



ENO GASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD & WINE FESTIVAL

JOSEP MARIA RIBÉ

BOMBÓN DE MOLDE CEREZAS GRIOTTINES

GANACHE DE CEREZAS GRIOTTINES

Ingredientes:

200 gr puré de cereza griottines
5 gr zumo de limón
45 gr jarabe de glucosa
50 gr azúcar invertido
30 gr dextrosa
450 gr cobertura de leche 665NV 30% cacao Callebaut

Elaboración:

Calentar el puré y disolver el azúcar invertido, la dextrosa y el jarabe de glucosa. Verter encima de la cobertura de leche y emulsionar. Añadir el zumo de limón y pasar por el túrmix a la ganache para asegurar una emulsión lisa y homogénea. Cuando la ganache esté a 28/29°C la dosificaremos.

GELIFICADO DE CEREZAS GRIOTTINES

Ingredientes:

250 gr puré de cerezas griottines
150 gr azúcar
50 gr jarabe de glucosa
35 gr azúcar invertido
3 gr pectina ruban amarilla

Elaboración:

Mezclar una parte del azúcar con la pectina. Y añadir al puré cuando esté a 40°C aproximadamente. Mezclar hasta que la mezcla esté hirviendo, y añadir poco a poco el resto de azúcares, asegurando que la mezcla no deja de hervir durante la adición del azúcar restante. Hervir hasta los 104/105°C o 70/75°Brix, retirar del fuego y reservar hasta su utilización.

PINTURA DE CHOCOLATE NEGRO PARA MOLDES

Ingredientes:

600 gr cobertura negra 60-40-41NV Callebaut
100 gr pasta de cacao 100% cacao Callebaut
300 gr manteca de cacao Callebaut
4 gr colorante rojo en polvo liposoluble (Ingrediente opcional)

Elaboración:

Fundir la cobertura negra, la pasta de cacao y manteca de cacao, y mezclar. Añadir el colorante en polvo liposoluble y pasar por el túrmix. Colar la mezcla. Atemperar la pintura sobre 31°C y aplicar con la pistola encima de los moldes.

MONTAJE

Pintar ligeramente el molde de bombón con la pintura de chocolate negro para moldes, atemperada a 31°C. Rascar el molde una vez recién pintado, para retirar la pintura sobrante. Con un pincel, pintar con polvo de cobre rojo, uno a uno todos los bombones del molde, y sacudir el molde para retirar el polvo sobrante. Igual que si estuviéramos desmoldando. Atemperar la cobertura de leche 665NV de Callebaut. Encamisar el molde de bombones y dejar cristalizar la cobertura. Dosificar 2/3 gr de gelificado por molde. Encima del gelificado, dosificar la ganache de cereza, entre 4/5gr y dejar cristalizar durante unas 24 horas a 18/20°C. Tapar el molde con más cobertura atemperada y dejar cristalizar durante unos 30 minutos. Desmoldar los bombones del molde con sumo cuidado. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JOSEP MARIA RIBÉ

BOMBÓN DE MOLDE YUZU TURRÓN DE JIJONA

GANACHE DE YUZU TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes:

100 gr	zumo de yuzu
100 gr	agua
100 gr	miel
50 gr	jarabe de glucosa DE40
30 gr	dextrosa
650 gr	pasta de turrón de jijona
140 gr	manteca de cacao Callebaut

Elaboración:

Calentar el agua a 40°C aproximadamente con el jarabe de glucosa, la dextrosa y la miel. Y añadir el zumo de yuzu.
Verter encima de la pasta de turrón y la manteca de cacao fundida. Emulsionar. Pasar por el túrmix a la ganache para asegurar una emulsión lisa y homogénea. Cuando la ganache esté a 29°C la dosificaremos en los moldes.

PINTURA DE CHOCOLATE NEGRO PARA MOLDES

Ingredientes:

600 gr	cobertura negra 60-40-41NV Callebaut
100 gr	pasta de cacao 100% cacao Callebaut
300 gr	manteca de cacao Callebaut
4 gr	colorante rojo en polvo liposoluble (ingrediente opcional)

Elaboración:

Mezclar una parte del azúcar con la pectina. Y añadir al puré cuando esté a 40°C aproximadamente.
Mezclar hasta que la mezcla esté hirviendo, y añadir poco a poco el resto de azúcares, asegurando que la mezcla no deja de hervir durante la adición del azúcar restante.
Hervir hasta los 104/105°C o 70/75°Brix, retirar del fuego y reservar hasta su utilización.

MONTAJE

Pintar ligeramente el molde de bombón con la pintura de chocolate negro para moldes, atemperada a 31°C.
Rascar el molde una vez recién pintado, para retirar la pintura sobrante.
Atemperar la cobertura de leche 665NV de Callebaut.
Encamisar el molde de bombones y dejar cristalizar la cobertura.
Dosificar la ganache de yuzu y turrón en el molde y dejar cristalizar durante unas 6/8 horas a 18/20°C.
Tapar el molde con más cobertura de leche atemperado y dejar cristalizar durante unos 30 minutos.
Desmoldar los bombones del molde con sumo cuidado.
Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

HÉCTOR HENCHE

GOLD MADRÁS

PARA EL GOLD MADRÁS

Ingredientes:

10 cl. de Easy Mixers Gold Madrás –
Mango & Madrás

5 cl. de whisky

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos: el Easy Mixers Gold Madrás y el whisky, llenamos la coctelera con abundante hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.

WHISKY SOUR DE VAINILLA Y CAMELO

PARA EL WHISKY SOUR DE VAINILLA Y CAMELO

Ingredientes:

4 cl. de zumo de limón

10 cl. Easy Mixers Ambar vainilla y
caramelo

5 cl. de whisky de malta The Macallan
Amber

Elaboración:

Enfriamos la copa Martini con hielo pilé. Introducimos en la coctelera el zumo de limón y el jarabe de vainilla y caramelo, junto con el The Macallan Amber.

Llenamos la coctelera con hielo abundante y agitamos enérgicamente hasta que la mezcla este bien fría. Retiramos el hielo picado del vaso. Servimos la mezcla haciendo doble colado. Decoramos con una guinda roja. Ahumamos el cóctel con nuestro smoking gun y reservamos dentro de la campana un minuto aproximadamente.

QUEIMADA SOUR

PARA LA QUEIMADA SOUR

Ingredientes:

10 cl. Easy Mixers Queimada – Café,
Canela & Cítricos

5 cl. de ron

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos el Easy Mixers Queimada, el ron y llenamos abundantemente con hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.

