



PACO PÉREZ

MIRAMAR

# Recetas

## MI NIÑEZ

### PARA LA CREMA DE MEJILLÓN

#### Ingredientes:

140 gr. de mejillón (sólo la carne)  
200 gr. de agua de mejillón  
35 gr. de mantequilla  
30 gr. de cebolla tierna  
0,5 gr. de ajo  
20 gr. de vino blanco  
2,5 gr. de alga nori seca  
100 gr. de nata 35% MG

#### Elaboración:

Limpiamos bien los mejillones. Para obtener su carne y su agua, calentamos una olla y agregamos los mejillones, añadimos un poco de agua mineral (600 ml por cada kg de mejillón) para provocar vapor y tapamos la olla. Cocinamos hasta que los mejillones estén abiertos por completo. Retiramos la carne de los mejillones de las conchas y colamos el agua resultante por una superbag.

En una Cocotte® sobre la plancha, agregamos la mantequilla, esperamos a que se funda sin tomar color y añadimos la cebolla tierna en brunoise. Pochamos a fuego suave y tapado. Incorporamos la carne del mejillón y movemos hasta integrar con la cebolla pochada. Subimos el fuego y añadimos el vino blanco, hasta evaporar el alcohol. Incorporamos el alga nori, la nata y el agua de mejillón. Cocinamos durante 10 minutos y dejamos reposar tapado durante 30 minutos más.

Trituramos bien en Thermomix y pasamos por colador fino. Reservamos.

### PARA EL MIMÉTICO DE MEJILLÓN LYO

#### Ingredientes:

250 gr. de crema de mejillón  
50 gr. de agua de mejillón  
25 gr. de isomalt  
1 gr. de obulato  
0,9 gr. de agar-agar  
1 gr. de colorante negro en polvo

#### Elaboración:

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 con 80°C de temperatura durante 8 minutos. Estiramos la mezcla sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta que gelifique. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Estiramos una capa fina de la mezcla con la ayuda de una cuchara sobre el molde de silicona de mejillón y congelamos. Repetimos la operación hasta conseguir el grosor de concha mimética deseada. Desmoldamos la concha y liofilizamos

## **PARA LA CLOROFILA MARINA**

### **Ingredientes:**

100 gr. de alga codium fresca  
60 gr. de junco marino  
50 gr. de kombu en sal  
650 ml. de agua mineral

### **Elaboración:**

Lavamos el Kombu en sal, introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 durante 7 minutos a 70°C. Pasamos el líquido resultante por una superbag y enfriamos rápidamente en abatidor. Reservamos.

## **PARA EL MIMÉTICO DE HELADO DE CONCHAS**

### **Ingredientes:**

100 gr. de clorofila marina

### **Elaboración:**

Con la mezcla de clorofila, extendemos en el molde de las conchas y congelamos. Desmoldamos y reservamos en congelador

## **PARA LA EMULSIÓN DE ALGA CODIUM**

### **Ingredientes:**

200 gr. de alga codium fresca  
150 gr. de nata líquida 35%MG  
50 ml. de agua mineral  
1,2 gr. de agar en polvo por cada 100 gr. de mezcla  
Sal en escamas

### **Elaboración:**

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix excepto el agar en polvo. Trituramos a 70°C velocidad 7 durante 7 minutos y pasamos la mezcla por un colador fino. Enfriamos la mezcla, incorporamos el agar en polvo y sin dejar de remover con una varilla llevamos a ebullición. Enfriamos la mezcla sobre una bandeja en nevera hasta gelificar. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Reservamos en una manga

## **PARA EL DASHI DE ERIZOS**

### **Ingredientes:**

100 gr. de yemas de erizo  
90 gr. de recortes de jamón ibérico  
21 gr. de shitake seco  
20 gr. de sake  
10 gr. de kombu seco  
500 gr. de agua mineral

### **Elaboración:**

Pasamos los recortes de jamón por la picadora. Introducimos todos los ingredientes en una olla a presión y cocinamos 10 minutos desde que empieza a echar vapor. Dejamos reposar dentro de la olla durante 30 minutos y la abrimos. Colamos el dashi resultante por una superbag. Reservamos.

