

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 infundir unas 12 horas en frigorífico. Al día siguiente colar sobre la mezcla de azúcar y glucosa. Elevar a 85° aproximadamente y remover 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.

Salsa de maní tailandesa

Esta Salsa de maní tailandesa se va a ir directamente a la cima en tu lista de salsas favoritas. Tiene muchos ingredientes, pero se puede hacer en unos 20 o 30 minutos y se conserva bien. Las salsas de cacahuete se encuentran en todos los puestos de venta ambulante de [Tailandia](#), Singapur, Malasia e Indonesia. Si vas a un bar y pides cócteles, a menudo encontrarás pequeños pinchos de cerdo o pollo a la parrilla servidos con esta salsa para mojar.

Esta [receta](#) es mucho mejor que cualquiera de las opciones que puedes comprar en una tienda, las que resultan aburridas y sosas. Compre mantequilla de maní suave, natural y orgánica, hace una gran diferencia y no tire el aceite de la parte superior.

Además, es muy importante no añadir ningún aromático líquido hasta que la salsa esté fría, de lo contrario, harán que tenga un sabor más “fangoso” y menos marcado en los aromas de la propia salsa.



Salsa de maní tailandesa

Salsa de maní tailandesa

Ingredientes:

- 2 cucharadas de limoncillo picado fino
- 2 cucharadas de chalota picada fina
- 2 cucharaditas de ajo picado fino
- 1 cucharadita de galangal* rallado fino (rallado en micro plano)
- 2-1/2 cucharaditas de chile tailandés seco molido
- 1 cucharada de aceite de cacahuete
- 1 taza de mantequilla de cacahuete orgánica cremosa
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de crema de coco
- 1/4 de taza de salsa de soja dulce
- 1/4 de taza de azúcar de palma
- 5 cucharadas de pasta de tamarindo
- 4 hojas de lima kaffir, cortadas en hilos finos
- 1-1/2 cucharaditas de salsa de pescado

- 1-1/2 cucharaditas de jugo de lima

Poner limoncillo picado finamente, la chalota, el ajo y el galangal* en una sartén de 12 pulgadas. Añade el chile tailandés y el aceite de cacahuete y saltear a fuego lento durante 5 minutos. Añada la mantequilla de cacahuete, el agua, la crema de coco, la salsa de soja dulce, el azúcar de palma y la pasta de tamarindo y deje cocer durante 20 minutos. Deje enfriar completamente. Añada las hojas de lima kaffir, la salsa de pescado y por último el jugo de la lima.

Rinde 2-1/2 tazas. Rinde 8 porciones

**Galangal, conocido también como “jengibre azul”, es un rizoma con usos tanto culinarios como medicinales. Es muy conocido en las cocinas asiáticas y, aunque hoy en día apenas es empleado en las cocinas europeas, en la Edad Media era muy empleado como especia en diferentes recetas.*

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.

Montaña Yam Shitake

En todo Japón se cultivan deliciosas batatas, y se ven especialmente en otoño durante los festivales de comida en la calle y las celebraciones en los templos, donde a veces, hay más de 300 vendedores de diferentes comidas en [Kioto](#) y uno de los platos es precisamente, Montaña Yam Shitake.

Incluso a finales de la primavera, durante el festival del cerezo en flor, hay camiones que llegan del campo vendiendo

maravillosos boniatos asados dulces que se cocinan en hornos especiales de leña y carbón, que se instalan en la parte trasera de los camiones.



Más de 300 vendedores de diferentes comidas en [Kioto](#) y uno de los platos es precisamente, Montaña Yam Shitake.

Otra preparación famosa de la batata en la calle, es cortarla en trozos gruesos, haciendo una especie de papas fritas dulces que, luego se espolvorean con azúcar y siete especias o Shichimi.

Los hongos shitake en esta receta son oscuros y terrosos, leñosos contra el color naranja de las batatas dulce, y el sansho o pimienta japonesa, le da un suave sabor picante. Deben tener cuidado con el aceite de sésamo que usarás en la [receta](#), este debe ser lo más fresco. Use sólo el suficiente para sugerir algo de riqueza en el sabor, pero no se sobrepases con el uso de los champiñones ni de las batatas.