SPICY MARGARITA

PARA EL SPICY MARGARITA

Ingredientes:

10 cl. de Easy Mixers Spicy – Mate &
Cayena China

5 cl. de tequila

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos el Easy Mixers Spicy, el tequila y llenamos abundantemente con hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

BUÑUELO DE MERLUZA EN ORLY DE CERVEZA DE LANZAROTE CON LACTONESA Y SALSA DE CHILES FERMENTADOS

PARA LA BRANDADA DE MERLUZA

Ingredientes:

200 gr. de merluza
1 cabeza de merluza
20 gr. de maicena
Sal
Pimienta

Elaboración:

Cocemos a 68° en bolsa de vacío 2 horas. Colamos por Súper Bag. En ese colágeno confitamos los lomos de merluza sin piel durante 2 minutos. Desmigamos y ligamos con maicena. Metemos en moldes de semi esferas y congelamos. Bañar en la Orly y freír en el momento de servir a fuego fuerte en abundante aceite.

PARA LA PASTA ORLY

Ingredientes:

220 gr. de harina
250 gr. de cerveza Nao
3 u. de huevos
12 gr. de impulsor
Sal
Pimienta negra
Comino

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes secos. Añadimos los huevos y mezclamos bien. Añadimos la cerveza hasta conseguir una pasta homogénea y ligera. Picamos el cilantro y se lo añadimos. Reservar.

PARA LA LACTONESA

Ingredientes:

100 gr. de Leche fresca de vaca
180gr. de AOVE
Sal

Elaboración:

Trituramos la leche con el aceite en hilo hasta que este montado. Reservar.

PARA LA SALSA DE CHILES FERMENTADOS

Ingredientes:

300 gr. de chiles frescos
3 dientes de ajo
60 gr. de azúcar
20 gr. de sal
75ml. de vinagre de vino blanco

Elaboración:

Lavar los chiles. Picar en trozos grandes. Añadir la sal el azúcar y el ajo picado. Dejar reposar en refrigeración de un día al otro. Triturar. Dejar fermentar 5 días hasta que ya no burbujee. Añadir vinagre y volver a triturar y cola. Reducir hasta conseguir consistencia deseada. Guardar en frío.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

GAZPACHO DE AGUACATE Y PEPINO CON LAPAS AL VINO DE MALVASÍA

PARA LAS LAPAS AL VINO DE MALVASÍA

Ingredientes:

8 u. de lapas frescas
½ vaso de vino Malvasía

Elaboración:

Limpiar bien las lapas. En una olla caliente poner las lapas. Añadir el vino y tapar. Cocinar durante 3 min y sin tapar retirar del fuego y mantener con el calor residual otros 3 min. Retirar las lapas y sacar de las conchas. Cortar en cubitos de 1,5x1,5 cm. Reservar el caldo en refrigeración.

PARA EL GAZPACHO DE AGUACATE Y PEPINO

Ingredientes:

3 u. de aguacates maduros
½ pepino
¼ pimiento verde
1 u. de cebolleta
Zumo de un limón
AOVE
Sal
Agua de la cocción de las lapas

Elaboración:

Triturar todo los ingredientes sólidos primero. Añadir el zumo de lima y el agua de cocción de las lapas. Montar con el AOVE hasta conseguir una textura cremosa.

PARA LA ESCARCHA DE PEPINO

Ingredientes:

1 pepino
Sal

Elaboración:

Licuar el pepino. Poner a punto de sal y congelar en bandeja plana. Reservar en congelación

PARA EL AGUACATE ASADO

Ingredientes:

1 aguacate no demasiado maduro
20 ml. de AOVE
2 gr. de sal

Elaboración:

Cortar el aguacate en pequeños rectángulos y poner en bolsa de vacío con el aceite. Cocinar 10 min a vapor. Enfriar rápidamente y reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

GUISO MARINERO CON GAMBA DE LA SANTA

PARA EL CALDO MARINERO

Ingredientes:

50 gr. de cabezas de gamba de la santa
10 ml. de AOVE
15 ml. de ron Aldea
20 hebras de azafrán
1 litro de agua
Sal

Elaboración:

Calentar el azafrán en el caldero
Dorar las cabezas de las gambas en el aceite y flambear con el Ron. Añadir el agua y dejar a fuego fuerte durante no más de 15 min. Colar y reducir a ¼ parte.
Poner a punto de sal. Reservar

PARA EL TUILET NEGRO

Ingredientes:

10 gr. de harina
80 gr. de agua
5 gr. de tinta de calamar
20 gr. de aceite de girasol
1 gr. de sal

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes. Freír sobre plancha o sartén antiadherente del tamaño del borde del palto que vayamos a utilizar hasta que pierde todo el líquido.
Secar sobre papel y reservar en lugar seco

PARA LA PATATA CONFITADA

Ingredientes:

8 u. de patata
100 gr. de aceite

Elaboración:

Lavar la papa y confitar en el aceite a 85º durante 25 min. Reservar en el aceite

PARA EL PESCADO

Ingredientes:

70 gr. de pescado de roca
20 gr. de AOVE

Elaboración:

Cortar el pescado en 4x4 cm. Marcar en horno de carbón por ambos lados al momento del emplatado.

PARA EL PURÉ DE SOFRITO

Ingredientes:

1/2 puerro
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
25 gr. de AOVE
Sal

Elaboración:

Sofreír todo los ingredientes a fuego bajo durante varias horas. Colar por un chino fino. Triturar el sofrito y añadir poco a poco el aceite del colado hasta conseguir una mezcla homogénea. Poner a punto de sal. Reservar

PARA LA GAMBA DE LA SANTA

Ingredientes:

8 u. de gamba de la santa
Ralladura de limón

Elaboración:

Curar las gambas en la sal con la ralladura de lima durante 10 min. Lavar con agua fría y secar. Reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

PASTA FRESCA RELLENA DE JAREA FRESCAL Y QUESO VULCANO

PARA LA PASTA FRESCA

Ingredientes:

600 gr. de harina 00
50 gr. de tuno indio
150 gr. d huevos
3 gr. de sal

Elaboración:

Pelar los tunos. Triturar, colar y enfriar. Mezclar el jugo de los tunos con los huevos. Amasar en una kitchenaid la harina, sal y la mezcla de los huevos hasta conseguir una pasta elástica, retirar de la máquina y dejar reposar 30 min. Pasar por la máquina de pasta hasta conseguir el espesor deseado y cortar discos uniformes. Rellenar los discos con la farsa de jarea, cerrar y reservar

PARA LOS RELLENOS DE JAREA

Ingredientes:

500 gr. de Jarea fresca
100 gr. de pimiento rojo
100 gr. de cebolla
100 gr. de puerro
1diente de ajo pelado
50 ml. de AOVE

Elaboración:

Sofreír la verdura cortada previamente en brunoise, añadir la jarea y rehogar bien. Triturar en la Thermomix, enfriar y reservar en una manga hasta su uso.

