

Tarta de Nueces

Por: Chef Diego Dato Del Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Preparación 45 minutos

Ingredientes

- 400 g de azúcar
- 8 huevos enteros

- 400 g mantequilla blanda
- 400 g de nueces peladas molidas



Separar las yemas de las claras de los huevos. Colocar las claras en un bol y montarlas a punto de nieve con unas varillas y añadir la mitad del azúcar.

Batir en un bol la otra mitad del azúcar con las yemas e incorporar la mantequilla poco a poco, batiendo sin cesar. Añadir las nueces a las yemas y mezclar las claras montadas inicialmente. Verter en un molde untado con mantequilla y enharinado. Cocer a 180°C unos cuarenta y cinco minutos.







Acabado y Presentación

Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 20 min aproximadamente, espolvorear con azúcar glasé y lo podemos acompañar con una bola de helado de manzana.

Truco: Al mezclar las elaboraciones, usaremos una lengua para que no se baje la consistencia de las clara y yemas montadas. Conseguiremos un bizcocho aireado y esponjoso

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

Ingredientes

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal
- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- ½ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar

- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfírelos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa

del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

Ingredientes

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientas palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientas palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Ingredientes

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimiento verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta 1/4 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y

malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la

manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (fornada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En un mortero machacarlo sajos, la pimienta, y la sal gruesa hasta pulverizarlo totalmente.

en
te
. Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
. Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

Escaldón de Cazuela o Caldo de Pescado

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Escaldón

Ingredientes

300g de gofio

Caldo de pescado colado

6 hojas de hierbahuerto

Poner gofio en un lebrillo, bol o similar

Escaldón de Cazuela o Caldo de Pescado



He
rv
ir
el
ca
ld
o
co
n
un
as
[ho](#)
[ja](#)
[s](#)
[de](#)
[hi](#)
[er](#)
[ba](#)
[hu](#)
[er](#)
[to](#)
e
ir
lo
ag
re
ga
nd
o
pa
ul
at
in
am
en
te
al

go
fi
o
mi
en
tr
as
lo
re
mo
ve
mo
s,
ha
st
a
ob
te
ne
r
un
am
as
ad
o
de
un
a
te
xt
ur
a
(s
eg
ún
gu
st

os
)
má
s
o
me
no
s
es
pe
sa
.
Co
ns
um
ir
de
in
me
di
at
o.

Tambien...

Este escaldón es el acompañamiento habitual de toda buena cazuela de pescado, aunque es frecuente consumirlo solo, sin que acompañe el plato de procedencia. Posee algunas variantes, tales como incorporar papas y pescado desmigajado procedentes de la cazuela, agregar unos ajos dorados en aceite con algo de pimienta picona, sobre el escaldón ya elaborado o añadir mojo verde sobre el preparado, entre otras. En cuanto a la textura, esta es siempre cuestión de gustos, particularmente la prefiero ligera.

Ostra, pasta de trigo y coco

Atelir Crenn by Chef Dominique Crenn – [Premio Icono 2021 50 Best Restaurants](#)

La chef, nacida en Francia y afincada en San Francisco, recibió de sus padres un gran interés por la cocina antes de trasladarse a Estados Unidos con 24 años y comenzar su formación. A continuación, Crenn se convirtió en la primera mujer chef ejecutiva en Yakarta (Indonesia), donde dirigió la cocina del [Hotel Intercontinental](#). Tras regresar a San Francisco para trabajar en el aclamado Luce, abrió el [Atelier Crenn](#) en la ciudad en 2011. Al año siguiente, Crenn se convirtió en la primera mujer cocinera de Estados Unidos en dirigir un restaurante con dos estrellas.



Ostra, pasta de trigo y coco

Ostra, pasta de trigo y coco

Ingredientes

- 5 gramos de acyl gellan (Goma gellan)

- 0,4 gramos de Hexametáfosfato de sodio (SHMP)
- 1,3 gramos de lactato de calcio
- 30 gramos de hojas de germinado de trigo
- 5 gramos de sal marina fina
- 0,4 gramos de ácido ascórbico

En una olla grande, combine 500 gramos (2 tazas más 5½ cucharaditas) de agua con la goma gellan y el SHMP y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Incorporar el lactato de calcio y volver a hervir la mezcla. Transfiera la mezcla a un recipiente poco profundo y refrigere hasta formar un gel. Transfiera el gel a una licuadora y agregue las hojas de germinado de trigo (wheatgrass), la [sal marina](#), y el ácido ascórbico y mezcle hasta que esté liso. Transferir el puré a un biberón de cocina y refrigerar.

Agua de coco y algas

Ingredientes

- 4 cocos jóvenes
- 2 gramos de agar-agar
- 15 gramos de algas verdeazuladas
- 5 gramos de sal marina fina
- 2 gramos de azúcar
- 0,75 gramos de goma xantana

Abrir los cocos y recoger el agua. En una olla grande, combine 500 gramos del agua de coco con el agar-agar. Llevar a ebullición, retirar inmediatamente del fuego. Transferir a un recipiente poco profundo y refrigerar hasta obtener un gel. Batir el gel y colar a través de un filtro de café. En una licuadora, mezclar 500 gramos del gel de agua de coco filtrado con las algas, la sal marina, el azúcar y la goma xantana. Mezclar a alta velocidad hasta emulsionar, unos 20 segundos. Refrigere, cubra, hasta que todas las burbujas se hayan disipado, al menos 1 hora o hasta que esté listo para servir.

Ostras

- 12 ostras pequeñas y su líquido

Transferir la carne de ostra y su líquido a una bolsa de vacío, descartando las conchas. Selle la bolsa y comprima al 99%. Cocine las ostras en un sous vide a 55 °C durante 2 minutos. Servir inmediatamente. Deseche el líquido.

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

[Tijoco](#), una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Tijoco

Ingredientes

Crerosoo yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina

- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la

extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:



Tijoco by Jesús Camacho

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

Mousse: Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

Crocant: Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que colocaremos sobre la mousse. 2H

Gelatina: Mezclar la leche con el azúcar y el agar-agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

Parfait glacé: Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y

añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

Ingredientes: 100 % gofio

Bizcocho:

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar
- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

Salsa:

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

Mousse:

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Crocant:

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa
- 50 g de gofio

Gelatina:

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

Parfalt glacé:

- 80 g de azúcar
- 8 yemas
- 125 g de gofio
- 500 ml de nata semimontada