

# 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 suforizado 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.**

---

# Anatomía de una tabla de quesos perfecta

Por: Munchery (Erin Skahan) con la colaboración de [Leonor Mederos](#)

Cuando trabajes en la composición de una tabla de quesos, no siempre necesitas centrarte en la búsqueda de un excelente [Fourme de Cantal](#) francés o una torta de [La Serena](#). Honestamente, ni siquiera necesitas aventurarte fuera de tu región. Los fabricantes de quesos artesanales han encontrado en los mejores paladares su hogar y Canarias no escapa a esta premisa.

Una razón de esto se puede atribuir al clima. La ubicación estratégica de las islas ha dado lugar a infinidad de microclimas que han contribuido a la biodiversidad del Archipiélago, lo que se traduce en una hierba más fresca y saludable para sus razas autóctonas. Eso significa leche de mejor sabor. Los quesos resultantes constituyen una firma única de la calidad de las producciones bajo diferentes Denominaciones de Origen.



**¿Cómo se compone una tabla de**

# quesos?

Piensa en tu tabla de quesos como una propuesta cohesiva. Al planificar un menú, consideras el equilibrio de sabores y texturas, y cómo se combinan y complementan entre sí. Buscar reunir una variedad de elementos que funcionarán uno al lado del otro, pero que brinden la dimensión suficiente para resaltar las texturas en competencia.

Todo se reduce a tener suficiente variedad. En términos de queso, deben tener representación tanto los quesos duros como los blandos, y un poco de los intermedios. Piensa en el contenido de sal, la cremosidad, la dulzura y luego recuerda esas características mientras construyes los otros elementos. Se trata de opciones, jugar con combinaciones y, en última instancia, descubrir algunos “bocados perfectos” diferentes.

## La selección de quesos

**Aquí hay un diseño básico en términos de queso:**

- 1 queso blando
- 1 queso canario de cabra fresco
- 1 semiblando de cuerpo medio
- 1 azul
- 1-2 duro



Dado que el queso más blando tiende a tener mucha personalidad, prefiero comenzar con eso y continuar a partir

de ahí. Debes incluir un queso de cabra fresco y un queso cremoso al estilo francés como un brie o un camembert, te quedaría fenomenal un Cortijo de Caideros. Este último es un queso de oveja muy cremoso y untuoso, similar a la Torta del Casar, con un claro gusto lácteo y aromas a frutos secos, mantequilla y champiñón. Tiene toques fundentes y un ligero amargor que le aporta el proceso de maduración en cuevas.

También puedes añadir un [Finca de Uga Bodega de oveja](#) (Lanzarote). Grisáceo y de pasta beige, esta delicia de la Isla de los Volcanes ofrece una textura cerrada, ligeramente untuosa, con aromas a frutos secos como almendras tostadas, poco picante y una etérea acidez. Esta joya gastronómica obtuvo uno de los dos sellos 'super oro' isleños.

Uno de los quesos con más reconocimientos, es un Maxorata curado, conocido ya en todo el mundo por su característico ecuador de maduración entre veinte y sesenta días proveniente de la leche de cabra de la raza majorera criada en Fuerteventura. Creo que este debería ser un queso obligatorio en todas las grandes tablas de quesos. Es un queso especialmente glorioso a temperatura ambiente.



Ahora nos vamos a combinar dos grandes quesos de Canarias con

otros del mundo. Incluiremos a nuestra tabla, uno o dos quesos de cuerpo medio, siempre me gusta ir con un perfil de sabor a nuez para al menos uno de estos. [Schoch Family Farmstead](#) en el condado de Monterey tiene justo lo que necesita. Un queso suizo de alta humedad con un sabor dulce a nuez, una textura suave y lechosa y un mordisco sutil en el final. Ya sea solo o acentuado con [miel de Tenerife](#), este queso seguramente llamará la atención.