PARA LA CREMA DE QUESO

Ingredientes:

100 gr. de queso Vulcano
100 gr. de nata

Elaboración:

Poner en bolsa de vacío los ingredientes y cocinar en Ronner 3 horas a 68°. Triturar en Thermomix hasta conseguir una crema uniforme, meter en manga y enfriar.

PARA LAS ESCAMAS DE VIEJA

Ingredientes:

20 gr. de escamas de vieja

Elaboración:

Las escamas las lavamos bien con agua fría y hielo. Secamos y freímos en aceite a 200°. Reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

PULPO EMBARRADO, CON CHORIZO, PAPA Y MIEL DE PALMA

PARA EL PULPO

Ingredientes:

4 u. de patas de pulpo

Elaboración:

El pulpo en bolsas de vacío a 100 grados durante 45 minutos. Reservamos el agua de la cocción.

PARA EL CHORIZO DE TEROR

Ingredientes:

150 gr. de colágeno de pulpo

5 gr. de vinagre de jerez

15 gr. de pimentón

30 gr. de chorizo de Teror

Elaboración:

Saltear el chorizo en Sartén y reservar el aceite que suelta. Trituramos todos los ingredientes y añadimos el aceite en hilo, hasta conseguir la emulsión.

PARA LAS PAPAS

Ingredientes:

300 gr. de papa bonita

5 gr. de sal de janubio

Elaboración:

Cocemos las papas en agua y sal. Las colamos y las dejamos con el calor residual para que arruguen.

PARA EL EMBARRADO

Ingredientes:

50 gr. de salsa de chiles fermentada

20 gr. de jugo de carne

25 gr. de almíbar TPT

50 gr. de harina de maíz

Elaboración:

Trituramos todos los ingredientes excepto la harina de maíz. Empanamos el pulpo, Enharinamos. Freír en abundante aceite.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

SARDINA AHUMADA CON ROJILLO, REGALIZ DE ALBAHACA Y SAL DE TOMATE MARINO

PARA LA SARDINA AHUMADA

Ingredientes:

250 gr. de sardinas
50 gr. de sal
50 gr. de azúcar
Ralladura de lima
Sarmientos de Uga

Elaboración:

Desangrar las sardinas (4 horas en agua y hielo). Limpiar lomos. Ahúmanos las sardinas durante 1 hora con los Sarmientos. Curamos en el azúcar y la sal durante otra hora. Limpiamos bajo agua fría y secamos. Reservar

PARA EL REGALIZ DE ALBAHACA

Ingredientes:

1 manojo de albahaca
400 gr. de caldo de pescado
2,5 gr. de agar
Sal

Elaboración:

En el caldo de pescado trituramos las hojas de albahaca escaldadas (en frio), pasamos por maya y añadimos el agar agar.
Llevamos a 90º y ponemos en un tubo con una jeringuilla en agua con hielo durante 2 min. Sacamos de la jeringuilla y reservamos en forma de regaliz.

PARA LA CREMA DE QUESO ROJILLO

Ingredientes:

100 gr. de queso rojillo
100 gr. de nata
5 gr. de gelcrem

Elaboración:

Poner en bolsa de vacío los ingredientes y cocinar en Ronner 3 horas a 68º. Triturar en Thermomix hasta conseguir una crema uniforme, meter en manga reservar en refrigeración.

PARA EL TOMATE MARINO

Ingredientes:

200 gr. de tomate
35 gr. de sal marina
1 litro de agua

Elaboración:

Mezclar en frio el agua y la sal. Cortar el tomate en 2x2cm. Osmotizamos con el agua de mar y reservamos.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

PABLO PIZZARO Y MONCHO BARGO

MERLUZA CON CALDO DE PULPO

Ingredientes:

2 merluzas
1 pulpo de 4kg
2 kg de cebolla
8 dientes de ajo
70 cl de vino tinto
50 gr de puré de pimiento choricero
Laurel
Tomillo
Navajas
Pulpito de tierra

Elaboración:

Preparamos el caldo en olla exprés, renovando la verdura, luego reducimos el vino con el resto de ingredientes, añadimos el pulpo, cocinamos en olla exprés 40 min y luego reducimos durante dos horas a fuego suave.
Añadimos las navajas picadas y el pulpito de tierra cocido.
Cocinamos la merluza al vapor.

LOMO DE VACA

Con el LOMO preparamos 2 elaboraciones: Por un lado a steak tartar de vaca y cigala

Ingredientes:

Lomo de vaca
Cigala grande (en su defecto, bogavante o langosta)
Chalota
Pepinillos
Alcaparras
Tabasco
Perrins
Mostaza antigua

Elaboración:

Cortamos el lomo de vaca en daditos muy muy pequeños, haremos lo mismo con la chalota, los pepinillos, las alcaparras y la cigala. Una vez todo bien cortado, juntamos los ingredientes y aliñamos con el tabasco, el perrins y la mostaza anitgua al gusto.

Por otro lado prepararemos vaca marinada

Ingredientes:

Mantequilla
Alcaparrones
Enero
Sal gorda (2kg)
Aceite de oliva

Elaboración:

Marinamos la vaca con la sal y el enebro durante 1 hora. Limpiamos, doramos con mantequilla y aceite y cocinamos al vacío 60° durante 30 min. Cortamos fino y servimos con mantequilla tostada y alcaparrones



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

FABIÁN MARTÍN

PIZZA MARGARITA

Ingredientes:

500 g harina 00
20 g de levadura
250 g de agua fría
20 g de sal
20 g de aceite de oliva virgen
2 u. de tomate
1 diente de ajo
Albahaca fresca

Elaboración:

Preparar la masa con 48 h de antelación
Mezclar la harina con la levadura añadir el agua la sal y finalmente el aceite, amasar bien hasta que la masa sea homogénea y nada pegajosa.
Estirar la masa (200g) y triturar un par de tomates con las manos ajo muy finamente cortado y hornear a 250°C durante 10 minutos, añadir la mozzarella (250g) un hilo de aceite de oliva y la albahaca fresca y hornear 10 minutos más.