Montaña Yam Shitake

Ingredientes:

- 2 tazas de batata cortada en cubos
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de polvo de chile sansho
- 1/2 cucharadita de Shichimi (Polvo de Siete Especies)
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 4 tazas de champiñones shitake cortados en dados
- 1 diente de ajo, en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 4 cucharaditas de salsa de soja orgánica
- 1 cucharada de mirin
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1/2 cucharadita de dashi molido
- 1 cucharada de semillas de sésamo, tostadas

Precalente el horno a 375 grados F. Pele y cubra el camote en trozos de 6 mm. Colóquelo en un bol para mezclar. Añada el aceite de canola, la sal, el polvo de chile sansho, el Shichimi y el aceite de sésamo. Extienda la mezcla haciendo una sola capa sobre la bandeja forrada con papel pergamino, recuerde, son 2 tazas batata cortada en cubitos.

Con una espátula saque todas las especias sobrantes del tazón. Hornea durante 25 minutos. Deja que se enfríe. Prepare los shitakes quitando los tallos leñosos y cortando los champiñones en cubos de 6 mm; reserva.

En una sartén antiadherente, coloque el ajo y el aceite y comience a cocinar lentamente el ajo a fuego medio-bajo. Cuando el ajo se haya dorado, (no quemado) agregue los shitakes y cocine por 4 minutos más a fuego medio. Añada la soja, el mirin y el agua. Cocine hasta que el líquido se haya evaporado; retire del fuego y enfríe. Cuando se enfríe, agregue el jugo de limón.

Mezclar las batatas asadas, el dashi y las semillas de sésamo.

Rinde 2-1/2 tazas.

La alcachofa de Jerusalén y su receta

La alcachofa de Jerusalén no es, ni de Jerusalén ni de una alcachofa real; este extraño vegetal es, de hecho, el tubérculo del girasol *Helianthus tuberosus*. Originarios de América, las alcachofas de Jerusalén se cultivaron en Europa a principios del siglo XVII. Con alto contenido de hierro y potasio, son un vegetal muy saludable y bueno para los diabéticos debido a su bajo índice glucémico y bajos niveles de almidón, lo que los convierte en una alternativa baja en calorías a la [papa](#).

Su temporada se inicia en los meses de invierno y se pueden encontrar como topinambour, que tiene una piel de color púrpura rojizo con muchos trozos nudosos, o como helianthus, que son de color beige pálido y normalmente más liso y, por lo tanto, más fácil de pelar. Al pelarlas, antes de cocinar, es aconsejable mantenerlas en agua acidulada para evitar que se decoloren.

Cuando busques alcachofas de Jerusalén en las tiendas, asegúrate de que estén firmes. Vale la pena evitar las que se presenten muy nudosas, ya que son más difíciles de limpiar o pelar.



Alcachofa de Jerusalén

Cocinar con alcachofas de Jerusalén

Como son ricas en fructosa, las alcachofas de Jerusalén son bastante dulces al gusto, mucho más que la papa y con una cocción lenta y prolongada, esta dulzura se libera aún más cuando comienza a caramelizarse. Tienen un sabor versátil, a nuez y terroso, y no muy diferente a las alcachofas de globo y al salsifí.

Esta versatilidad las convierte en una gran favorita entre los chefs. Las alcachofas de Jerusalén son las mejores amigas de las hierbas y especias. Combinan muy bien con las carnes rojas como la carne de res y el cordero.

Tener un buen puré de alcachofa en Jerusalén bajo la manga es esencial si planeas entretener a algunos amigos durante el invierno.

Orzotto de alcachofa de Jerusalén

con pesto de perejil y maní

Receta del Chef [David Everitt-Matthias](#)

Para el orzotto

- 6 alcachofas de Jerusalén
- 1 cebolla mediana, pelada y finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 150 g de vino blanco
- 150 g de cebada perlada
- 1.25 l caldo de pollo
- 30 g de mantequilla sin sal
- 50 g de aceite de oliva
- Sal marina gruesa
- aceite vegetal, para freír

Pesto de perejil y maní

- 100 g de perejil de hoja plana , lavado
- 1 diente de ajo, pelado y rebanado
- 60 g de cacahuetes, sin piel y tostados
- 75 g de parmesano o Grana Padano, rallado
- 225 g de aceite de oliva

Además

- 175 g de queso de cabra, dividido en pequeñas bolitas
- 50 g de mascarpone
- 30 g de queso parmesano rallado
- Sal
- Pimienta negra
- Brotes de berro

Para el pesto, agrega el perejil y el ajo en un procesador de alimentos para obtener una textura de picado. Agrega los ingredientes restantes y mezcla hasta que quede suave; si deseas que esté más grueso, simplemente pulsa varias veces hasta que alcance la textura deseada. Almacenar en un frasco y

refrigerar hasta que sea necesario.

Precalentar el horno a 140 °C. Coloca las alcachofas de Jerusalén en una bandeja para hornear y espolvorea con sal gruesa. Hornea durante aproximadamente 1 hora, hasta que las alcachofas estén tiernas y suaves.