## **PARA EL MIMÉTICO DE ERIZO HELADOS Y LIOFILIZADOS**

### **Ingredientes:**

350 gr. de dashi de erizos  
100 gr. de nata líquida 35% MG  
2,5 gr. agar en polvo  
Colorante verde en polvo  
Colorante negro en polvo

### **Elaboración:**

Mezclamos los ingredientes menos el colorante. Repartimos la mezcla en 2 cazos diferentes y a partes iguales. Añadimos colorante verde en uno de ellos y en otro colorante negro. Obtendremos 2 emulsiones con mismo sabor pero diferente color. Sin dejar de remover con una varilla, llevamos a ebullición la mezcla de uno de los cazos, estiramos sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta gelificar. Repetimos la misma operación con la otra mezcla. Trituramos con el túrmix las gelatinas y las pasamos por un colador fino. Llenamos los moldes miméticos de erizo con las emulsiones y vaciamos ligeramente el centro de cada uno. Congelamos. Unos los liofilizaremos y otros los serviremos congelados.

## **PARA LA SALSA DE BÍGAROS**

### **Ingredientes:**

1 kg. de bígaros  
185 gr. de chalota  
14 gr. de ajo negro  
150 gr. de nata  
12 gr. de bicho rojo  
100 gr. de zumo de limón  
60 gr. de salsa soja  
50 gr. de aceite oliva  
6 gr. de citronela  
7 gr. de jengibre  
48 gr. de kombu en sal  
800 ml. de agua mineral

### **Elaboración:**

En una Cocotte® bien caliente, añadimos el aceite de oliva, incorporamos las chalotas peladas y cortadas en cuartos y los dientes de ajo pelados y enteros. Doramos ligeramente, agregamos el bicho rojo troceado, la Citronela machacada, el jengibre pelado y movemos bien.

Incorporamos los bígaros previamente lavados y movemos, añadimos el alga kombu previamente lavada y el zumo de limón. Integramos bien e incorporamos la salsa de soja, la nata, y el agua mineral. Dejamos cocinar desde que levante el hervor 10 minutos y dejamos reposar tapado y fuera del fuego durante 30 minutos más. Pasamos la salsa resultante por una superbag y reservamos.

## **PARA EL MIMÉTICO DE BÍGARO HELADO Y LIOFILIZADO**

### **Ingredientes:**

300 gr. de salsa de bígaro  
0,9 gr. de xantana  
4 gr. de hojas de gelatina  
2 cargas para sifón

**Elaboración:**

Calentamos ligeramente la salsa de bígaro. Mezclamos con la xantana trituramos bien e incorporamos la gelatina. Pasamos la mezcla por un colador fino y la introducimos en un sifón con 2 cargas de gas. Dejamos enfriar, agitamos bien y vaciamos la espuma en un bol. Con la ayuda de una espatulina, rellenamos los moldes miméticos de bígaro y caracola y congelamos. Desmoldamos los miméticos, unos los serviremos congelados y otros los liofilizamos.

**PARA LOS BÍGAROS****Ingredientes:**

1 l. de agua de mar

100 gr. de bígaros

**Elaboración:**

Lavamos bien los bígaros. Los hervimos en agua de mar durante 5-8 minutos dependiendo del tamaño. Escurrimos los bígaros y retiramos la carne con la ayuda de un alfiler. Los troceamos en 3 y reservamos.

**ACABADO Y PRESENTACIÓN**

Con la ayuda de una manga, repartimos la emulsión de codium sobre la concha lio de mejillón, repartimos los bígaros cocidos, y las conchas miméticas heladas y liofilizadas. Terminamos con unos brotes frescos de laurencia.



MARÍA JOSÉ SAN  
ROMÁN

MONASTRELL

# Recetas

## REBOZUELOS CON WAKAME Y LENTEJAS CRUJIENTES

### PARA LA EMULSIÓN

#### Ingredientes:

450 gr. de espárragos verdes  
300 ml. de AOVE  
30 ml. de vinagre de manzana  
2 gr. de spirulina  
2 gr. de sal fina

#### Elaboración:

Eliminar la parte más dura del tallo de los espárragos, hervirlos en agua con sal 3 minutos. Enfriar en agua helada, emulsiona en la thermomix con el resto de ingredientes.