TIRAMISÚ

Ingredientes:

500 g de mascarpone
300 g de savoyardi
150g de azúcar
4 huevos
Café
Cacao

Elaboración:

Separar los huevos y batir las claras, reservar. Mezclar las yemas con el mascarpone y el azúcar. Añadir despacito las claras y reservar 2 horas a la nevera. Bañar los savoyardi con el café.
Hacer capas intercalando los bizcochos empapados de café y la elaboración del mascarpone.
Acabar espolvoreando cacao por encima.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JOSEP MARIA RIBÉ

BOMBÓN DE MOLDE CEREZAS GRIOTTINES

GANACHE DE CEREZAS GRIOTTINES

Ingredientes:

200 gr puré de cereza griottines
5 gr zumo de limón
45 gr jarabe de glucosa
50 gr azúcar invertido
30 gr dextrosa
450 gr cobertura de leche 665NV 30%
cacao Callebaut

Elaboración:

Calentar el puré y disolver el azúcar invertido, la dextrosa y el jarabe de glucosa. Verter encima de la cobertura de leche y emulsionar. Añadir el zumo de limón y pasar por el túrmix a la ganache para asegurar una emulsión lisa y homogénea. Cuando la ganache esté a 28/29°C la dosificaremos.

GELIFICADO DE CEREZAS GRIOTTINES

Ingredientes:

250 gr puré de cerezas griottines
150 gr azúcar
50 gr jarabe de glucosa
35 gr azúcar invertido
3 gr pectina ruban amarilla

Elaboración:

Mezclar una parte del azúcar con la pectina. Y añadir al puré cuando esté a 40°C aproximadamente. Mezclar hasta que la mezcla esté hirviendo, y añadir poco a poco el resto de azúcares, asegurando que la mezcla no deja de hervir durante la adición del azúcar restante. Hervir hasta los 104/105°C o 70/75°Brix, retirar del fuego y reservar hasta su utilización.

PINTURA DE CHOCOLATE NEGRO PARA MOLDES

Ingredientes:

600 gr cobertura negra 60-40-41NV
Callebaut
100 gr pasta de cacao 100% cacao
Callebaut
300 gr manteca de cacao Callebaut
4 gr colorante rojo en polvo liposoluble (Ingrediente opcional)

Elaboración:

Fundir la cobertura negra, la pasta de cacao y manteca de cacao, y mezclar. Añadir el colorante en polvo liposoluble y pasar por el túrmix. Colar la mezcla. Atemperar la pintura sobre 31°C y aplicar con la pistola encima de los moldes.

MONTAJE

Pintar ligeramente el molde de bombón con la pintura de chocolate negro para moldes, atemperada a 31°C. Rascar el molde una vez recién pintado, para retirar la pintura sobrante. Con un pincel, pintar con polvo de cobre rojo, uno a uno todos los bombones del molde, y sacudir el molde para retirar el polvo sobrante. Igual que si estuviéramos desmoldando. Atemperar la cobertura de leche 665NV de Callebaut. Encamisar el molde de bombones y dejar cristalizar la cobertura. Dosificar 2/3 gr de gelificado por molde. Encima del gelificado, dosificar la ganache de cereza, entre 4/5gr y dejar cristalizar durante unas 24 horas a 18/20°C. Tapar el molde con más cobertura atemperada y dejar cristalizar durante unos 30 minutos. Desmoldar los bombones del molde con sumo cuidado. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JOSEP MARIA RIBÉ

BOMBÓN DE MOLDE YUZU TURRÓN DE JIJONA

GANACHE DE YUZU TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes:

100 gr	zumo de yuzu
100 gr	agua
100 gr	miel
50 gr	jarabe de glucosa DE40
30 gr	dextrosa
650 gr	pasta de turrón de jijona
140 gr	manteca de cacao Callebaut

Elaboración:

Calentar el agua a 40°C aproximadamente con el jarabe de glucosa, la dextrosa y la miel. Y añadir el zumo de yuzu.
Verter encima de la pasta de turrón y la manteca de cacao fundida. Emulsionar. Pasar por el túrmix a la ganache para asegurar una emulsión lisa y homogénea. Cuando la ganache esté a 29°C la dosificaremos en los moldes.

PINTURA DE CHOCOLATE NEGRO PARA MOLDES

Ingredientes:

600 gr	cobertura negra 60-40-41NV Callebaut
100 gr	pasta de cacao 100% cacao Callebaut
300 gr	manteca de cacao Callebaut
4 gr	colorante rojo en polvo liposoluble (ingrediente opcional)

Elaboración:

Mezclar una parte del azúcar con la pectina. Y añadir al puré cuando esté a 40°C aproximadamente.
Mezclar hasta que la mezcla esté hirviendo, y añadir poco a poco el resto de azúcares, asegurando que la mezcla no deja de hervir durante la adición del azúcar restante.
Hervir hasta los 104/105°C o 70/75°Brix, retirar del fuego y reservar hasta su utilización.

MONTAJE

Pintar ligeramente el molde de bombón con la pintura de chocolate negro para moldes, atemperada a 31°C.
Rascar el molde una vez recién pintado, para retirar la pintura sobrante.
Atemperar la cobertura de leche 665NV de Callebaut.
Encamisar el molde de bombones y dejar cristalizar la cobertura.
Dosificar la ganache de yuzu y turrón en el molde y dejar cristalizar durante unas 6/8 horas a 18/20°C.
Tapar el molde con más cobertura de leche atemperado y dejar cristalizar durante unos 30 minutos.
Desmoldar los bombones del molde con sumo cuidado.
Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

HÉCTOR HENCHE

GOLD MADRÁS

PARA EL GOLD MADRÁS

Ingredientes:

10 cl. de Easy Mixers Gold Madrás –
Mango & Madrás

5 cl. de whisky

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos: el Easy Mixers Gold Madrás y el whisky, llenamos la coctelera con abundante hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.

WHISKY SOUR DE VAINILLA Y CAMELO

PARA EL WHISKY SOUR DE VAINILLA Y CAMELO

Ingredientes:

4 cl. de zumo de limón

10 cl. Easy Mixers Ambar vainilla y
caramelo

5 cl. de whisky de malta The Macallan
Amber

Elaboración:

Enfriamos la copa Martini con hielo pilé. Introducimos en la coctelera el zumo de limón y el jarabe de vainilla y caramelo, junto con el The Macallan Amber.

Llenamos la coctelera con hielo abundante y agitamos enérgicamente hasta que la mezcla este bien fría. Retiramos el hielo picado del vaso. Servimos la mezcla haciendo doble colado. Decoramos con una guinda roja. Ahumamos el cóctel con nuestro smoking gun y reservamos dentro de la campana un minuto aproximadamente.