Si te gusta el queso azul, opta con uno de leche cruda con vetas de color azul profundo y un sabor de cuerpo suave a con cuerpo. Un azul de gran sabor, hará que una tabla de quesos destaque. La [Quesería Flor De Luz](#) en Lanzarote, elabora una producción pequeña de queso azul muy interesante, pero si no puedes hacerte con una de estas joyas, puedes optar por un Savel (Lugo), un Estrella La Peral (Asturias) o un Azul de Valdeón IGP Picos de Europa (León).

En la categoría de queso duro, el [Ewereka de Central Coast Creamery](#) en Paso Robles es justo lo que está buscando. Está elaborado 100% con leche de oveja y envejecido un mínimo de 3 meses. El sabor es similar al queso cheddar añejo, pero tiene un acabado suave que se beneficia de la adición de una tarta de manzana, tal vez incluso un chorrillo de miel si quieres amplificarlo hasta el estado de “bocado perfecto”. Puedes, con las especificaciones, encontrar un queso similar en tu región, es importante que esté elaborado con 100% leche de oveja y envejecido un mínimo de 3 meses. En la web de [Volcanic Xperience](#) podrás encontrar más información de los quesos de Canarias.

## **El elemento carne**

En una tabla de quesos bien redondeada, una buena salchicha añejada es imprescindible. Un salami curado en seco aporta un elemento sabroso y salado para romper entre quesos. Busca uno elaborado con carne de cerdo 100% tradicional con un toque de hinojo o hierbas.

Además, unas cuantas rebanadas de prosciutto agregan un elemento graso y añejo más delicado que combina bien con frutas y queso. Es una excelente opción para brindar versatilidad y ofrecer combinaciones ilimitadas.

## **Lo crujiente**

No puedes tener una tabla de quesos sin nueces. Puede romperlos previamente o dejarlos con cáscara siempre que haya un cascanueces y un tazón para los desechos. Los pistachos, las nueces garrapiñadas o un puñado de anacardos son excelentes opciones. Para comprar almendras, compra localmente para mantener su frescura.

## **La dulzura**

El elemento dulce también tiene un propósito estético al agregar color y brillo. Las frutas como las fresas y los higos frescos de temporada son amigos desde hace mucho tiempo de la tabla de quesos.

Una rebanada de panal es una inclusión divertida y fotogénica, solo asegúrate de incluir un cuchillo afilado para cortar finas astillas de ese peine ondulado y líquido. Un poco de miel se combina fácilmente con casi cualquier cosa. también puedes optar por un tarrito de miel ya elaborada.

Incluye siempre una mermelada untable, además de la fruta fresca. Cuida que esté elaborada con fruta 100% orgánica iy compra unl frasco grande!

## **El salado**

Quieres tener un elemento salado y preservado para eliminar toda la cremosidad y romper la dulzura. Las aceitunas mixtas son una gran adición, generalmente una mezcla verde y marrón será suficiente. Otra idea divertida es agregar algunas verduras en escabeche brillantes. Los rábanos en escabeche

rápidos o los nabos en jugo de remolacha agregarán un toque de color. Incluso puedes arrojar un par de pepinillo en el tablero si desea que sea simple. La alta acidez tiende a funcionar especialmente bien cuando se combina con quesos duros.



## Los carbohidratos

No sé qué me gusta más: el queso o los platos comestibles que usamos para llevarlos a la boca. Ok, quizás el queso gane ipero las galletas saladas son importantes! No queremos que la galleta o el pan superen todo el bocado en términos de tamaño o sabor. Los quesos delicados merecen una entrega delicada, así que asegúrate de que las ofertas de carbohidratos coincidan con sus contrapartes.

Las galletas de pan plano son un ganador absoluto. No solo se ven bien en su atractivo rústico, sino que se pueden dividir

en una variedad de tamaños para adaptarse a cualquier porción de queso. Los bocadillos planos de romero y aceite de oliva son ideales para esto.

Completa la variedad de carbohidratos con un poco de pan fresco rebanado. Una baguette caliente de masa madre recién horneada funcionarán muy bien. El pan es particularmente bueno para los quesos blandos y mantecosos..