### PARA LOS REBOZUELOS

#### Ingredientes:

400 gr. de rebozuelos  
200 gr. de emulsión de espárragos  
10 gr. de lentejas  
10 gr. de wakame seco  
4 gr. de raifort  
4 gr. de posos de café Kilimanjaro  
2 gr. de motti cress

#### Elaboración:

Remojar las lentejas durante 4 horas. Escurrirlas y freírlas en aceite de oliva a 180° durante 2 minutos, dejar enfriar en papel absorbente. Freír el wakame a 180° durante 30 segundos, dejar enfriar también en papel absorbente. Limpiar los rebozuelos cortados en trozos pequeños y escaldarlos rápidamente en AOVE a 160°.

Repartir la emulsión de espárragos verdes en la base del plato, colocar los trozos de rebozuelo, repartir los trozos por el plato, añadir la lenteja y el wakame. Rallar el raifort pelado por el plato, espolvorear con café y por último añadir el motti cress.

# VENTRESCA DE BACALAO AL PIL PIL DE SALVIA Y UVAS

## PARA EL SUERO

### Ingredientes:

250 gr. de queso gruyere  
250 gr. de agua

### Elaboración:

Cortar el queso en trozos pequeños y calentar hasta alcanzar 80°C, apartar del fuego y dejar reposar 30 minutos. Pasar por superbag y reservar el suero.

## PARA EL PIL PIL

### Ingredientes:

250 ml. de suero de queso Gruyere  
250 ml. de AOVE picual  
0.2 gr. de salvia

### Elaboración:

Calentar el suero hasta 55°C añadir la salvia, triturar y añadir el aove poco a poco. Mantener templado.

## PARA LA VENTRESCA

### Ingredientes:

480 gr. de ventresca de bacalao desalada  
100 ml. de ginebra  
500 ml. de pil pil de salvia  
12 uvas blancas  
1 limón

### Elaboración:

Envasar el bacalao con la ginebra al vacío y mantener en la nevera 3 horas. Cocer las uvas en olla tapada durante 4 minutos, dejar enfriar, cortar por la mitad y extraer las pepitas.

Cocer el bacalao a 55° durante 8 minutos. Abrir la bolsa y escurrir. Emplatar en el centro, colocar las uvas repartidas por encima del pescado y por los lados, napar con el pil pil y rallar un poco de piel de limón en cada plato.

# ARROZ DE NARANJA Y ACEITE DE OLIVA CON OTROS CÍTRICOS

## PARA LA CONFITURA DE NARANJA

### Ingredientes:

200 gr. de naranja  
120 gr. de azúcar moreno de caña  
20 ml. de agua

### Elaboración:

Pelar la piel de la naranja, hervirla 3 veces. Escurrir i triturar en la thermomix. Cortar la naranja de forma rustica y cocinarla a fuego lento con el agua, el azúcar y la piel triturada durante 45 minutos. Enfriar.

## PARA EL ARROZ

### Ingredientes:

170 ml. de zumo de naranja  
180 ml. de agua  
100 gr. de arroz variedad senia  
80 gr. de confitura de naranja  
40 ml. de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina  
2 gr. de canela en rama  
Azúcar moreno de caña para quemar  
Otros cítricos (mandarina, pomelo y ralladura de naranja y limón)

### Elaboración:

En una olla a presión, calentar el zumo y el agua con la canela hasta llegar a ebullición. Verter el arroz, tapar y cuando empiece a salir el vapor de la válvula, bajar el fuego al mínimo y cocer 14 minutos. Transcurrido este tiempo, apartar del fuego y reposar 5 minutos más. Abrir la tapa y enfriar el arroz extendiéndolo sobre una bandeja. Añadir la confitura y cuando esté totalmente frío emulsionar con el aceite poco a poco. Emplatar, espolvorear con el azúcar moreno y quemar con un soplete. Decorar con trozos de cítricos frescos y ralladura de limón.



