

Ensalada de apio y endivias con nueces

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Ingredientes

Ensalada

- 350 g de apionabo pelado
- Un puñado de rúcula
- 1 endivia
- 1 manzana verde Granny Smith
- El zumo de un limón
- Un puñado de nueces
- 1 cucharada sopera de queso azul
- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de perejil
- Sal
- Pimienta

Mantequilla clarificada:

120 g de mantequilla sin sal

Elaboración

Para la ensalada:

Poner en un bol el queso, el vinagre, el perejil, el aceite de oliva y mezclar todo bien hasta conseguir una sala de queso untuosa.

Cocer durante treinta segundos en agua hirviendo el apionabo.

Sacar de la cazuela, escurrir y enfriar bajo el chorro de agua.

Cuando haya templado saltearlo cortado en dados durante unos segundos a fuego vivo con un poco de mantequilla clarificada.

Lavar la rúcula, la endivia y la manzana verde. Cortar la manzana en bastones con la piel incluida.

Mezclar las verduras y los frutos secos y aliñar con la salsa de queso.

Para la mantequilla clarificada: Derretir a fuego muy lento y retirar la espuma de la superficie. Verter suavemente la mantequilla líquida en un cuenco, procurando que no caiga el sedimento lácteo, el suero, depositado en el fondo del cazo. La mantequilla clarificada debe tener un color parecido al aceite de oliva ligero. Esta mantequilla se conserva en el frigorífico durante varias semanas.

Arehucas Coconut

Este cóctel tropical está elaborado con el [Arehucas Carta Oro](#), un ron de aroma ligero, aunque bien definido; equilibrado, con presencia y el [sabor preciso](#) para dejar su sello en cualquier combinado.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de nuez moscada
- 8 ramas de canela
- Crema de coco
- Vaina de vainilla
- 75 ml de Ron Carta Oro Arehucas
- Hielo

Elaboración:

Arehucas

El 9 de agosto de 1884 fue inaugurada en Arucas, Gran Canaria, La Fábrica de San Pedro, una pequeña empresa dedicada a la destilación de rones y licores, precursora de la actual Destilerías Arehucas. El proceso artesanal para convertir el jugo de caña en ron, combinado con el uso de modernos ingenios, hizo que “La Fábrica”, como era conocida popularmente, obtuviera sus primeros éxitos.

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria, con una historia consagrada, y prueba de ello son sus instalaciones únicas en el municipio de Arucas (Gran Canaria), tal y como lo contrastan sus más de 45.000 visitantes anuales. Destilerías Arehucas S.A. es, desde 1892 el Proveedor Oficial de la Casa Real española. El Título es de carácter vitalicio, y fue concedido por la Reina Dña María Cristina de Austria, en reconocimiento al proceso artesanal utilizado.

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**.

Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardberg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/

Zaperoco actualizado

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes: Zaperoco actualizado

La gelatina de leche condensada:

- 300 ml de leche condensada
- 600 ml de leche
- 3/4 de una hoja de gelatina

Mermelada de limón:

- 100 g de pulpa de limón
- 115 g de azúcar
- Helado de canela:
- 900 ml de leche
- 2 ramas de canela
- 70 g de azúcar
- 60 g de glucosa
- 2 hojas de gelatina

Borras de café:

- 4 g de sal
- 150 g de azúcar
- 150 g de harina de almendras
- 90 g de harina
- 12 g de cacao
- 50 g de café molido
- 120 g de mantequilla

Reducción de vino dulce:

- 500 ml de vino dulce del país

Elaboración:

La gelatina de leche condensada:

Calentar la leche condensada mezclada con la leche a unos 50 C aproximadamente y añadir la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Verter en el plato sopera dándole una altura de 3 ó 4 milímetros. Enfriar en el frigorífico.

Mermelada de limón:

Cocinar la pulpa de limón y el azúcar a fuego lento hasta obtener una textura de mermelada ligera.

Helado de canela:

El día anterior hervir unos minutos la leche con las ramas de canela y dejar infusionar unas 12 horas en frigorífico. Al día siguiente colar sobre la mezcla de azúcar y glucosa. Elevar a 85° aproximadamente y removemos durante unos minutos. Bajar la temperatura ayudándonos con un baño maría de hielo a unos 15°C agregándole las hojas de gelatina previamente hidratadas en abundante agua fría. Cuando la mezcla alcance unos 50° C . Reposar unas 12 horas en frigorífico y posteriormente montar en heladora.