## **El vino**

No pensaste que nos olvidaríamos del maridaje de vinos, ¿verdad? Cuando se trata de vino y queso, se trata de hacer las combinaciones adecuadas. Idealmente, incluirás al menos un tinto y uno blanco, y más si quieres hacer una degustación. Y no hay mejor lugar para satisfacer sus necesidades de vino que Canarias, son el complemento perfecto para cualquier queso.

Para elegir un buen vino sigue estos 6 útiles consejos de maridaje:

- Marida con vinos y quesos con igual intensidad.
- Los vinos tintos atrevidos combinan mejor con quesos añejos.
- Combina quesos súper originales con vinos más dulces.
- Los vinos espumosos son increíbles con quesos suaves y cremosos.
- Vinos y quesos del mismo lugar combinan bien.









deber soberano comenzar esta sección con un consejo profesional: **una gran tabla de quesos se compone de quesos a temperatura ambiente.** Esto significa planificar con anticipación y sacar los quesos del refrigerador al menos 20 minutos antes para que respiren, más tiempo si el aire está frío.

Si bien no tienes que cortar cada queso en una porción del tamaño de un bocado, presenta en la tabla una cantidad decente de queso que esté lista para poner directamente en una galleta y en la boca. No lo hagas innecesariamente difícil. Prefiero tener todo el queso duro cortado y exhibido, luego tal vez solo un par de piezas del queso más blando y proporcionar un cuchillo para el resto. Es más agradable para la presentación y ayuda a que los quesos más blandos mantengan su forma y su contenido si están particularmente viscosos. En temperaturas más cálidas, los quesos blandos precortados pueden convertirse en un desastre si los cortas demasiado, por lo que está bien dejarlos y cortarlos sobre la marcha.

Un buen queso merece una presentación favorecedora. Apunta al equilibrio de color distribuyendo los diversos componentes (es decir, no pongas todo el queso en una esquina, toda la fruta en otra ... mezcla) para que la gente se sienta animada a experimentar con diferentes combinaciones de sabores y texturas. . Echa un vistazo a este [tablero de pinterest](#) para ver una mezcla heterogénea de impresionantes ideas para presentaciones.

Todos estos excelentes productos no solo son la mejor tabla de quesos, sino que, en conjunto, es una antología de sabores. Estos increíbles productos son una representación definitiva de lo mejor que tu región tiene para ofrecer.

---

# Frijoles Verdes con pezuña

Por: Chef Luz Adriana Martínez [GRUPO LAM A&B S.A.S](#)

## Ingredientes

---

### Para los frijoles

- Fríjol verde
- Pezuña de cerdo
- Quínoa tostada
- Tomate maduro
- Cebolla larga
- Aceite de achote
- Comino
- Cilantro fresco
- Fondo claro
- Salsa de café Mazorca

### Para la salsa

- Semillas de café
- Cola de res
- Zanahoria
- Cebolla blanca
- Apio
- Fondo oscuro
- Mantequilla
- Espresso largo
- Panela (papelón)
- Sal al gusto



**[Chef Luz Adriana Martínez](#)**  
**Colombia**

Para los frijoles; sofreímos la cebolla, el tomate y el comino junto al aceite de achiote. Cocinamos los frijoles junto a la preparación anterior durante hora y media aproximadamente.

Al terminar la [cocción](#), procesamos hasta transformarlo en un

suave puré.

Seguido este paso, le damos un toque final agregándoles un poco de quínoa tostada.

A parte, cocinamos la pezuña con fondo claro durante dos horas, la deshuesamos y damos forma cilíndrica con la ayuda de un molde. Refrigeramos

Para la salsa de café; caramelizamos la cebolla en plumas junto a los granos de café y la mantequilla. Aparte, salteamos la zanahoria, el apio y la cola de res; cuando estén dorados, incorporamos todos los ingredientes en una olla a presión y dejamos cocinar a fuego bajo durante dos horas. Retiramos de la olla, procesamos y tamizamos. Dejamos reducir hasta lograr la consistencia deseada.