Retira del horno y deja enfriar un poco. Corta las alcachofas por la mitad, saca la pulpa y coloca las cáscaras a un lado para freírlas. Pica la pulpa y reserva.

Hierve el caldo en una cacerola mediana. En otra cacerola, caliente el aceite de oliva, agrega las cebollas y el ajo y cocina hasta que esté transparente por aproximadamente 4 minutos. Luego, agrega la cebada perlada y cocina otros 3 minutos.

Agrega el vino blanco, hierve y cocina hasta que el vino se haya evaporado. Agrega 1/3 del caldo, revolviendo continuamente, y deja hervir a fuego lento hasta que el caldo haya sido 'casi' completamente absorbido por la cebada.

Una vez que el orzotto esté casi seco, repite el proceso dos veces más con el caldo restante. Lleve a fuego lento y cocina hasta que la cebada esté al dente, aproximadamente 40-50 minutos. Una vez cocinado, sube la temperatura y cocina rápidamente para evaporar cualquier líquido restante.

Precalienta una freidora o una cacerola profunda con aceite vegetal a 180 °C. Fríe las cáscaras de alcachofa de Jerusalén reservadas en el aceite caliente durante 1-2 minutos hasta que estén crujientes. Escurrir, sazonar y mantener caliente.

Para terminar el orzotto, vuelve al fuego, agrega la pulpa de alcachofa de Jerusalén y mezcla bien. Lleva a ebullición y mezcla el mascarpone y la mantequilla. Finalmente, agrega el queso parmesano.

Sazona y verifique la consistencia: si está muy rígido,

agregue un poco más de caldo. Divide en platos hondos y desmenuza un poco el queso de cabra encima. Coloca un poco de pesto, coloca las crujientes pieles y adorna con los brotes de berro antes de servir.

Ravioli de malvasía, interior de escamas de su uva, queso Cortijo Caideros de cuajo vegetal con cremoso de tomates tricolor y falso caviar de café del Valle

Por: Chef Ágata Da Costa

Ingredientes

Para el ravioli

- 500 ml de vino de malvasía de Bodega Los Berrazales
- 100 ml de agua

Para el falso caviar de café

- 60 g de tapioca en grano pequeño
- 100 ml de café del Valle de Agaete

Para los cremosos de tomate

- 150 g de tomate cherry
- 150 g de tomate cherry kumato
- 150 g de tomate cherry amarillo

Para el relleno:

- 200 g de queso Cortijo de Caideros de cuajo vegetal
- 1,3 g de goma gellan
- 4 g de agar-agar
- 1 Litro de agua Finca La Laja
- 3 dientes de ajo
- Un chorro de aceite de oliva
- Sal, pimienta y unas hojas de romero
- 200 g de uva variedad malvasía

Para el ravioli: ponemos el vino a fuego medio hasta evaporar el alcohol, apartamos del fuego, agregamos el agua y enfriamos. Añadimos el agar-agar y la goma gellan, disolvemos bien con varilla. Llevamos a ebullición sin parar de remover. Dividimos el líquido en dos bandejas de 40×60 cm y una altura máxima de 2 mm. Enfriamos y cortamos con un cortapasta redondo de 5 cm. Reservamos en frío.

Para Falso caviar: llevamos el agua a ebullición, añadimos la tapioca y dejamos cocer 15 minutos. Pasado el tiempo, escurrimos y refrescamos inmediatamente. Sumergimos la tapioca en el café y dejamos macerar mínimo 4 horas.

Para el Cremosos: de tomates, lavamos bien los tomates cherry y los colocamos en una bandeja para horno separados por colores, los aliñamos con el aceite, la sal, la pimienta, el romero y los dientes de ajo. Los cocemos a una temperatura de 100°C durante unas dos horas para que, a la vez que se asan, se deshidraten y concentren su sabor. Sacamos del horno y trituramos cada gama de colores por separado en la Thermomix junto con los dientes de ajo. Pasamos por un chino y reservamos.

Emplatado

Situamos en el plato una de las obleas de malvasía, 3 pequeñas cucharillas de quenelles de queso de Cortijo de Caideros formando una especie de triángulo. Sobre cada una de las

quenelles, colocamos una cucharadita de cada uno de los cremosos de tomate (un cremoso distinto para cada quenelle), unas láminas de las uvas cortadas finamente sobre cada quenelle de queso, repartimos el caviar de café alrededor de la quenelle. Terminamos con una hoja de orégano, un brote de perejil y una flor de romero (una distinta sobre cada quenelle). Colocamos la otra oblea de ravioli para cerrar y sobre esta, unas escamas de sal de las Salinas de Arinaga.