Borras de café:

Ablandar la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos con el resto de los ingredientes hasta homogeneizar el conjunto. Estirar la mezcla en pequeñas porciones entre dos papeles antiadherentes, dándole un grosor de unos 3 milímetros. Solidificar en el frigorífico y cortar en cuadros de 3 milímetros. Hornear a unos 180°C 12 ó 15 minutos y una vez frío conservar en cajas herméticas.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso. 150

Terminación y presentación: Disponer la mermelada de limón alrededor de la gelatina de leche condensada. En el centro del plato colocar la quenelle de helado. Distribuir las borras de café sobre la mitad de la quenelle de helado y pintar la otra mitad con la reducción de vino dulce.

Salmorejo con tartar de fresas

[By Chef Yago Crego](#)

Receta para 3-4 personas

Salmorejo:

Para esta [receta](#), he “*tuneado*” un poquito la receta de Salmorejo Cordobés tradicional, añadiendo un chorrito de vinagre

- – 500 gr de tomate, a poder ser tipo “pera”
- – 100 gr de pan – [100 ml Aceite de Oliva VE](#)
- – 1 diente de ajo
- – 10 gr de Sal
- – 20 ml de Vinagre PX (recomiendo usar Paula Coll)

Método:

- – Limpiar y triturar los tomates
- – Colar para quitar los restos de piel y las pepitas
- – Volver a triturar añadiendo el pan, el vinagre, el aceite de oliva y la sal.
- – Tartar de Fresas y pepino:
 - – 2 pepinos
 - – Unas 20 fresas

Método:

- – Cortar los cuatro lados de pepino, desechando el bloque de semillas centrales.
- – Cortar las hojas de las fresas
- – Picar todo en brunoise (dados de un medio centímetro) y mezclar



Emplatado:

*Como veis en la foto, el salmorejo se pone de base, se le añade un chorrito de aceite de oliva por encima y yo, siempre le pongo un poco de pimienta negra molida.
Con ayuda de un aro, se emplata en el centro el tartar y se*

corona con una quenelle de Creme Fraiche (con yogur griego queda muy bien también).

Para decorar unas hojas de escarola y un poco de cebollino.

Una receta muy sencilla y rápida, fresca para el verano, vegetariana y sana.

El aguacate y su receta...

Salpicón de polbo á grella

La gran versatilidad del [aguacate](#) queda de manifiesto en cualquier receta en la que se aplique, desde el desayuno hasta el almuerzo, la cena y el postre, la consistencia rica y mantecosa de los aguacates los convierte en una lujosa adición para cualquier plato.

Con la piel llena de baches o escamosa y una gran semilla, los aguacates son en realidad una fruta, y como tales, normalmente se preparan y comen crudos para disfrutar de su carne verde vibrante. Con alto contenido de grasas monoinsaturadas, le aporta una característica cada vez más popular en postres, y se combinan maravillosamente con el chocolate.

Proveniente de América Central, es el ingrediente principal del guacamole, ya que su cremosidad es la base perfecta para combinar con especias picantes y texturas crujientes. También puedes usarlos en esta deliciosa receta del chef gallego, **Yago Crego**.

El aguacate y su receta...Salpicón de polbo á grella

(Ensalada gallega de pulpo)

Para la ensalada de pulpo

- 1 pulpo grande, 2 kg (u 8 patas grandes)
- 1 kiwi, cortado en cubitos de 5 mm
- 1 pizca de pimentón
- 1 pizca de sal
- Brotes de cilantro
- aceite de oliva virgen extra

Para la crema de aguacate

- 2 aguacates
- 5 ml de aceite de oliva ahumado
- 30 g de chalotes, finamente cortados en cubitos
- 5 g de cilantro_picado
- 1 lima_, en jugo (al gusto)

Para la picada

- 100 g de pimiento rojo, cortado en cubitos muy finos
- 100 g de pimiento verde, cortado en cubitos muy finos
- 50 g de chalotes, cortado en cubitos muy finos
- 20 ml de vinagre de jerez
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal

Para comenzar, cocina el pulpo. Lleva a ebullición una olla grande de agua con mucha sal y agregue cuidadosamente el pulpo. Lleva a fuego lento y cocina durante 45–60 minutos, o hasta que estén tiernos. Escurrir y dejar enfriar.

