

## **MENÚ DE NAVIDAD GREMIO DE MAYORISTAS**

### CAPPUCCINO DE VERDURAS, GAROTA Y AIRE DE BACALAO AHUMADO

INGREDIENTES para 4 personas:

#### **Crema de zanahoria y apio:**

- 200 gr. de zanahoria
- 200 gr. de apio
- 200 ml agua mineral
- 2 cl aceite virgen extra
- sal
- Pimienta negra molida al instante

#### **Aire de bacalao ahumado:**

- 40 gr. de bacalao ahumado
- 150 ml de nata líquida
- 1 gr. de lecitina de soja
- 40 gr. de erizo de mar fresco

En una olla al fuego pondremos el aceite virgen extra, una vez caliente sofreímos las zanahorias y el apio, previamente cortado en juliana. Una vez sofrito, verteremos el agua mineral y lo llevaremos todo a ebullición. Una vez hervido, reduciremos hasta la mitad, añadiremos la sal y la pimienta negra recién molida y trituraremos. Colaremos por un colador fino. Reservaremos.

En un cazo pequeño pondremos la nata y la llevaremos a ebullición, una vez hierva añadiremos el bacalao ahumado y trituraremos. Colaremos por un colador fino y añadiremos la lecitina de soja.

**MONTAJE:** en un vaso de capuccino, preferentemente de vidrio, verteremos la crema de zanahoria y apio, encima de ésta una cucharada de 10gr. aprox. de erizo de mar fresco, finalmente acabaremos con el aire de bacalao ahumado previamente emulsionado con el brazo triturador.

## TARTAR de NAVAJAS, BERBERECHOS Y SALSA JAPONESA

INGREDIENTES para 4 personas:

### **-Tartar**

- 600 gr. de navajas medianas frescas
- 400 gr. de berberechos grandes frescos
- 20 gr. de ajo tierno picado en brunoise
- 20 gr. de huevos de trucha (caviar)
- 2 rábanos crudos
- 50 gr. de escarola Frisse
- 2000 ml de agua mineral
- 40 gr. de sal marina
- 5 ml de aceite virgen extra

### **-Salsa japonesa (Ponzu):**

- 10 ml de salsa de soja
- 10 ml de zumo de cítricos (limón, naranja, mandarina)
- 5 ml de vinagre de arroz
- 5 ml de mirim (vino de arroz)
- 10 gr. de alga kombu seca
- 5 gr. de katsoubushi (escamas secas de bonito)

En un cuenco, añadiremos todos los ingredientes de la salsa japonesa, reservaremos en la nevera en frío durante al menos dos horas.

En una olla pondremos dos litros de agua mineral y la sal y llevar a ebullición, verteremos las navajas, cocemos hasta que vuelva hervir, las sacaremos y las enfriaremos rápidamente en un cuenco con agua fría y hielo. Una vez frías las escurriremos y secamos con papel absorbente de cocina, cortarlas en 1/2 cm de espesor, reservar.

En una olla bien caliente verteremos los berberechos y taparemos, una vez se abran las cáscaras las sacaremos del fuego y las enfriaremos con agua y hielo. Una vez frías las escurriremos y retiramos las cáscaras.

Triaremos y lavaremos bien la escarola Frisse, una vez limpia la escurriremos bien con papel absorbente.

Sacaremos de la nevera la salsa japonesa y la colaremos por un colador fino, a fin de obtener una salsa bien limpia. Cortaremos los rábanos en rodajas muy finas.

**MONTAJE:** en un cuenco pondremos las navajas, el aceite virgen extra, la salsa ponzu y mezclamos. En el fondo de un plato soperero y con la ayuda de un molde redondo de 6X6 cm, pondremos el tartar de navajas, encima de éste dispondremos unos berberechos, seguiremos con un poco de huevos de trucha y acabaremos decorando con unas ramitas de escarola Frisse. Napar con la salsa japonesa.

