

Ceviche de langostinos

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

Preparación 30 minutos

Ceviche de langostinos ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras

- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño

- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

Merluza en salsa verde con almejas

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

Preparación 15 minutos

Caldo de pescado

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 2 cebollas medianas en rodajas
- 1 puñado de champiñones limpios en rodajas
- 1 verde de puerro picado
- 2 kg. de cabezas y espinas de pescado blanco, bien lavadas para eliminar rastros de sangre, en pedazos pequeños
- 1 buen chorro de vino blanco
- Una pizca de sal gorda 2 l. de agua

Para el caldo de pescado

Arrimar una cazuela al fuego con el aceite y cocinar en él a fuego suave las cebollas, los champiñones y el verde de puerro, unos 5 minutos. Una vez tierna la verdura, añadir el pescado. Subir el fuego y cocinar otros 5 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar ligeramente. Verter el vino y hervirlo unos segundos. Añadir unos 2 l. de agua y hervir unos 15 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar el caldo durante 10 minutos, para que se precipiten las impurezas. Colarlo y conservar en frío.

Merluza

- 4 lomos de merluza
- 3 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de harina

- Perejil picado
- 20 almejas grandes
- 2 dl. de caldo de pescado
- Sal



Merluza en salsa verde con almejas

Para la Merluza

Cortar la merluza en 4 trozos hermosos y desespinarlos hasta que queden perfectamente limpios. Esta operación podemos pedir que nos la hagan en la pescadería.

Poner en una cazuela el aceite con el ajo, cuando el ajo comience a "bailar", añadir la pizca de harina, rehogarla unos segundos sin que tome color, añadir el caldo de pescado y hervir un minuto.



Sazonar el pescado y deslizarlo en la salsa con la piel hacia arriba, tenerlo a fuego muy suave durante 5 minutos. Damos la vuelta a los lomos con una espátula y los dejamos otros 2 minutos más. Es importante que la intensidad del fuego sea suave.

Acabado y presentación

Justo antes de retirar el pescado del fuego, introducimos las almejas y tapamos la cazuela. Conforme se vayan abriendo, las

iremos retirando. Abierta la última, volvemos a introducirlas y si alguna se resiste, la tiramos. Espolvorear con abundante perejil picado. Servir.



Truco

Si no tenemos caldo de pescado, se puede utilizar uno industrial de buena calidad. Si lo hacemos en casa, es conveniente hacer más cantidad para congelarlo y utilizarlo cuando lo necesitemos.

.

Mousse de baileys

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

Preparación 120 minutos

Ingredientes

- 320 g de yema de huevo
- 60 g de maicena
- 250 g de azúcar
- 0'25 l de nata
- 0'5 l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de coco rallado
- 1 dl de Baileys 0'5
- 1 de nata montada

Mezclar bien en un bol la yema y el azúcar. Ir incorporando la maicena en forma de lluvia y con una espátula acabar de mezclar todo hasta que se forme una masa.



Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Con la ayuda de un cuchillo pequeño afilado abrir la vaina de vainilla y rascar sus semillas, primero por un lado y luego por el otro. Agregarlo a otra cazuela al fuego donde hayamos puesto a hervir la nata, la leche y el coco rallado. Añadir también la vaina entera que nos ha quedado.



Una vez que esté hirviendo, bajar un poco la temperatura y volcar sobre las yemas primero un poco de la mezcla de leche, mezclando bien con una varilla y una vez bien integrado, añadir el resto. [Rescatar la rama de vainilla](#) y emplearla para otros usos.



Volver todo a la cazuela, poner a fuego y trabajarla mezclando sin parar con una espátula hasta que espese y comience a hervir, unos 5 minutos, para que pierda el sabor de la maicena. Retirar del fuego, tapar con papel film y enfriar bien en la cámara durante dos horas, al menos.



Acabado y presentación

Transcurridas, añadir el Baileys a la crema, mezclar todo bien e incorporar la nata montada bien fría, con cuidado, de arriba abajo ayudándonos de una lengua de goma para que la mousse quede esponjosa. Vertemos la crema en pequeños tarros de cristal o copas y dejamos enfriar antes de servir.