Una vez que esté lo suficientemente frío como para manejarlo, retira con cuidado los tentáculos. Puede guardar la cabeza para usar en otros platos.

Prepara una picada combinando todos los ingredientes en un tazón. Reservar.

Para hacer la crema de aguacate, mezcla todos los ingredientes hasta obtener una textura muy suave. Prueba y sazona con jugo de limón y sal. Coloque una hoja de papel film directamente sobre la superficie de la crema hasta que esté lista para usar, así mantendrás su color verde vibrante.

Dora los tentáculos del pulpo en una sartén muy caliente hasta que estén ligeramente crujientes.

Corta cada tentáculo en 3 o 4 piezas y sazona con sal en escamas. Drena cualquier exceso de líquido de la picada.



Emplatado

Agrega un toque de crema de aguacate a cada plato y deja caer un poco de la picada y el kiwi cortado en cubitos. Cubre con los trozos de pulpo y adorna con los brotes de cilantro, una pizca de pimentón y una poco de aceite de oliva.

Puerros tiernos con salsa de

mantequilla de trufa, migas de ajo y hierbas

La impresionante receta de esta entrada vegetariana con [puerros](#) del [Chef Russell Brown](#), es fácil de preparar pero, gracias a algunas técnicas e ingredientes sofisticados, sabrá como si hubiera pasado horas en la cocina. Cocinar los puerros al vacío da como resultado una textura tierna y maravillosa que contrasta perfectamente con el crujiente de las migas de ajo, mientras que la cremosa salsa de trufa añade un toque extra de sabor. Si es posible, prepara el caldo de verduras con un día de antelación para que tenga tiempo de infundirse.

PARA EL CALDO

2 bulbos de hinojo

1 rama de apio

1 puerro grande

1 cebolla mediana

1 manojo de perejil de hoja plana

1 cucharada rasa de semilla de hinojo

1 anís estrellado

agua

Corta, lava las verduras y colócalas en una sartén grande. Agrega el perejil, las semillas de hinojo y el anís a la sartén. Vierte suficiente agua para cubrir. Llevar a ebullición, luego, reduce el fuego y dejar hervir a fuego lento durante 30 minutos. Guarde el caldo con las verduras durante varias horas o durante la noche.

PARA LOS PUERROS BABY

600g de puerro baby pelar y cortados

9 g de sal Maldon

18 g de mantequilla

Precaliente un baño de María a 85 °C. Coloca los puerros baby en una bolsa de vacío. Deben quedar en una sola capa, usa varias bolsas si es necesario. Agrega la mantequilla y la sal a las bolsas, asegurándote de que haya una dispersión uniforme entre los puerros. Sella las bolsas y cocina al baño maría durante 35 minutos.

MIGAS DE AJO Y HIERBAS

Aceite de oliva

100 g de pan chapata molido en migajas gruesas

1 diente de ajo finamente triturado

1 cucharada de perejil de hoja plana finamente picado

Sofreír el pan rallado en aceite de oliva hasta que empiece a dorarse, añadir el ajo y cocinar un minuto más. Retira la corteza del fuego y agrega el perejil. Sazone al gusto y vierte sobre papel de cocina para escurrir.

SALSA DE MANTEQUILLA DE TRUFA

100 ml de vermut seco

250 ml de vino blanco

125 g de mantequilla sin sal

20g de trufa fresca o en pasta

Para hacer una reducción para la salsa de trufa, combina los alcoholes en una sartén mediana y reduce a aproximadamente 75 ml. Pasar el caldo de verduras por un colador fino y añadir 750 ml a la sartén, sin dejar de calentar hasta que el líquido

se haya reducido en dos tercios más.

Para la salsa de mantequilla de trufa, transfiere una cucharada por persona de la reducción a una cacerola pequeña y caliente suavemente. Agrega la mantequilla sin sal y termina con la trufa rallada fresca o la pasta de trufa negra, si lo prefieres.

EMPLATADO:

Retire y escurre los puerros baby y divídelos uniformemente entre seis platos calientes. Vierte sobre la salsa de trufa y termina con las migas de ajo y hierbas.

Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels

JÓVENES TALENTO

[By Chef Elizabeth Boix](#)

Ingredientes:

[Para Costilla papa y piña](#)

- 1kg costilla salada
- 1 kg papa canaria
- 3 piñas de millo
- 5 g Azafranillo canario

Para el arroz

- 400 g arroz bomba

- 1,2 l caldo (guiso costilla, papa y piña)
- 250 g costilla salada (guisada)
- 3 ajos
- 1 cebolla morada
- 1 puerro
- 1 pimiento rojo
- 3 C/s de AOVE
- 200 ml vino blanco seco
- 1/2 C/c de comino
- 2 C/s pimentón ahumado de la Vera
- Sal y pimienta negra al gusto

Otros:

- 1 chuleta de cochino negro (400 g)
- Serrín de Jack Daniels
- 1 C/s mojo verde
- 1 Naranja
- Sal Maldon

Elaboración de Costilla, papa y piña

Desalar la costilla 2 días con 3 cambios de agua. En una olla tostar el azafranillo con un poco de la grasa del cochino negro. Una vez tostado añadimos las costillas, abundante agua y cocer a fuego lento una hora y media. Pasado el tiempo incorporamos las papas a cachelos grandes y cocemos por media hora más. Seguidamente las piñas de millo 25 minutos. Ya tenemos preparado nuestro guiso. Colar y reservar el caldo para el arroz.

Elaboración del arroz

Cortar la cebolla, ajos, pimiento rojo, puerro en brunoise y sofreír con el AOVE 15 minutos a fuego medio bajo. Añadir los 250 de costilla guisada desmenuzada y sofreír 5 minutos más. Añadir el vino blanco y reducir 2 minutos el alcohol. Espolvoreamos las especias, y removemos para que no amarguen. Añadimos el arroz y salteamos para que se integren bien todos

los aromas.

Empezamos a empapar el arroz con el caldo caliente (previamente elaborado). a fuego alto durante 7 minutos. Seguidamente bajamos a fuego medio-bajo. Vamos añadiendo caldo según lo vaya necesitando el arroz, consumirá el 1,2 l entero, pero a su ritmo. Una vez cocinado apagamos fuego y reposamos 5 minutos.

Ahumamos la chuleta con el serrín de Jack Daniels 7 minutos. Salpimentamos, marcamos en la parrilla a fuego fuerte 5 minutos por cada lado. Marcamos la piña de millo salpimentada en la parrilla.

Emplatado:

Cortamos la chuleta al bies, el millo en rodajas de 1 cm y la naranja en 0.5 cm. Coronamos el arroz a nuestro gusto con estos ingredientes y terminamos con un poco de mojo verde sobre la chuleta.

Tarta quesos canarios

Como todo en la [gastronomía](#) o en el **delicioso** placer de **comer**, cada **plato** o receta tiene historia y, la tarta de queso no podía ser menos, con unos primeros **vestigios** de la antigua **Grecia**, donde en aquel entonces, un pastel de queso fue un plato muy popular, se tiene **conocimientos** de que la **producción** de **quesos** se remonta hasta **2000 a. C.**

Ya instalado en el **gusto europeo**, el postre, al igual que muchos otros platos, cruzó el Atlántico hacia **Estados Unidos**, donde en el año 1872, un quesero intenta copiar el **neufchâtel** (queso francés fabricado en pays de Bray) pero este, terminó creando un nuevo queso muy cremoso, el cual, con el tiempo se

convertiría en el famoso queso **philadelphia**, actualmente **ingrediente** principal de la tarta de queso.

Así que, con esta receta original del [Chef Jonay Darías](#), avanzaremos en el tiempo y a los exquisitos [Quesos Canarios](#), de los cuales, no cabe duda de su calidad y **rico** sabores.

El Chef nos trae su versión de esta tarta de **quesos**, la cual, fue parte de postres presentados en el “Festival del **Patudo** Canario y La rica **Huerta** Canaria 2020”.



Tarta quesos canarios by Chef Jonay Darias

Tarta quesos canarios

- Harina 10 gr
- Nata 250 gr
- Sal gr
- Queso crema 500 gr

- Queso curado 40 gr
- Queso ahumado gomero 40 gr
- Queso fresco de cabra 100 gr
- Azúcar 200 gr
- Huevos 5 unid

Para la base de galleta:

- Galleta maría/digestive 300 gr
- Mantequilla 180 gr
- Rinde 2-1/2 tazas. Rinde 8 porciones

Elaboración:

Empezamos precalentando el horno a 180º grados para nuestra tarta.

En la Thermomix trituramos las galletas 10 segundos a velocidad 7 y seguidamente incorporamos la mantequilla empomada y mezclamos a velocidad 5 durante 10 segundos.