Ensaladilla de atún

Por: Ángel Zapata Martin, Barrafinas | **Foto:** David Loftus

Como chef ejecutivo de los cuatro restaurantes Barrafinas de Londres, Ángel Zapata Martin es un testaferrero para las auténticas tapas españolas en el Reino Unido. Se las arregla para mantenerse fiel a la autenticidad y la tradición, al mismo tiempo que impulsa los platos de tapas humildes en un territorio con estrellas Michelin.

Ingredientes

- 250 g de papas cortadas en cubitos de 1 cm
- 1 zanahoria , cortada en cubitos de 1 cm
- 50 g de guisantes frescos (peso en vainas)
- 2 cebolletas
- 1 puñado de cebollino
- 2 hojas de cogollo de lechuga
- 25 g de aceitunas verdes , preferiblemente manzanilla
- 1 aguacate
- 90 g de atún cocinado para conserva
- 2 huevos duros

- 400 g de mayonesa
- 1 pimiento del piquillo en rodajas
- 2 anchoas
- 8 picos de pan o picatostes
- 2 piparrak

Elaboración

Hervir las papas y las zanahorias en un sartén grande hasta que estén muy tiernas. Agrega los guisantes durante los últimos 3 minutos para que queden 'al dente'. Colar y reservar.

Pica muy finamente las cebolletas, el cebollino, la lechuga y las aceitunas, dejando a un lado algunas de las cebolletas para decorar. Cortar en dados el aguacate.

Con un tenedor, aplasta el atún y el huevo duro. Agrega la cebolla picada, cebollín, la lechuga, las aceitunas y el aguacate, mezcla con la mayonesa, las papas y los guisantes. Coloca la mezcla en el refrigerador para enfriar

Emplatado



Coloca timbales sobre los platos y coloca dentro la ensaladilla para asegurar un acabado limpio. Cubre con los pimientos del piquillo, anchoas y piparrak. Espolvorea con cebollino picado, rocía un poco de aceite de oliva virgen extra y sirve con pan picos o picatostes.

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**.

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.

Cómo elaborar fondo de mariscos

Como los mariscos son por lo general bastante caros, tiene sentido usar parte de sus desperdicios. Las conchas, cabezas (una vez que se ha extraído la carne) de langostas, cangrejos, cangrejos de río, langostinos y langostinos imparten mucho sabor, especialmente después de ser asados. Las cabezas también contienen jugos preciosos, y si no te gusta la idea de chuparlas en la mesa, sin duda deben guardarse para el fondo.

Para hacer caldo de mariscos, todo lo que necesita son conchas, vegetales, aromáticos y agua. La forma en que prepares las conchas tendrá un impacto en el sabor final, por lo que es importante tomarse un poco de tiempo para asarlas de antemano.

Preparando las conchas

Si tienes desperdicios de mariscos pero no tiene tiempo para hacer el fondo, puede dividirlos en porciones más pequeñas y congelarlos hasta que estén listos para usar.

Si bien algunas recetas de la vieja escuela requieren todo el crustáceo, incluida su carne, este es un toque extravagante y parece un desperdicio de la delicada y tierna carne de, por ejemplo, langosta o langostinos. Enjuaga cualquier caparazón que pueda estar ocultando arena (esto es particularmente importante con los cangrejos) y descompón las conchas más grandes en pedazos más pequeños. Esto les da un área de superficie más grande para que toque el fondo de la sartén y cree más sabor. La forma más fácil de hacerlo es golpeando las conchas con un rodillo envueltas en un paño limpio.

En comparación con el caldo de pescado, que tiene un sabor ligero, casi perfumado y debe ser de color claro, el caldo de mariscos tiene un sabor rico y profundo y es rojo (debido a las conchas). Como buscamos un sabor más robusto para el caldo de mariscos, las conchas (pieles) se tuestan primero para ayudar a lograr un sabor más profundo. Curiosamente, las partículas en las conchas de los crustáceos no solo son solubles en agua, sino también solubles en grasa.

Verduras y aromáticos

Cuando se trata de aromáticos, hierbas y especias, se aplica el mismo principio para mejorar ese sabor profundo y caramelizado. Se agrega jerez o, más comúnmente, brandy en lugar de vino blanco, que agrega notas de caramelo. Al igual que con un fondo de pollo o ternera oscuro, se agrega puré de tomate para obtener un rico matiz umami y un color más profundo. A las habituales cebollas, apio y ajo, se le añade también zanahorias (que se omiten en el fondo de pescado) para aumentar ese sabor dulce y nuevamente ayudar a lograr un agradable color rojo anaranjado intenso. Las verduras se cortan en rodajas finas. Los ingredientes como el hinojo, el eneldo, el estragón o el perifollo, son adiciones comunes que complementan el sabor fresco del mar. También se puede agregar una hoja de algas kombu para un golpe de umami rico en minerales.