JORDI BUTRÓN

ESPAISUCRE

# Recetas

## MENÚ VERDURAS; ZANAHORIA

### PARA EL PASTEL DOBLE DE ZANAHORIA: EL BIZCOCHO

#### Ingredientes:

3 u. de huevo  
100 gr. de azúcar  
15 gr. de maicena  
150 gr. de harina de almendra  
200 gr. de zanahoria rallada  
1 gr. de sal  
0,5 gr. de albúmina

#### Elaboración:

Mezclar con las yemas, la mitad de azúcar, la maicena y la harina de almendra.  
Trabajar con el túrmix las claras, la albúmina y la sal. Colocar en el bol de la Kitchen Aid y montar, incorporar la otra mitad del azúcar a mitad del montado.  
Incorporar por partes el merengue francés a la mezcla inicial.  
Colocar en cada molde de canelón forrado de papel de aluminio 200gr. de preparación. Da para 3 moldes.  
Cocer a 160°C durante 15 minutos.  
Cortar el bizcocho según el tamaño de la base del molde plumcake de aluminio. Colocar sobre ésta y verter por encima del bizcocho la gelatina de zanahoria.

### PARA EL PASTEL DOBLE DE ZANAHORIA: LA GELATINA

#### Ingredientes:

275 gr. de zumo de zanahoria colado  
60 gr. de almíbar  
1,8 gr. de agar-agar  
0,8 gr. de goma tara  
0,2 gr. de sal  
0,2 gr. de ácido ascórbico

#### Elaboración:

Incorporar el zumo de zanahoria, la sal y el ácido ascórbico.  
A parte, mezclar en frío el almíbar con el agar-agar y la goma tara. Llevar a ebullición y retirar del fuego.  
Dejar que disminuya de temperatura e ir incorporando poco a poco el zumo de zanahoria. Remover suavemente para no generar espuma.  
Volcar la gelatina sobre el bizcocho de zanahoria y gelatinizar a temperatura ambiente. Retirar las posibles burbujas que se puedan formar en éste proceso.



## **PARA LA CREMA DE QUESO COMTE**

### **Ingredientes:**

250 gr. de queso Comte  
200 gr. de leche (1)  
50 gr. de nata Elle & Vire  
100 gr. de leche (2)  
1,8 gr. de agar-agar  
0,2 gr. de goma tara

### **Elaboración:**

Colocar en la Taurus el queso comte cortado a trozos, la leche (1) y la nata, a velocidad 3 durante 7 minutos a 60°C.

Seguidamente mezclar la leche (2) junto con el agar-agar y la goma tara. Llevar a ebullición sin dejar de remover para evitar que se agarre a la olla. Integrar ambas preparaciones en la Taurus.

Colar. Reservar y enfriar.

## **PARA EL GEL DE LIMÓN**

### **Ingredientes:**

250 gr. de zumo de limón colado  
20 gr. de azúcar  
8 gr. de piel de limón  
5 gr. de agar-agar

### **Elaboración:**

Rallar con el microplane la piel de limón.

Mezclar todos los ingredientes. Llevar a ebullición sin dejar de remover para evitar que se agarre a la olla.

Colar y dejar gelificar. Una vez gelificado, triturar hasta conseguir un gel bien fino y volver a colar. Reservar en biberón.

## **PARA EL HELADO DE ALCARAVEA**

### **Ingredientes:**

1800 gr. de leche  
40 gr. de semillas de alcaravea  
220 gr. de procrema  
48 gr. de glicerina  
220 gr. de dextrosa

### **Elaboración:**

Llevar a ebullición la leche y las semillas de alcaravea. Infundir 6 minutos y triturar en la Taurus. Pasar por colador y después por superbagg. Dejar enfriar.

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado.

Incorporar el líquido al sólido poco a poco con varilla, generando una masa sin grumos. Agregar la glicerina. Trabajar con el túrmix. Dejar reposar y madurar como mínimo 2 horas.

Volver a mezclar con varilla y reservar.

Pasar por la mantecadora y colocarlo directamente en una manga con boquilla nº18.

## PARA EL BRIOCHE TOSTADO

### Ingredientes:

500 gr. de harina fuerte  
75 gr. de azúcar  
8 gr. de sal  
200 gr. de huevo  
30 gr. de levadura fresca  
85 gr. de agua  
125 gr. de mantequilla  
12 gr. de semillas de alcaravea en polvo  
6 gr. de semillas de alcaravea

### Elaboración:

Disolver la levadura en el agua. Colocar todos los ingredientes en la KitchenAid menos la mantequilla y la alcaravea. Trabajar con el gancho. Amasar hasta obtener una masa fina, elástica y homogénea.