Truco

Es importante que la crema a la hora de servirla esté bien fría. Podemos acompañarla de un buen helado o frutas rojas maduras

Carpaccio de Carabineros

Emulsion de Aove , maracuyáy helado de the matcha & aguacate

Puentes Gastronómicos... Italia

By Chef [Niki Pavanelli](#)

Elaboración:

Empezamos limpiando los carabineros , liberándolos del estómago, separando las cabezas y la colas y las reservamos para las siguientes elaboraciones.

Colocamos **papel sulfurizado** a la base para armar el carpaccio , pintamos con aceite y le colocamos las colas limpias y cortada en longitud , seguimos poniendo el otro papel encima de los carabineros y cerramos el circulo con un aro para permitir batir y aplastar el [carpaccio](#) uniformemente , retiramos el aro , envasamos y refrigeramos el carpaccio a **-40 grados** . Reservamos hasta al momento de servirlo.

Preparamos el **helado** mezclando todo los ingredientes y triturando con un brazo en inmersión hasta a obtener una crema lisa y homogénea , por último, agregamos la **nata** y pasamos a la mantecadora hasta su resultado final . extraemos de la máquina y reservamos hasta **servirlo**.

Preparamos la emulsión poniendo en un bol, la pulpa de maracuyá ya filtrada a colador y emulsionamos con el **aove** a hilo , el almíbar y la xantana hasta su cremosidad requerida. reservamos en biberón .

Elaboramos el **coral** triturando todo los ingredientes y una vez hecho crema, calentamos una sartén antiadherente y cocinamos hasta obtener nuestro coral.

Emplatado

Colocamos el carpaccio directamente desde congelado en el plato y dejamos hasta su descongelación que tardará unos 5 min . con el biberón hacemos puntito alternado en circulo en toda la superficie del carpaccio , freímos en aceite 0.4 la cabeza privada de cáscara superior y colocamos al borde derecho del plato dejándola en pies. seguimos aliñando el carpaccio con Aove y sal maldón y por terminar hacemos una quenelle de helado y la colocamos al centro decorando con su coral de espirulina blu y flores de tajete.

Para el carpaccio :

- carabineros 3 Unids.
- Aceite 0.4 Q. B.
- Para la emulsión :
- Aove 250 m
- Maracuyá (Pulpa) 500 ml
- Almibar 30% 25 gr
- Xantana 2 gr

Para el coral:

- Aceite 0.4 63 ml
- Harina 00 12 gr
- Espirulina (blu) 1 gr
- Agua 100 ml

Por el helado :

- Leche 500 ml
- Nata 35% 350 ml
- Aguacate 150 gr
- The matcha (sosa) 25 gr
- Azúcar 100 gr
- Prosorbet (sosa) 80 gr

Ñoquis de betarraga, tierra de cerveza y puré de daikon

Por: Norbert Niederkofler | [Restaurante St. Hubertus](#), 3 estrellas Michelin

En esta deliciosa receta de **Norbert Niederkofler**, los [ñoquis de papa](#) se cocinan en una reducción de remolacha que le aportan un sabor sutil, dulce y un espectacular color rosa. Para agregar textura, el chef agrega al terminado final tierra de cerveza, hecha deshidratando cerveza, pan y carbón. Esto debe deshidratarse durante la noche, así que recuerda comenzar tus preparativos con suficiente antelación.

Para los ñoquis:

- 1 kg de betarraga (remolacha), pelada
- 100 g de papas de piel roja
- 100 g de papas grandes
- 1 yema de huevo
- 120 g de 00 harina (harina de fuerza)
- Sal
- Pimienta negra

Para la tierra de cerveza:

- 125 g de pan plano
- 150 ml de cerveza tipo lager
- 1 g de carbón vegetal

Para el relleno de los ñoquis:

- 100 ml de crema
- 75 g de crema de rábano picante
- 1,5 g de agar agar

Crema Daikon:

- 50 g de [berro daikon](#)
- 100 g de crema
- 100 ml de leche
- sal
- pimienta negra

Además: hojas de acedera de vena roja



Empieza por hacer la tierra de la cerveza. Coloca el pan, la cerveza y el carbón en una batidora y licua hasta obtener una pasta suave. Esparce la mezcla en una bandeja deshidratadora y déjala secar durante la noche a 55°C. Al día siguiente, licua hasta obtener una miga fina. Reserva.

Coloca la remolacha en una licuadora hasta obtener un puré. Pasa por un colador fino y transfíere a una cacerola. Reduce el jugo de la remolacha a la mitad, quitando la espuma de la superficie. Pasa la reducción a través de un tamiz fino y dejar enfriar.