QUEIMADA SOUR

PARA LA QUEIMADA SOUR

Ingredientes:

10 cl. Easy Mixers Queimada – Café,
Canela & Cítricos

5 cl. de ron

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos el Easy Mixers Queimada, el ron y llenamos abundantemente con hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.

SPICY MARGARITA

PARA EL SPICY MARGARITA

Ingredientes:

10 cl. de Easy Mixers Spicy – Mate &
Cayena China

5 cl. de tequila

Easy Garnish: Rama de canela

Elaboración:

En una coctelera ponemos el Easy Mixers Spicy, el tequila y llenamos abundantemente con hielo roca y batimos enérgicamente.

Servimos en un vaso On the Rocks y decoramos con la rama de canela.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

BUÑUELO DE MERLUZA EN ORLY DE CERVEZA DE LANZAROTE CON LACTONESA Y SALSA DE CHILES FERMENTADOS

PARA LA BRANDADA DE MERLUZA

Ingredientes:

200 gr. de merluza
1 cabeza de merluza
20 gr. de maicena
Sal
Pimienta

Elaboración:

Cocemos a 68° en bolsa de vacío 2 horas. Colamos por Súper Bag. En ese colágeno confitamos los lomos de merluza sin piel durante 2 minutos. Desmigamos y ligamos con maicena. Metemos en moldes de semi esferas y congelamos. Bañar en la Orly y freír en el momento de servir a fuego fuerte en abundante aceite.

PARA LA PASTA ORLY

Ingredientes:

220 gr. de harina
250 gr. de cerveza Nao
3 u. de huevos
12 gr. de impulsor
Sal
Pimienta negra
Comino

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes secos. Añadimos los huevos y mezclamos bien. Añadimos la cerveza hasta conseguir una pasta homogénea y ligera. Picamos el cilantro y se lo añadimos. Reservar.

PARA LA LACTONESA

Ingredientes:

100 gr. de Leche fresca de vaca
180gr. de AOVE
Sal

Elaboración:

Trituramos la leche con el aceite en hilo hasta que este montado. Reservar.

PARA LA SALSA DE CHILES FERMENTADOS

Ingredientes:

300 gr. de chiles frescos
3 dientes de ajo
60 gr. de azúcar
20 gr. de sal
75ml. de vinagre de vino blanco

Elaboración:

Lavar los chiles. Picar en trozos grandes. Añadir la sal el azúcar y el ajo picado. Dejar reposar en refrigeración de un día al otro. Triturar. Dejar fermentar 5 días hasta que ya no burbujee. Añadir vinagre y volver a triturar y cola. Reducir hasta conseguir consistencia deseada. Guardar en frío.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

GAZPACHO DE AGUACATE Y PEPINO CON LAPAS AL VINO DE MALVASÍA

PARA LAS LAPAS AL VINO DE MALVASÍA

Ingredientes:

8 u. de lapas frescas
½ vaso de vino Malvasía

Elaboración:

Limpiar bien las lapas. En una olla caliente poner las lapas. Añadir el vino y tapar. Cocinar durante 3 min y sin tapar retirar del fuego y mantener con el calor residual otros 3 min. Retirar las lapas y sacar de las conchas. Cortar en cubitos de 1,5x1,5cm. Reservar el caldo en refrigeración.

PARA EL GAZPACHO DE AGUACATE Y PEPINO

Ingredientes:

3 u. de aguacates maduros
½ pepino
¼ pimiento verde
1 u. de cebolleta
Zumo de un limón
AOVE
Sal
Agua de la cocción de las lapas

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes sólidos primero. Añadir el zumo de lima y el agua de cocción de las lapas. Montar con el AOVE hasta conseguir una textura cremosa.

PARA LA ESCARCHA DE PEPINO

Ingredientes:

1 pepino
Sal

Elaboración:

Licuar el pepino. Poner a punto de sal y congelar en bandeja plana. Reservar en congelación.

PARA EL AGUACATE ASADO

Ingredientes:

1 aguacate no demasiado maduro
20 ml. de AOVE
2 gr. de sal

Elaboración:

Cortar el aguacate en pequeños rectángulos y poner en bolsa de vacío con el aceite. Cocinar 10 min a vapor. Enfriar rápidamente y reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

GUISO MARINERO CON GAMBA DE LA SANTA

PARA EL CALDO MARINERO

Ingredientes:

50 gr. de cabezas de gamba de la santa
10 ml. de AOVE
15 ml. de ron Aldea
20 hebras de azafrán
1 litro de agua
Sal

Elaboración:

Calentar el azafrán en el caldero
Dorar las cabezas de las gambas en el aceite y flambear con el Ron. Añadir el agua y dejar a fuego fuerte durante no más de 15 min. Colar y reducir a ¼ parte.
Poner a punto de sal. Reservar

PARA EL TUILET NEGRO

Ingredientes:

10 gr. de harina
80 gr. de agua
5 gr. de tinta de calamar
20 gr. de aceite de girasol
1 gr. de sal

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes. Freír sobre plancha o sartén antiadherente del tamaño del borde del palto que vayamos a utilizar hasta que pierde todo el líquido.
Secar sobre papel y reservar en lugar seco

PARA LA PATATA CONFITADA

Ingredientes:

8 u. de patata
100 gr. de aceite

Elaboración:

Lavar la papa y confitar en el aceite a 85° durante 25 min. Reservar en el aceite

PARA EL PESCADO

Ingredientes:

70 gr. de pescado de roca
20 gr. de AOVE

Elaboración:

Cortar el pescado en 4x4 cm. Marcar en horno de carbón por ambos lados al momento del emplatado.