Añadir la mantequilla fría cortada en dados, una vez incorporada, agregar la alcaravea en polvo. Dar las vueltas justas para adicionar estos elementos y retirar.

Realizar una 1ª fermentación en bloque (25°C durante 50 minutos)

Dividir en porciones del peso deseado (25gr.). Incorporar 0,15 gr. de semillas de alcaravea. Efectuar la 2ª fermentación en porción boleada (25°C durante 35 minutos).

Desgasificar ñas piezas y dar forma alargada para colocarlas en molde de silicona rectangular pequeño. Dar la 3ª fermentación (25°C durante 50 minutos). Hornear diariamente a 205°C de 6 a 8 minutos, voltear la bandeja a los 4 minutos de cocción.

Cortar 16 rebanadas de cada brioche. Pincelar con mantequilla noicette por ambos lados. Hornear 160°C durante 8 minutos. Colocar sobre las rebanadas de brioche una lámina de silicona para evitar que se muevan.

## PARA EL AIRE DE MANTEQUILLA TOSTADA

### Ingredientes:

165 gr. de mantequilla tostada (a 155°C)  
100 gr. de mantequilla  
375 gr. de agua  
20 gr. de azúcar  
1 gr. de sal  
4 gr. de lecitina de soja

### Elaboración:

Llevar a 60°C todos los ingredientes y crear el aire con ayuda de un túrmix.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

Colocar el pastel en el lado derecho del plato con la gelatina hacia la derecha, encima pondremos una unidad de brioche tostado roto. Pondremos 3 puntos de gel de limón sobre el pastel, no muy grandes. Al lado izquierdo del pastel de zanahoria pondremos una quenelle de crema de queso y a su alrededor acompañaremos con dados de queso comte.

Pondremos una cucharada de aire de mantequilla encima del pastel, tapando el brioche y los puntos de gel de limón. El helado de alcaravea lo colocaremos encima de la crema de queso y encima del helado una línea de alcaravea en polvo. Finalmente colocaremos dos trozos pequeños de brioche encima del helado para darle volumen al plato.



PEPE SOLLA

CASA SOLLA

# Recetas

## CREMOSO DE AGUACHIRLE Y VIEIRA

### PARA EL AGUACHILE DE TOMATE

#### Ingredientes:

8 u. de jalapeños  
760 gr. de pepino con piel  
720 gr. de zumo de lima  
125 ramas de cilantro  
120 gr. de cebolla morada  
60 gr. de sal  
3 kg. de tomate tartar  
10 u. de chile árbol

#### Elaboración:

Triturar todos los ingredientes en la thermomix. Envasar en bolsas al vacío y congelar. Descongelar sobre estameña para clarificar. Reservar.

### PARA EL CREMOSO DE AGUACHIRLE DE TOMATE

#### Ingredientes:

1 kg. de almendra  
2 l. de aguachirle

#### Elaboración:

Hidratar la almendra junto con el aguachirle durante 24 horas. Triturar y colar por colador fino. Rellenar vasos de PacoJet, congelar. Turbinar antes del pase.

### PARA LA VIEIRA

#### Ingredientes:

Vieiras

#### Elaboración:

Cortar las vieiras en láminas mientras están semi congeladas.

### PARA LA EMULSIÓN DE LENTERN UMAMI DE MAR

#### Ingredientes:

Lentern  
Xantana

#### Elaboración:

Texturizar el lentern con 2% de xantana

# ENTRECOTE DE VACA, HOJAS Y TUPINAMBO

## PARA EL ENTRECOTE

### **Ingredientes:**

Entrecote de vaca vieja gallega  
Sal  
Azúcar moreno

### **Elaboración:**

Limpia el entrecote del resto de grasa. Curar en una porción de 3 partes de sal por una de azúcar moreno durante 20 minutos. Limpia el entrecote de la salmuera y reservar en un paño seco durante 12 horas. Racionar trozos de 160 gr. Al pase marcar en plancha y cortar filetes de 0.5 cm de grosor. Aplicar sobre el filete grasa de entrecote fundida.