Hierve las papas en agua con sal durante 30 minutos o hasta

que estén bien cocidas. Pasa a través de un tamiz de tambor y colócala el puré en un tazón. Agrega el huevo, la harina, la sal, la pimienta y 40 g de la reducción de remolacha.

Coloca la masa sobre una superficie de trabajo limpia y amasa ligeramente hasta que se una. Envolver en film transparente y reposar en la nevera durante 1 hora.

Para hacer el relleno de los ñoquis, hierve la crema y agrega el rábano picante. Retira del fuego, deja en infusión durante 1 hora y pasa por un colador fino. Añade el agar, lleva a ebullición y vierte en moldes de semiesferas de 1 cm. Una vez fríos, colocar en el congelador para que cuajen.

Extiende la masa de los ñoquis y córtala en círculos. Coloca un trozo de relleno en el centro de cada círculo y cierra la masa alrededor de él

Para la crema de daikon, hierve la leche, la crema y el berro de daikon en una cacerola. Pásalo por una licuadora hasta que esté suave y luego pasa por un colador fino. Poner a un lado.

Cocina los ñoquis en la reducción de remolacha restante durante 4-5 minutos, o hasta que estén blandos.

Emplatado

Espolvorea la tierra de cerveza en cada plato y coloca 5 ñoquis con un chorrito de jugo de remolacha. Vierte el puré de daikon alrededor de los ñoquis y adorna con la acedera de vena roja.

Ensalada de tomates, acuarela de berros y esferas de queso de cabra ahumado

[Chef Jonay Darías](#)

Ensalada de tomates, acuarela de berros y esferas de queso de cabra ahumado

Para los tomates, los lavamos y con la ayuda de una puntilla, hacemos un pequeño corte en la superficie. Hervimos agua en un cazo y escaldamos durante unos segundos los tomates, seguidamente los sumergimos en agua y hielo para cortar la cocción.

Pelamos los tomates con cuidado y los reservamos en una mezcla de aceite y vinagre macho. Para la acuarela, lavamos los berros, los escaldamos en agua hirviendo unos 10 segundos y los sumergimos en agua con hielo para concentrar el color verde de la clorofila y así no perder la intensidad del verde.

Trituramos los berros con la ayuda de una mini pimer y lo pasamos por una superbag. Mezclamos los berros ya filtrados con el aceite de alhova hasta obtener una acuarela.

Para las esferas de queso, trituramos el Algin y el agua durante unos segundos y reservamos la mezcla durante 24 horas en cámara de frío. Entre tanto, fundimos el queso de cabra con la leche hasta que se funda.

Añadimos el Calcic y la Xantana. Reservamos 24 horas en cámara fría. Con la ayuda de una cuchara semiesférica de 5 ml, vertemos la mezcla de queso de cabra en ella y con cuidado, la sumergimos en el baño de Algil.

Dejamos que la esfera cree una membrana firme, retiramos la esfera del baño de Algil y la sumergimos en agua mineral. Reservamos hasta el emplatado.

Emplatado

En un plato hondo ponemos una cucharada sopera de la acuarela de berros. Colocamos 3 tomates cherry y seguidamente, 3 esferas de queso. Terminamos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra de Tenerife y un poco de queso de cabra ahumado con la ayuda de un microplane.

Ingredientes

Para los tomates

- 12 tomates cherry
- Vinagre macho
- Aceite virgen extra

Para la acuarela de berros

- 1 manojo de berros
- Sal
- Aceite de Alhova

Para las esferas de queso de cabra

- 5 g de Algin
- 1 l de agua
- 250 g de queso de cabra
- 1 g de Calcic

Chicharrones de cochino negro

glaseados con miel de palma y miso

Chef [Rubén Cabrera](#)

Entrante

Cocinamos la piel de cochino en agua con sal y kuzu durante una hora hasta que esté muy tierna. La ponemos a secar durante 5 horas a 70 °C hasta que esté bien seca.

Hacemos un fondo de ajo, ajo negro y cebolleta lo pochamos suavemente con un poco de aceite, le agregamos el miso y lo tostamos un poco a fuego suave, le agregamos la pimienta palmera previamente hidratada y la cocinamos con el fondo. Añadimos la soja y la miel de palma la reducimos hasta que esté melosa, lo pasamos por la Thermomix y lo colamos.