En una base de tarta desmontable de unos 28 cm, ponemos papel sulfurizado para que no se nos pegue a tarta cuando esté terminada.

Empezamos colocando la galleta en la base de la tarta y dejamos reposar para que quede compacta.

Teniendo esta parte preparada, empezamos con la tarta. Ponemos todos los ingredientes menos la harina en la thermomix y los trituramos hasta que quede todo bien mezclado y sin grumos.

Finalmente incorporamos los 10 gramos de harina tamizados y volvemos a triturar unos segundos para mezclarlo bien.

Llega el momento de hornear. Añadimos la mezcla en nuestro molde de la tarta sobre la base de galleta y la llevamos al horno durante 30 minutos con calor arriba-abajo con ventilador.

Cuando terminemos ese tiempo le damos 1 minuto a grill a

máxima potencia.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente durante 3 horas y llevamos a la cámara hasta el día siguiente.

Si somos muy goloso y queremos una textura más cremosa, la podemos dejar reposar 2 horas a temperatura ambiente y comérmola sin llevar a la nevera.

Para la crema de guayaba y lima:

- Puré de guayaba 1 kgr
- Lima 2 unid
- Azúcar 100 gr
- Gelespesa 1 cuchara de postre

Elaboración:

En una Thermomix añadimos el puré de guayaba y calentamos hasta los 80 grados. Añadimos el azúcar y la ralladura de lima.

Cuando esté todo mezclado, añadimos la gelespesa y trituramos. Sacamos la mezcla llevamos al abatidor (+3). Cuando esté frío, lo pasamos a un biberón.

Montaje final

Cortamos una cuña de la tarta y la ponemos en el plato. Justo al lado, haremos una lágrima con la crema de guayaba y lima o colocamos unos puntos.

Decoramos con unas hojas de albahaca, flores y unas frambuesas.

Tartar de atún, aguacate y sus crujientes

By [Chef Jonay Darías](#)

Para el tartar de atún:

Por una parte, cortamos el [atún](#) en tacos pequeños para nuestro tartar, las partes con más fibra las raspamos con la ayuda de una cuchara o de una puntilla para sacar la carne más limpia.

Da igual que nos queden en más pequeño o aplastados. Nos ayudará a que el tartar quede un poco más compacto. Añadimos el resto de ingredientes y corregimos de sal.

Ingredientes:

- 120 gr de atún
- Cilantro
- Cebolla roja
- Ralladura de media lima
- 2 cucharadas de soja
- $\frac{1}{2}$ cucharada de aceite de sésamo
- 5 gr jengibre
- Vinagre de mora 1 cucharada
- Una cucharada pequeña de aceite de sésamo

Para la base de aguacate

- 1 unid aguacate
- Zumo de media lima
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de aceite oliva virgen extra

Cortamos el aguacate en dados, añadimos el resto de ingredientes al gusto

Para los tomates semis ecos y crujientes de su piel:

- 4 tomates cherry
- jengibre
- 3 cucharadas de azúcar
- 100 ml de soja
- 100 ml agua

Calentamos agua en un cazo hasta que ropa a hervir. En ese momento agregamos los tomates a los que previamente le hemos hecho un corte en forma de cruz en la punta para pelarlos mejor.

Estos tomates los tendremos poco tiempo en el agua ya que simplemente los escaldaremos para pelarlos bien y reservarlos para el siguiente paso.

Guardamos la piel de los tomates para los crujientes. Los colocamos tapadas entre dos papeles absorbentes para que queden lo mas secos posible.

En otro cazo añadimos el agua, la soja, el jengibre (un trozo pequeño nos vale) y el azúcar. Dejamos que rompa a hervir, añadimos los tomates ya escaldados de la elaboración anterior y lo retiramos del fuego. Dejamos los tomates en el cazo sumergidos durante 1 hora y media para que absorba todos los sabores.

Si la mezcla no os cubre los tomates, podéis pasar la mezcla a otro tupper más pequeño o alto para que los cubra durante ese tiempo.

Pasado este tiempo, colocamos los tomates en una bandeja pequeña que podamos usar para horno. Utilizaremos un poco de papel especial para hornear y pondremos nuestros tomates ya escurridos. Los dejaremos 1 hora en el horno a 120 grados.

Veremos que nuestros cherry se hacen más pequeños, se oscurecen y se arrugan. Son una golosina...