## SAQUITOS ASADOS DE RAPE, PIL-PIL DE COLIFLOR, CHIPS DE ALCACHOFA Y SALSA ESPAÑOLA.

INGREDIENTES para 4 personas:

- 600 gr. de cola de rape grande limpia y sin cabeza
- 150gr. puerros limpios sin hojas verdes y raíces
- 200 gr. de coliflor fresca limpia
- 75 gr. de alcachofas frescas
- 20 cl de aceite virgen extra suave
- 250 ml de aceite de girasol
- aceite virgen extra
- sal en escamas
- sal marina
- 5 ml de salsa española (concentrado de carne)

Cortaremos el rape en raciones de unos 150 gr., los reservaremos en frío en la nevera. (Lo podemos pedir limpio y cortado a la misma pescadería).

Cortaremos los puerros a razón de unos 10 cm de espesor. Haremos un corte transversal en todo el espesor del puerro. Sacaremos las capas. Una vez tengamos las capas de puerro las escaldaremos, las enfriaremos con agua fría y hielo y las secamos con papel absorbente de cocina. Envolveremos el rape con las láminas de puerro haciendo un saquito. Reservaremos.

Cortaremos la coliflor por las ramas para obtener pequeños trozos de coliflor, una vez tengamos la coliflor, la cocemos al vapor 100°C durante 10 minutos. Una vez cocido la trituraremos con el robot de cocina y añadiremos el aceite virgen extra y una pizca de sal. Obtendremos un puré muy fino, lo reservaremos en caliente.

En un cazo bajo, caliente el aceite de girasol. Llevaremos el aceite a unos 180°C. Pelar un poco las primeras hojas de las alcachofas y las cortaremos en juliana empezando por la base. Obtendremos unas láminas de unos 2 ml de grosor. Echaremos estas láminas de alcachofa en el aceite de girasol y las freiremos. Escurriremos en papel absorbente de cocina, reservar.

Marcar en la plancha los rollitos de puerro y rape. Una vez marcados por todos los lados, los acabaremos de hornear a 200°C durante unos 10 minutos aprox. , mientras tanto calentar la salsa española.

**MONTAJE:** en el fondo de un plato, haremos una lágrima de pil-pil de coliflor, encima pondremos los saquitos de rape y puerro, dispondremos por encima las chips de alcachofas, napar con salsa española por encima.

## PIÑA ASADA, MOUSSE DE CAQUI Y NARANJA Y ARENA DE CACAO

INGREDIENTES para 4 personas:

### - Mousse de caqui y naranja

- 4 Caquis (200 gr. aprox.)
- 100 ml de zumo de naranja
- 5 gr. gelatina
- 150 gr. nata fresca
- 10 gr. de azúcar

### -Piña asada

- 200 gr. de piña limpia sin piel
- 100 ml de agua mineral
- 100 gr. de azúcar
- Arena de cacao
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de almendra molida
- 50 gr. de azúcar
- 5 cucharadas de cacao en polvo

Comenzamos pelando los caquis, seguidamente los cortamos en trozos y los ponemos en el vaso de la batidora con el zumo de naranja y con 5 gr. de azúcar. Trituraremos bien.

Disolveremos la gelatina con un poco de agua tibia.

Una vez disuelta la añadiremos a la crema de caquis, removeremos bien para que la gelatina quede bien integrada. Montar la nata con el azúcar restante y mezclar la crema de caqui.

Reservaremos en la nevera durante un mínimo de 2 horas hasta que cuaje. Reservar.

Cortar la piña en dados de 2x2 cm, dejaremos macerar en un cuenco con azúcar unas 2 horas, una vez macerada, saltar en una sartén muy caliente hasta que quede blanda y caramelizada. Reservar.

Amasaremos la mantequilla, bien fría con la harina, añadiremos la almendra molida y el azúcar y por último el cacao en polvo. Extender con ayuda de un rodillo de un grosor de 1/4 de cm, poner en una bandeja de horno y cocer a 170ºc., debe quedar una galleta muy seca para que a continuación una vez fría romper y hacer una arena.

**MONTAJE:** dispondremos un par de cucharadas de arena de cacao en la base del plato, encima pondremos los dados de piña en almíbar y terminar con unas bolas de mousse de caqui y naranja.