## PARA LA CREMA DE TUPINAMBO

### **Ingredientes:**

500 gr. de tupinambo cocido  
15 gr. de mantequilla noisette  
35 gr. de cacahuets tostados

### **Elaboración:**

Cocer el tupinambo hasta que esté muy cocido. Triturar junto con la mantequilla noisette hasta tener una crema lisa. Poner a punto de sal. Colar y reservar hasta el pase.

## PARA LAS HOJAS DE ADELINA

### **Ingredientes:**

Hojas de Adelina  
Limón

### **Elaboración:**

Sumergir las hojas en agua, hielo y limón durante 30 minutos. Secarlas sobre papel absorbente. Reservar hasta el pase.



ABRAHAM ORTEGA

EL SANTO

# Recetas

## SASHIMI DE ATÚN CANARIO CON CREMA DE AJO BLANCO, DADOS DE ALOE VERA Y AÉREO DE ESPIRULINA DE TENERIFE

### Ingredientes:

1 u. de ajo  
100 gr. de almendra blanca  
333 ml. de agua fría  
Pan  
150 ml. de aove  
800 gr. de lomo de atún limpio  
1 u. de aloe vera  
30 gr. de azúcar  
15 gr. de zumo de limón  
Piel de aloe vera  
80 gr. de espirulina  
80 gr. de azúcar  
20 gr. de harina  
3 u. de huevo

### Elaboración:

Para la crema de ajo blanco pondremos en una termomix el ajo, las almendras y el aceite, trituramos todo a máxima velocidad hasta obtener una pasta, luego echaremos el agua fría poco a poco hasta obtener algo parecido a una crema ligera, y por último le ponemos el pan para que coja consistencia. Colamos por un chino colador y reservamos en la nevera.

Por otro lado, vamos a hacer el aéreo de espirulina. Ponemos todos los ingredientes en la termomix y trituramos a máxima potencia durante 1 minuto, metemos la mezcla en un sifón de medio litro y lo cargamos con el N<sub>2</sub>O y lo dejamos reposar en la nevera durante 2 horas

Mientras esperamos vamos a hacer nuestro aloe vera. Pelamos el Aloe vera dejando la piel bien limpia de carne y escalfamos la piel y la carne separado tres veces, cambiando el agua cada vez que lo hacemos.

Con la carne la cortamos en cubos de 1 centímetro y lo ponemos en un almíbar que elaboraremos con el limón, el azúcar y el agua (Hacer el almíbar es muy sencillo, pondremos el agua el limón y el azúcar a cocer y cuando rompa a hervir lo apagamos y enfriaremos.) reservamos en la nevera 1 hora. Por otra parte, con las pieles las pondremos a deshidratar a 40°C durante 7 horas. Cuando la tengamos con ayuda de un molinillo de café aremos un polvo y guardaremos en un bote hermético.

Para elaborar el plato final: Pondremos el aéreo en un vaso de plástico con una incisión en el fondo en el microondas a máxima potencia durante 1 minuto (depende de la potencia del microondas, tiene que quedar como el de la foto) mientras tanto nosotros vamos a el plato y vamos a poner un gotón de ajo blanco en él y con la parte de atrás de una cuchara le daremos un golpe para darle sensación de caído. Por otro lado, cogeremos nuestro atún y lo cortaremos en tataki (corte japonés de forma rectangular de la pieza) y luego en lonchas de un grosor de unos 0,8mm y dispondremos encima del ajo blanco, con ayuda de unas pinzas pondremos unos dados de aloe en el plato, unos limpios y otros "empanados" en el polvo de aloe. Cuando tengamos nuestro aéreo con la textura adecuada lo sacaremos del vaso y lo partiremos con las manos para intentar que no se pierdan los alveolos de aire generados y lo pondremos por el plato a gusto.



DAVID BRANDAO

KENTIA

# Recetas

## NIGURI DE GAMBAS DE LA SANTA

### PARA EL NIGURI CON GAMBA

#### Ingredientes:

20 u. de gamba de La Santa  
1 kg. de vieira  
200 gr. de alga kombu  
5 ml. de salsa ponzu  
5 gr. de papaya fermentada  
20 lonchas de tocino  
25 ml. de agua de salmorejo  
5 gr. de nabo  
2 ml. de yuzu  
0,5 gr. de huevas de pez volador

#### Elaboración:

Cubrimos las vieiras con las algas kombu en salazón y lo dejamos curando. Las gambas también las cubrimos con sal y dejamos por dos horas, transcurrido este tiempo pasamos las gambas por la salsa ponzu hasta y reservamos hasta el emplatado.