Freímos el chicharrón en aceite muy caliente solo unos segundos y lo introducimos directamente en una sartén con un poco de jugo y lo movemos para que absorba el caldo, terminamos con un poco de sal maldon.

Ingredientes:

Chicharrones de cochino negro glaseados con miel de palma y miso

- 100 g de piel de cochino negro
- 2 g de kuzu
- 10 ml de agua
- 10 g de pimienta Palmera
- 5 g de miso

- 9 ml de aceite de oliva
- 4 g de miel de palma
- 3 g de ajo negro

- 1 g de ajo
 - 5 g de cebolleta
 - 3 ml de soja
 - 1 g de xantana
-
- 5 g de cebolleta
 - 3 ml de soja
-

Ñoquis de papa torrenta y gofio de millo

[Chef Jorge Bosch](#)

Foto: [Edu Gorostiza](#)

Elaboración:

Cocinamos al vapor la papa torrenta con piel hasta que esté blanda. En caliente, retiramos la piel y machacamos hasta obtener una masa lo más homogénea posible. Mezclamos con los huevos, la harina y el gofio y volvemos a homogeneizar la mezcla. Dejamos reposar la masa en la nevera durante 1 hora.

Enharinamos una superficie de trabajo y cortamos en 4 trozos iguales. Con cada uno de los trozos, la ayuda de las manos y la mesa de trabajo enharinada; hacemos cilindros hasta obtener un diámetro de 1.5 cm. Cortamos secciones del cilindro de unos 2 cm de largo y pasamos por la madera para marcar los ñoquis. Reservamos.

Cocinamos la carrillera dentro de una bolsa de vacío con el vino reducido y las verduras tostadas durante 18 horas a 70º. Una vez cocinada, enfriamos y desmechamos reservando también

el caldo de cocción.

En una sartén, doramos el ajo, calentamos un poco de la carne mechada y mezclamos con la salsa de tomate. Poner a punto de sal. Cocinamos los ñoquis en agua hirviendo con sal. Sabremos que están listos cuando floten en el agua. Unimos las elaboraciones y emplatamos.

Para terminar, con ayuda de una fuente de calor (preferiblemente un raclette o gratinadora), fundimos el queso de flor cortijo de caideros y cubrimos la elaboración al gusto.

Ingredientes:

- 900 g de papa torrenta de Canarias D.O.P
- 500 g de carrillera de cerdo
- 200 g de verduras fresca
- 200 g de harina de trigo
- Vino tinto
- [Queso Cortijo de caideros](#)
- 2 huevos frescos
- Salsa tomate casera

Plátano caramelizado con galletas María, dulce de guayaba y gofio de millo

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Plátano caramelizado:

Pelar los plátanos y hacerle un corte longitudinal por la mitad. Cubrir los plátanos por su parte interior con una fina capa de azúcar. Caramelizar el azúcar con un soplete.

Crema de galleta María:

Hervir la nata y añadirla a las yemas muy poco a poco evitar que cuajen. Batir en thermomix la mezcla de nata con huevos con la galleta molida. Reposar en frigorífico entre 6 y 8 horas. Posteriormente montar ligeramente la crema de galleta y reservar en lugar frío.

Dulce de guayaba:

Triturar en thermomix la guayaba con el agua y colar para eliminar las semillas. Mezclar la sopa de guayaba con el azúcar y cocinar a fuego lento hasta conseguir un dulce de guayaba de textura fluida. Enfriar y reservar.

Gofio de millo:

Hacer la típica mezcla de gofio, leche y azúcar en frío hasta obtener una textura de salsa.

Terminación y presentación:

Situar en la parte inferior el plátano caramelizado. Colocar una cucharada de mermelada de guayaba en el plato, disponer encima una quenelle de crema de galleta María. Acomodar el gajo de naranja del país con su piel rallada y hacer trazos de leche y gofio. Por último distribuir el millo sobre los trazos de leche y gofio.

Ingredientes

Plátanos caramelizado:

- 2 plátanos maduros y firmes
- azúcar

Crema de galleta María:

- 500 ml de nata líquida
- 5 yemas de huevos
- 300 g de galletas María molida

Dulce de guayaba:

- 500 g de guayaba
- 100 ml de agua
- 250 g de azúcar

Gofio de millo:

- Gofio
 - Leche
 - Azúcar
 - Además:
 - Naranja del país
 - Millos tostados y triturados
-

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