PARA EL PURÉ DE SOFRITO

Ingredientes:

1/2 puerro
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
25 gr. de AOVE
Sal

Elaboración:

Sofreír todo los ingredientes a fuego bajo durante varias horas. Colar por un chino fino. Triturar el sofrito y añadir poco a poco el aceite del colado hasta conseguir una mezcla homogénea. Poner a punto de sal. Reservar

PARA LA GAMBA DE LA SANTA

Ingredientes:

8 u. de gamba de la santa
Ralladura de limón

Elaboración:

Curar las gambas en la sal con la ralladura de lima durante 10 min. Lavar con agua fría y secar. Reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

PASTA FRESCA RELLENA DE JAREA FRESCAL Y QUESO VULCANO

PARA LA PASTA FRESCA

Ingredientes:

600 gr. de harina 00
50 gr. de tuno indio
150 gr. d huevos
3 gr. de sal

Elaboración:

Pelar los tunos. Triturar, colar y enfriar. Mezclar el jugo de los tunos con los huevos. Amasar en una kitchenaid la harina, sal y la mezcla de los huevos hasta conseguir una pasta elástica, retirar de la máquina y dejar reposar 30 min. Pasar por la máquina de pasta hasta conseguir el espesor deseado y cortar discos uniformes. Rellenar los discos con la farsa de jarea, cerrar y reservar

PARA LOS RELLENOS DE JAREA

Ingredientes:

500 gr. de Jarea fresca
100 gr. de pimiento rojo
100 gr. de cebolla
100 gr. de puerro
1diente de ajo pelado
50 ml. de AOVE

Elaboración:

Sofreír la verdura cortada previamente en brunoise, añadir la jarea y rehogar bien. Triturar en la Thermomix, enfriar y reservar en una manga hasta su uso.

PARA LA CREMA DE QUESO

Ingredientes:

100 gr. de queso Vulcano
100 gr. de nata

Elaboración:

Poner en bolsa de vacío los ingredientes y cocinar en Ronner 3 horas a 68°. Triturar en Thermomix hasta conseguir una crema uniforme, meter en manga y enfriar.

PARA LAS ESCAMAS DE VIEJA

Ingredientes:

20 gr. de escamas de vieja

Elaboración:

Las escamas las lavamos bien con agua fría y hielo. Secamos y freímos en aceite a 200°. Reservar.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

PULPO EMBARRADO, CON CHORIZO, PAPA Y MIEL DE PALMA

PARA EL PULPO

Ingredientes:

4 u. de patas de pulpo

Elaboración:

El pulpo en bolsas de vacío a 100 grados durante 45 minutos. Reservamos el agua de la cocción.

PARA EL CHORIZO DE TEROR

Ingredientes:

150 gr. de colágeno de pulpo

5 gr. de vinagre de jerez

15 gr. de pimentón

30 gr. de chorizo de Teror

Elaboración:

Saltear el chorizo en Sartén y reservar el aceite que suelta. Trituramos todos los ingredientes y añadimos el aceite en hilo, hasta conseguir la emulsión.

PARA LAS PAPAS

Ingredientes:

300 gr. de papa bonita

5 gr. de sal de janubio

Elaboración:

Cocemos las papas en agua y sal. Las colamos y las dejamos con el calor residual para que arruguen.

PARA EL EMBARRADO

Ingredientes:

50 gr. de salsa de chiles fermentada

20 gr. de jugo de carne

25 gr. de almíbar TPT

50 gr. de harina de maíz

Elaboración:

Trituramos todos los ingredientes excepto la harina de maíz. Empanamos el pulpo, Enharinamos. Freír en abundante aceite.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

VICTOR BOSSECKER

SARDINA AHUMADA CON ROJILLO, REGALIZ DE ALBAHACA Y SAL DE TOMATE MARINO

PARA LA SARDINA AHUMADA

Ingredientes:

250 gr. de sardinas
50 gr. de sal
50 gr. de azúcar
Ralladura de lima
Sarmientos de Uga

Elaboración:

Desangrar las sardinas (4 horas en agua y hielo). Limpiar lomos. Ahúmanos las sardinas durante 1 hora con los Sarmientos. Curamos en el azúcar y la sal durante otra hora. Limpiamos bajo agua fría y secamos. Reservar

PARA EL REGALIZ DE ALBAHACA

Ingredientes:

1 manojo de albahaca
400 gr. de caldo de pescado
2,5 gr. de agar
Sal

Elaboración:

En el caldo de pescado trituramos las hojas de albahaca escaldadas (en frio), pasamos por maya y añadimos el agar agar.
Llevamos a 90º y ponemos en un tubo con una jeringuilla en agua con hielo durante 2 min. Sacamos de la jeringuilla y reservamos en forma de regaliz.

PARA LA CREMA DE QUESO ROJILLO

Ingredientes:

100 gr. de queso rojillo
100 gr. de nata
5 gr. de gelcrem

Elaboración:

Poner en bolsa de vacío los ingredientes y cocinar en Ronner 3 horas a 68º. Triturar en Thermomix hasta conseguir una crema uniforme, meter en manga reservar en refrigeración.

PARA EL TOMATE MARINO

Ingredientes:

200 gr. de tomate
35 gr. de sal marina
1 litro de agua

Elaboración:

Mezclar en frio el agua y la sal. Cortar el tomate en 2x2cm. Osmotizamos con el agua de mar y reservamos.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

PABLO PIZZARO Y MONCHO BARGO

MERLUZA CON CALDO DE PULPO

Ingredientes:

2 merluzas
1 pulpo de 4kg
2 kg de cebolla
8 dientes de ajo
70 cl de vino tinto
50 gr de puré de pimiento choricero
Laurel
Tomillo
Navajas
Pulpito de tierra

Elaboración:

Preparamos el caldo en olla exprés, renovando la verdura, luego reducimos el vino con el resto de ingredientes, añadimos el pulpo, cocinamos en olla exprés 40 min y luego reducimos durante dos horas a fuego suave.
Añadimos las navajas picadas y el pulpito de tierra cocido.
Cocinamos la merluza al vapor.

LOMO DE VACA

Con el LOMO preparamos 2 elaboraciones: Por un lado a steak tartar de vaca y cigala

Ingredientes:

Lomo de vaca
Cigala grande (en su defecto, bogavante o langosta)
Chalota
Pepinillos
Alcaparras
Tabasco
Perrins
Mostaza antigua

Elaboración:

Cortamos el lomo de vaca en daditos muy muy pequeños, haremos lo mismo con la chalota, los pepinillos, las alcaparras y la cigala. Una vez todo bien cortado, juntamos los ingredientes y aliñamos con el tabasco, el perrins y la mostaza anitgua al gusto.

Por otro lado prepararemos vaca marinada

Ingredientes:

Mantequilla
Alcaparrones
Enero
Sal gorda (2kg)
Aceite de oliva

Elaboración:

Marinamos la vaca con la sal y el enebro durante 1 hora. Limpiamos, doramos con mantequilla y aceite y cocinamos al vacío 60° durante 30 min. Cortamos fino y servimos con mantequilla tostada y alcaparrones



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

FABIÁN MARTÍN

PIZZA MARGARITA

Ingredientes:

500 g harina 00
20 g de levadura
250 g de agua fría
20 g de sal
20 g de aceite de oliva virgen
2 u. de tomate
1 diente de ajo
Albahaca fresca

Elaboración:

Preparar la masa con 48 h de antelación
Mezclar la harina con la levadura añadir el agua la sal y finalmente el aceite, amasar bien hasta que la masa sea homogénea y nada pegajosa.
Estirar la masa (200g) y triturar un par de tomates con las manos ajo muy finamente cortado y hornear a 250°C durante 10 minutos, añadir la mozzarella (250g) un hilo de aceite de oliva y la albahaca fresca y hornear 10 minutos más.