Picamos las vieiras muy finamente y hacemos dos quenelles con cucharitas de café.

Para el emplatado;

Disponemos las dos quenelles de vieira en la base del plato, encima colocamos las gambas partidas por la mitad y cubrimos todo con una loncha de tocino, con el soplete fundimos un poco la loncha. Terminaremos el plato con un poco de nabo rayado, el yuzu y las huevas por encima la fina capa de tocino. Delante el comensal finalizamos el plato con el agua de salmorejo.

## MORENA RELLENA

### PARA LA MORENA

#### Ingredientes:

2 kg. de morena  
25 gr. de alga codium  
100 ml. de nata  
5 gotas de garum (salsa de pescado)  
5 gr. de chorizo  
Queso curado  
200 gr. de patata  
Aceite  
1 gr. de pimienta  
5 gr. de pimentón  
3 gr. de ajo  
Vino blanco de Lanzarote  
5 gr. de cilantro

**Elaboración:**

Sacamos la piel de la morena y la reservamos, la carne la ponemos en bolsas al vacío con todas las especias y la cocinamos a baja temperatura. Una vez esté cocida hacemos una brandada con la carne de morena, el chorizo, la nata y el queso curado.

Con las espinas de la morena hacemos un fondo oscuro, reducimos y añadimos el garum.

Por otro lado hacemos un parmentier con las patatas, una vez hecho infusionamos las algas en el parmentier de patata.

Para el emplatado;

La piel de la morena la cortamos en forma circular, colocamos la brandada en el centro y cerramos como si fueran raviolis. Al parmentier le añadimos nata y lo ponemos en el sifón con dos cargas. Colocamos el "ravioli" de brandada de morena en el centro del plato, tres montículos de espuma de parmentier al lado formando un triángulo y terminamos con el fondo oscuro reducido por encima.

## **COSTILLA NEGRA, EL MAR Y EL HUERTO**

### **PARA LA COSTILLA**

**Ingredientes:**

4 kg. de costillar de cerdo

1 kg. de maíz

20 gr. de mantequilla de cerdo

500 gr. de caldo de garbanzo

200 gr. de choclos de maíz

400 gr. de almejas

2 ml. de aceite de sardina seca

5 gr. pasta chili Lanzarote

20 ml. de aceite de sardina

Vino tinto

Comino

Ajo

Vinagre de arroz

**Elaboración:**

Hacemos una salmuera con sal, pimentón y hierbas y cubrimos el costillar durante dos horas, retiramos la salmuera y la marinamos con el vino, el ajo, el comino, la pasta de chili y el vinagre de arroz por dos horas más. Escurremos y envasamos al vacío con mantequilla de cerdo, cocinamos a baja temperatura.

Hacemos un puré con los choclos, el maíz y mantequilla.

Cocinamos las almejas al vapor.

Para el emplatado;

Colocamos las costillas en el centro del plato, puré de maíz al lado y las almejas encima de éste.

Terminamos con una gotas del aceite de sardina seca.





JORGE PEÑATE

LAS ROCAS

# Recetas

## MARBONARA DE CALAMAR CON YEMA MARINADA Y ERIZO

### PARA LA MARBONARA

#### Ingredientes:

200gr de calamar limpio.  
2 huevos.  
2 puerros.  
1 cebolla.  
3 dientes de ajos.  
50 gr de erizo limpio.  
200 ml de crema de leche.  
50 cl de soja.  
50 cl de agua de mar del Atlántico.  
50 cl de vino blanco.

#### Elaboración:

Prensamos el calamar previamente limpio y congelamos. Cortamos por la fiambre en tiras y reservamos.

Yema marinada: los huevos los congelamos pero anteriormente le quitamos la cáscara, se separa la yema de la clara lo pasamos por agua de mar y sumergimos en soja y especias.

Marbonara de erizo: sofreímos las verduras, añadimos el erizo y el vino blanco. Cuando se haya ido el alcohol le ponemos crema de leche, reducimos y sazonamos al gusto.