### **Emplatado:**

*Ensamblamos nuestro plato y servimos acompañado por la salsa de café.*

---

# **Judías verdes, cerezas y pistacho**

**Por: Chef Mauro Colagreco [Restaurante Mirazur](#) – Francia N°1 50 Best Restaurants Foto: Eduardo Torres**

### **Ingredientes 4 Servicios**

- 200g de judías verdes
- 100 g de frijoles
- 100 g de frijoles amarillos
- 100 g de cerezas

- 1 calabaza tromboncino
- 1 chalota
- $\frac{1}{4}$  cebolla roja
- 20 pistachos

- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre balsámico blanco
- 50cc de Aceite de pistacho
- 1 pedazo pequeño de jengibre
- Flor de Sal
- Hojas de rúcula Oxalis y flores de pamplina



**Chef Mauro Colagreco [Restaurante Mirazur](#) – Francia**

En una cacerola, coloca los frijoles en agua hirviendo con sal durante un par de minutos. Escurre y pasa por agua con hielo. Añade las cerezas y reserva. Con la ayuda de una mandolina, logra lonchas largas y delgadas del tromboncino y corta en brunoise la chalota. Elabora una vinagreta con aceite de

oliva, vinagre balsámico blanco y aceite de pistacho. Añade sabor a los frijoles con jengibre rallado, aceite de oliva y flor de sal.

### **Emplatado:**

*Dispón los frijoles para crear volumen, agrega las rodajas de tromboncino, las cerezas, el oxalis y las flores de pamplina. Espolvorea la ensalada con la vinagreta y la flor de sal. Termina con la cebolla roja finamente picada, 5 pistachos por plato y algunas hojas de rúcula silvestre.*

---

# **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...*

---

# Papa torrenta y matices de sus mojos

## [Chef Jonay Darías](#)

### **Para bizcocho**

Hacemos un almíbar con el agua de papa y el azúcar hasta hacer un jarabe y los empezamos mezclando con la yema de huevo. Seguidamente, el cacao, la harina tamizada y acabamos mezclado con las claras montadas a punto de nieve.

Colocamos la mezcla en un bandeja de horno pequeña y horneamos a 250°C durante 5 minutos.

Dejamos enfriar y reserve.

### **Ingredientes bizcocho:**

- 110 gr harina
- 20 gr cacao en polvo
- 125 clara de huevo
- 125 gr de azúcar
- 80 gr yema huevo
- 30 ml agua de papa

## **Para glaseado**

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y las escurrimos en un papel absorbente.

Calentamos el agua con el azúcar, la leche en polvo, el puré de pimienta palmera y removemos. Cuando la mezcla este caliente y la leche de polvo se haya disuelto, añadimos el cacao y la nata.

Debemos calentar hasta que alcanza los 100°C. Retiramos el cazo del fuego cuanto alcancemos la temperatura deseada e incorporamos el puré concentrado de pimienta palmera y las gelatinas.

## **Ingredientes glaseado:**

- 11 hojas de gelatina
- 290 gr agua mineral
- 360 gr azúcar
- 10 ml leche en polvo
- 120 gr cacao en polvo
- 240 gr de nata
- Pimienta palmera

## **Mousse de chocolate**

Abrimos la vainilla por la mitad y se la añadimos a la primera cantidad de nata y las papas, llevamos a ebullición durante unos 15 minutos. Retiramos del fuego, colamos y dejamos que enfríe. Luego dejamos que infusiones junto el azúcar invertido unas 12 horas.

Batimos el resto de la nata y rompemos la cobertura de chocolate en trozos.

Batimos las yemas y se la añadimos a las infusión anterior.

Ponemos la mezcla al baño María a 85°. A continuación la vertemos sobre la cobertura troceada y las introducimos en un baso triturador tipo thermomix.

Batimos despacio a unos 30°C para obtener una ganache suave.

Añadimos el resto de la nata y reservamos.

### **Ingredientes Mousse de chocolate:**

- 1 vaina de vainilla
- 95 ml nata
- 95 ml leche
- 450 ml nata
- 250 gr cobertura chocolate
- 95 gr yemas de huevo
- 52 gr azúcar invertido
- 250 gr papa torrenta
  
- 5 g de Algin
- 1 l de agua
- 250 g de queso de cabra
- 1 g de Calcic

---

## **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.

---

## Merluza rebozada con mahonesa de ostras “Para ocasiones especiales”

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

### Para la merluza rebozada

Deshuesar la merluza hasta preparar unos lomos hermosos sin piel. También podemos pedir que nos los preparen así en la pescadería.