TIRAMISÚ

Ingredientes:

500 g de mascarpone
300 g de savoyardi
150g de azúcar
4 huevos
Café
Cacao

Elaboración:

Separar los huevos y batir las claras, reservar. Mezclar las yemas con el mascarpone y el azúcar. Añadir despacito las claras y reservar 2 horas a la nevera. Bañar los savoyardi con el café.
Hacer capas intercalando los bizcochos empapados de café y la elaboración del mascarpone.
Acabar espolvoreando cacao por encima.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

ÁNGEL LEÓN

RISSOTTO CON CAÑAILLA

PARA EL FUMET DE PESCADO

Ingredientes:

110 gr. De ajo
110 gr. De cebolla
88 gr. De apio blanco
22 gr. De aceite de oliva Premium
110 gr. De vino blanco
5,5 kg. De morralla espina neto

Elaboración:

Pochar la verdura sin que coja color con un chorro de AOVE. Añadir el vino una vez la verdura haya caído y reducir. Añadir la morralla bien limpia y previamente desangrada en agua con hielo.
Añadir el agua y poner al mínimo para que no llegue a hervir. Aparatar y colar.

PARA EL CALDO DE MEJILLÓN

Ingredientes:

100 gr. De cebolleta
150 gr. De mantequilla en bloque
150 gr. Vino blanco
5 kg. De mejillón
11 litros de fumet de pescado
1 manojo de perejil

Elaboración:

Pochar la cebolleta cortada en juliana en la mantequilla, añadir el vino a la cebolleta ya caída y reducir a seco. Añadir el mejillón previamente limpio de barba y raspado de concha. Añadir el fumet frío y cocinar a fuego lento hasta que levante el hervor.
Finalmente añadir el manojo de perejil y dejar infusonar.

PARA LA CACA DE CAÑAILLA

Ingredientes:

Cañaila

Elaboración:

Hervir las cañailas, una vez hervidas sacar con cuidado la caca y reservar las más bonitas para el emplatado.

PARA LA QUINOA SUFLADA

Ingredientes:

200 gr. De caldo de mejillón
100 gr de aceite de girasol
100 gr. De quinoa

Elaboración:

Hervir la quinoa con el caldo de mejillón a fuego lento. Remover si es necesario para que no se pegue.
Secar, estirar la quinoa en silpat y dejar unas 24 horas en la secadora. Una vez esté bien seca freír en aceite de girasol a 190°C. Escurrir bien y poner a punto de sal.

PARA EL ARROZ CON PLANCTON Y CAÑAILLAS

Ingredientes:

800 gr. De cebolla
300 gr. De cañailas
100 gr. De vino blanco
500 gr. Arroz riso carnaroli
1 L. De caldo de mejillón

Elaboración:

Hervir la quinoa con el caldo de mejillón a fuego lento. Remover si es necesario para que no se pegue.
Secar, estirar la quinoa en silpat y dejar unas 24 horas en la secadora. Una vez esté bien seca freír en aceite de girasol a 190°C. Escurrir bien y poner a punto de sal.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

DAVIDOFF LUGO

LAS ALGAS EN NUESTRA COCINA

PARA EL HUMMUS DE ALGAS

Ingredientes:

500gr de garbanzos cocidos.
3 cucharadas pequeñas de spirulina
2 cucharadas soperas de aceite de
oliva virgen extra.
Sal.
Pimienta.
1 gr Comino molido una pizca.
Zumo de 1 limón.
2 dientes de ajo.
Lechuga de mar 150 gr.

Elaboración:

Mezclamos todo los ingredientes en la thermomix hasta conseguir una crema muy fina ir añadiendo el aceite poco a poco hasta conseguir la textura deseada

PARA EL CAVIAR DE ALGAS

Ingredientes:

50 g Sirope TPT
Lechuga de mar 150 gr
1,5 g Agar- Agar
C.S. Aceite de girasol

Elaboración:

Hacemos una infusión con todos los ingredientes a la misma vez ponemos el aceite en el congelador una vez esta la infusión a 40º cogemos con una jeringuilla y vamos soltando gota a gota en el aceite muy frio.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JOSUÉ MENDOZA

NUESTRA VERSIÓN DE UNA POTAS EN SALSA

PARA EL FONDO BASE DE POTAS EN SALSA

Ingredientes:

150 gr. De calamares
350 gr. De potas frescas
180 gr. De pimiento rojo
200 gr. De cebolla blanca
20 gr. De ajo
150 gr. De tomates pelados
20 gr. De tomate concentrado en pasta
400 gr. De vino tinto
30 gr. De vinagre de vino
sal
pimienta negra
1200 gr. De agua mineral
tomillo
laurel
pimentón de la vera

Elaboración:

Cortar las verduras en brunoise.
Pochar la cebolla, los recortes de calamares, las potas y el ajo a fuego suave durante unos 10 minutos. Incorporar el pimiento y mantener otros 10 minutos. Añadir el tomate y la pasta de tomate y mantener 7 minutos más hasta evaporar gran parte del líquido. Incorporar el vino, evaporar bien y añadir el vinagre, el pimentón y, seguidamente, el agua. Reducir $\frac{3}{4}$ partes del líquido a menos de 100° (al menos, durante 1 hora y $\frac{1}{2}$), colar y reservar. (Si fuera necesario, espesar con maicena exprés ligeramente, para que no quede un caldo líquido, sino ya ligado).

PARA LAS PAPAS CONFITADAS

Ingredientes:

300 gr. De papas antiguas de Tenerife
150 gr. De AOVE
150 gr. De aceite de girasol
10 u. De pimienta negra en grano
laurel
sal
4 u. De ajos enteros pelados

Elaboración:

Cortar las papas con descorazonador y vaciar, dejando un hueco para rellenar posteriormente. Poner a punto de sal y pimienta y sumergir en el aceite con las especias.
Confitar las papas a 65° hasta que resulten tiernas (unos 12 minutos, aproximadamente). Reservar en el mismo aceite hasta su uso (mantener calientes si se van a usar al momento).

