillo y coronamos con las patatas paja recién fritas y, a disfrutar...

Tarta fina de manzana con hojaldre caramelizado:

Ingredientes:

1 masa de hojaldre de calidad.

2 manzanas tipo reineta

C.s. azúcar moreno

C.s mermelada

Limón

Helado

Preparación:

En un papel de horno espolvoreamos azúcar moreno. Colocamos sobre esta la masa de hojaldre espolvoreamos nuevamente azúcar por esta otra cara y pasamos un rodillo apretando ligeramente para que penetre en la masa. Pinchamos con un tenedor para que no suba y reservamos.

Pelamos y descorazonamos la manzana y la cortamos en medias lunas de 2-3 mm. Rociamos con zumo de limón para que no se ponga marrón.

Vamos colocando la manzana por todo el hojaldre y pintamos con la mermelada rebajada con un poco de agua.

Horneamos con la función calor convencional (arriba-abajo) hasta que veamos que está dorada (unos 30-40 min aprox.) Sacar y en caliente volver a pintar con la mermelada para darle brillo.

Cortar en porciones, servir con una quenelle de helado y, a disfrutar...

Brownie:

Ingredientes:

230 gr chocolate

290 gr mantequilla

175 gr huevo

260 gr azúcar

2 gr sal

C.s vainilla

115 gr harina

115 gr nueces picadas

Elaboración:

Precalentamos nuestro horno con la función Plus Steam - 150°C.

Derretimos el chocolate y la mantequilla al baño María, dejamos que enfríe.

Mezclamos los huevos, el azúcar, la sal y la vainilla, solo que se incorporen, no batir, no queremos meter aire. Una vez mezclados añadimos el chocolate y la mantequilla.

Tamizamos la harina y agregamos y mezclamos con movimientos envolventes. Ponemos las nueces troceadas y mezclamos también con movimientos envolventes.
Vertemos la mezcla en el molde, horneamos 40- 45 minutos. Y... A disfrutar...