Sazonar los lomos de merluza y freírlos minuto y medio por cada lado en abundante aceite caliente con ajos, con los tacos sólo pasados por huevo batido, sin necesidad de enharinarlos.





### **Merluza rebozada:**

- 1 lomo de merluza
- 2 dientes de ajo
- Huevo batido
- Sal

### Para la mahonesa de ostras:

Abrir todas las ostras, escurrir el agua y colocarlas en un bol. Lavar y secar el perejil para agregarlo a las [ostras](#). Con la ayuda de una batidora, mezclar todo a velocidad máxima. Una vez bien incorporados los ingredientes agregar el aceite de oliva poco a poco para emulsionar como una mahonesa. Si la consistencia es muy espesa, agregar un poco de agua de las ostras para aligerarlo. Sazonar con el jugo de limón. Reservar en un recipiente frío.

### Mahonesa de ostras:



Merluza rebozada con mahonesa de ostras “Para ocasiones especiales”

- 150 g de ostras
- 18 g de perejil
- 150 g de aceite de oliva
- Jugo de limón
- Jugo de las ostras

## Acabado y presentación

Es muy importante que los lomos de merluza sólo se rebocen con huevo, sin harina, el resultado es mucho más liviano y esponjoso.

Acompañar con la mahonesa de ostras colocada en uno de los lados o servida en una salsera aparte para que cada uno se eche lo que quiera.

## Truco

*El sabor intenso de las ostras le da un gusto impresionante a la mahonesa, pero si no queremos gastar mucho también se puede sustituir por otro molusco más asequible como el berberecho, por ejemplo.*

---

# Agnolotti pappa al pomodoro y albahaca

Uno de los platos estrella de Lime Wood's Hartnett, Holder & Co, esta clásica receta de agnolotti pappa al pomodoro, inspirada en su época en la Toscana. "Siempre me ha gustado la Toscana", explica. "Trabajar y viajar allí a lo largo de mi carrera ha jugado un gran papel en la influencia del menú y en la inspiración de los platos de Hartnett Holder & Co. De hecho, llamamos a los Agnolotti (pasta fresca a base de huevo) la pasta de un hombre rico, ya que es una versión más refinada de los ravioles de la región de Piamonte".

**Por:** Luke Holder – [Hartnett Holder & Co en Lime Wood](#)

## Relleno para el agnolotti pappa al pomodoro

- 200 ml de aceite de oliva virgen extra

- 1 cebolla , finamente picada
- 500 g de tomates ciruela, enteros
- 40 g de ajo picado
- 50 g de albahaca picada
- 1 pizca de chile en polvo
- 200 g de pan de masa fermentada
- sal
- pimienta

### **Aceite de Tomate**

- 1,2 kg de tomates cherry, cortados por la mitad
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra

### **Pasta**

- 200 g de harina 00, más extra para espolvorear
- De 4 a 5 yemas de huevo
- 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo
- harina de sémola, para espolvorear

### **Además**

- 60 g de pecorino, toscano
- Hojas de albahaca

Para la pappà al pomodoro, agrega 100 ml de aceite de oliva a una cacerola grande y colócala a fuego medio. Una vez que el aceite esté caliente, agrega la cebolla y deja pochar durante 4–5 minutos hasta que esté suave, pero sin color. Agrega los tomates ciruela y cocina a fuego lento durante 1 hora y 1/2 o hasta que se reduzca a la mitad

Calienta los 100 ml restantes de aceite de oliva en una sartén pequeña hasta que alcance 85 °C (o hasta que esté caliente pero no humeante). Agrega el ajo, la albahaca y el chile. Retira del fuego. Dejar en infusión durante 1 hora, luego cuela y reserva.