PARA LA MAYONESA DE GRASA DE VACA

Ingredientes:

2 yemas de huevo
35 gr. De grasa de vaca tostada
70 gr. De aceite de girasol
sal
20 gr. De zumo de limón

Elaboración:

Unir las yemas con el zumo de limón y la sal. Añadir la grasa de vaca a temperatura ambiente (este paso es fundamental para que la emulsión sea estable) Emulsionar poco a poco, añadiendo el aceite de girasol a chorro fino hasta formar una emulsión estable y de textura consistente. Pasar a manga y reservar hasta su uso en frío.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JOSUÉ MENDOZA

NUESTRA VERSIÓN DE UNA POTAS EN SALSA (continuación)

PARA EL CALAMAR

Ingredientes:

Calamar Sahariano sin piel
Sal en escamas
Láminas de calamar seco
Brotos de cilantro

Elaboración:

Cortar los calamares en tiras alargadas de unos 4,5cm de ancho. Posteriormente, marcar cortes transversales sin profundizar del todo en su cara externa (los cortes deben hacer multitud de X en el calamar) .Salpimentar si fuera necesario y reservar.
Para las láminas de calamar seco, debemos congelar trozos grandes rectangulares de calamar y, una vez congelado, pasar por corta fiambres para obtener láminas muy finas del mismo. Deshidratar, freír al momento del servicio, secar bien y reservar hasta su uso.
Freír en abundante aceite de oliva virgen a temperatura muy alta (por encima de los 200º) para lograr que se doren por fuera (y así resulten crujientes), se

EMPLATADO

Colocamos en la base de un plato hondo la salsa de potas. Sobre ésta, el calamar "frito" de forma más o menos decorativa y, a su vez, sobre el mismo los chicharrones de calamar.
Alrededor de esto, colocaremos 5 papas antiguas confitadas y templadas, rellenas con la mayonesa de grasa de vaca y terminadas con un brote de cilantro sobre cada papa y algunos más sobre los calamares.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

JUAN CARLOS CLEMENTE

COLA DE BONITO LISTADO GLASEADO CON JUGO DE SUS ESPINAS, MIEL Y MOJO HERVIDO

PARA LA COLA CONFITADA

Ingredientes:

1 cola de bonito listado
200gr de aceite de oliva
3 dientes de ajo
2 ramas de tomillo fresco
2ud de pimienta palmera
Sal en escamas
Bolsa de vacío

Elaboración:

Aromatizar el aceite con el ajo, tomillo, pimienta palmera y la sal. Limpiar la cola de impurezas. Desangrar en hielo durante unos treinta minutos. Envasar al vacío con el aceite y cocinar a 55°C durante 30 minutos. Una vez confitado, retirar la piel y reservar.

PARA EL JUGO DE BONITO

Ingredientes:

Las espinas y cabeza del bonito
2 cebollas asadas (roja de Lanzarote)
1 cabeza de ajo
25gr de jengibre
½ manojo de cilantro
1 zanahoria
1 puerro
100gr de soja
0.5l de vino blanco seco
50gr Maicena exprés

Elaboración:

Tostar las espinas al horno conjuntamente con las cebollas peladas y partidas en rodajas. El resto de verduras de la receta limpiar, partir en dados y rehogar. Cuando las espinas estén bien tostadas, retirar del horno y desglasar con vino y soja. Juntar todo en un caldero, cubrir de agua y cocinar durante 30 minutos, colar y dejar reducir, ligar, rectificar de sal y colar

PARA EL MOJO HERVIDO

Ingredientes:

4 dientes de ajo
3 pimientos palmeras
1 cebolla
15gr de cominos
3 tomates maduros sin piel y sin semillas
50gr de vinagre macho
150gr de aceite de oliva
5gr de flor de cártamo

Elaboración:

Pochar los ajos laminados con la cebolla en dados, cominos y pimientos palmeras con el aceite de oliva. Cuando la cebolla este bien pochada, añadir la flor de cártamo y el tomate. Una vez esté bien pochado el tomate incorporar el vinagre, dejar reducir y triturar. Rectificar de sal y reservar.

Otros Ingredientes:

Miel de palma
Serrín para ahumar
Cebollino
Puré de papas asadas
Verduritas baby
Hojas verdes aliñadas con aliño de wakame
5gr de flor de cártamo

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Mezclar el mojo con el jugo y la miel de palma. Pintar con la salsa y glasear al horno a 140°C durante 25 minutos aprox. Cada 5 minutos lacar la pieza con la salsa. El aspecto final tiene que ser de un glaseado perfecto y muy brillante. Espolvorear cebollino picado y ahumar con campana de manera ligera para recordar la brasa. Acompañar con la guarnición y trinchar delante del cliente.



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

ORLANDO ORTEGA

LOMO DE PESCADO NEGRO, CREMA DE LENTEJAS GUIADAS, ESCABECHE DE BATATA, GOFIO Y TRUFA

PARA LAS LENTEJAS

Ingredientes:

1 Zanahoria
1 calabacín
1/2 de calabaza
1 cebolla
1 diente de ajo
comino
azafranillo
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
sal

Elaboración:

Guisar lentejas de Lanzarote sólo con verduras.
Sofreír ligeramente la verdura añadir 1/2 Kilo de Lentejas y cubrir con tres litros de agua. Guisar a fuego medio hasta que estén tiernas. Luego dejar reposar para más tarde triturar bien haciendo en busca de un puré muy fino pasándolo por un colador consiguiendo la textura cremosa deseada.

PARA EL GOFIO AMASADO CON TRUFA

Ingredientes:

1/2 Kilo de Gofio de Millo
200 ml. de mantequilla clarificada
10gr. de trufa fresca rallada
sal.

Elaboración:

Amasamos el conjunto añadiendo agua mineral a demanda, unos 100ml. para después darle forma de cilindro con la ayuda de papel film.

PARA EL ESCABECHE

Ingredientes:

500 ml. de caldo de pescado negro
500ml. de aceite de oliva suave
Tomillo
Laurel
unas rodajas de pan frito
tres dientes de ajo
pimentón dulce
sal
50 ml. de vinagre macho

Elaboración:

Maceramos el aceite a 80º con todos los sólidos y el vinagre durante dos horas al vacío. Mezclamos el caldo con la fécula de batata emulsionando la mezcla con el aceite de escabeche hasta que espese.

PARA EL PESCADO NEGRO

Elaboración:

Limpiar el pescado y cortarlo en filetes liberándolo de espinas para después previamente salado y rebozado en gofio lo podamos freír con el aceite bien caliente.