Precalienta el horno a 90 °C . Para el aceite de tomate, coloca los tomates cherry cortados a la mitad en una bandeja de horno durante 1 1/2 horas.

Retira y mezcla en una licuadora con el aceite durante unos minutos hasta que quede suave, esto formará la salsa para el plato final. Reserva hasta que sea necesario

Para hacer la masa de la pasta, coloca la harina en una batidora de pie con un accesorio de gancho de pan y combina 4 de las yemas de huevo con el aceite en un recipiente aparte. Agrega la mezcla de yema a la harina, mezclando a velocidad media hasta que la masa se junte, también puedes hacerlo a mano.

Retira del tazón y trabaja un poco a mano para unirlo. Si la masa está demasiado seca para formar una bola, agrega un poco de yema de huevo adicional. Envuelve en film transparente y deja reposar en la nevera durante 30–60 minutos. Agrega el pan a la base de pappa al pomodoro, revuelve para espesar y reduce el fuego. Batir vigorosamente el aceite infundido en la mezcla de tomate y pan, sazonar al gusto y dejar enfriar. Refrigerar hasta que se requiera.

Para trabajar la pasta, retira la masa de la nevera 30 minutos antes de usar.

Pasa la masa a través de una máquina de pasta, comenzando en la nivel más amplio y bajando gradualmente hasta entre cero. Repite el proceso de laminación en la última configuración para asegurarte de que el grosor de la masa tenga un acabado uniforme: la pasta debe estar seca pero sin grietas y ligeramente elástica. Puedes usar pequeñas cantidades de harina para espolvorear las láminas de pasta mientras trabajas para evitar que se peguen.

Para hacer los agnolotti, sigue el proceso en: <https://www.canariasgourmet.es/agnolotti>

Calienta suavemente el aceite de tomate, cola la pasta y combina. Divide entre fuentes y sirve con queso Pecorino Toscano recién rallado y hojas de albahaca.

---

## Agnolotti imanos a la masa!

Procedentes del [Piamonte](#), [Italia](#); se dice que los agnolotti fueron concebidos en algún momento del siglo XIV. El plato era tan venerado que fue nombrado en honor al chef que lo creó.

Más fáciles de hacer que sus parientes, los ravioles y tortellini. Los agnolotti son pequeños paquetes de pasta con puntos de relleno que, se doblan y 'pellizcan' para sellarlos. Normalmente de unos 3 cm de tamaño, las versiones en miniatura también son populares y se conocen como 'Agnolotti del plin', que significa 'pellizcado'. Necesitarás una receta de masa de pasta fresca y cualquier relleno que elijas usar. El [ricotta](#) y las espinacas es una opción popular para un plato vegetariano, o podrías usar una farsa hecha de carne confitada.



1.- Enrollar la pasta en hojas de 2 mm de grosor y unos 30 cm de longitud.



2.- Con la ayuda de una manga pastelera, coloca puntos de

relleno en intervalos de 3 cm a lo largo de la pasta. Lo ideal es que quepan 5 por lámina de pasta.



3.- Dobla cuidadosamente la pasta y empuja hacia abajo para sellar, haciendo un tubo. Recorta cualquier exceso de pasta.



4.- Usa tus dedos para pellizcar entre cada relleno y sellar.



5.- Dobra la pasta hacia adelante para hacer una solapa y luego, usa una rueda de pasta para un efecto estriado o un

cuchillo afilado para separar.



6.- Para cocinar los agnolotti, pon a hervir una olla con agua ligeramente salada y cocínalos durante 2 o 3 minutos antes de escurrirlos y colocarles aceite de oliva.

## **Sugerencias de servicio para tus Agnolotti**

Los Agnolotti pueden tener una variedad de rellenos, que van desde los muy tradicionales como el Agnolotti con patata, parmesano y trufa negra o el [Agnolotti pappa al pomodoro con albahaca](#), hasta rellenos más interesantes como un puré de alcachofa de Jerusalén o calabaza asada. Los mariscos como el cangrejo y la langosta también son deliciosos como parte de un plato de agnolotti, al igual que la codorniz confitada, el faisán o la perdiz.