Condimentos

Como con todas los fondos, ten especial cuidado con los condimentos; Este caldo se cocina durante dos o tres horas, tiempo durante el cual el sabor se intensificará y potencialmente lo hará demasiado salado. Siempre es mejor dejar la salazón hasta el final para estar seguro del sabor final.

La siguiente receta hace alrededor de un litro. Las conchas de

mariscos pueden estar formadas por langostinos, cangrejos o langostas.

Ingredientes (hace 1 litro de fondo)

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 kg de cáscaras de langostinos, langosta, cangrejo o gambas (o una mezcla), rotas en pedazos con cualquier jugo reservado
- 1 cebolla cortada en cubitos
- 1 puerro pequeño, finamente rebanado
- 1/2 hinojo, finamente rebanado
- 1 palo de apio, finamente rebanado
- 1 zanahoria pequeña, en rodajas finas
- 1/2 bulbo de ajo, dientes aplastados con piel
- 2 cucharadas de puré de tomate
- 200 ml de brandy, jerez seco o vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de semillas de cilantro, ligeramente trituradas
- 4 ramitas de tomillo fresco
- estragón, eneldo y / o perifollo (opcional)

Elaboración

Calienta una cucharada de aceite y mantequilla en una olla grande. Agrega las cáscaras (y los jugos que se hayan filtrado) y cocina a fuego medio durante 10-15 minutos, revolviendo para evitar que se peguen. Las conchas deben estar en una capa en el fondo de la sartén para permitir una caramelización adecuada, así que trabaja en lotes si es necesario. Si usas langostinos, aplasta las cabezas. Una vez que esté bien coloreado, transfiere las conchas a un tazón.

Desglasa la sartén para recoger todos los deliciosos trozos pegados al fondo. Hazlo subiendo el fuego, luego agrega aproximadamente 50 ml de brandy. Baja el fuego y usa una

espátula para limpiar la sartén. Agrega estos jugos al recipiente donde tienes las conchas.

Agregue el aceite restante y, una vez caliente, añada las verduras picadas y el ajo machacado. Cocine durante unos 10 minutos hasta que esté caramelizado, revolviendo para evitar que se queme (lo que le daría un sabor amargo). Agrega el puré de tomate y cocina por 2 minutos.

Incorpora las conchas de nuevo a la olla junto con los deliciosos jugos. Vierte el brandy restante y reduzca a la mitad. Rellena con agua a unos 3 cm por encima de las conchas. Lleva a ebullición y luego quita la espuma que llega a la superficie.

Agrega las semillas de cilantro, las hojas de laurel, el tomillo y cualquier otra hierba que elijas usar y cocina a fuego lento sin tapar durante 2-3 horas. Asegúrate de que el caldo se mantenga a fuego lento y elimine con regularidad las impurezas que flotan en la superficie.

Una vez listo, coloca un colador sobre un tazón grande y cubre con muselina o un paño de cocina limpio y delgado. Con cuidado, vierte el contenido en el colador. Usa la parte trasera de un cucharón para aplastar las conchas, asegurándote de extraer hasta el último trozo.



▪ Demi-glace de mariscos



▪ Glace de mariscos

Ahora puedes reducir aún más, o enfriar. El caldo se mantendrá por 2 a 3 días en el refrigerador o se congelará por hasta 3 meses.

Cómo usar el caldo de ternera oscuro en la cocina

Este fondo altamente aromático, se puede reducir un poco y terminar con una cucharada de crema fresca para crear una sopa simple pero impresionante. Agregar los lácteos le da una textura aterciopelada y suaviza el sabor intensamente dulce. Otros platos populares de mariscos, como la paella, el risotto, el gumbo o la sopa de pescado, se amplifican diez veces con un fondo de mariscos de alta calidad. La clásica receta francesa para la salsa Américaine sigue un método similar al caldo de mariscos, pero con la adición de tomates frescos y se condimenta con una pizca de pimienta de cayena. Se sirve tradicionalmente con langosta.

Canarias es “Tiki”

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:

- 30 ml Arehucas 12 años
- 30 ml Arehucas Carta Oro
- 30 ml Arehucas Carta Blanca
- 30 ml jugo de naranja
- 15 ml Falernum
- 15 ml sirope de canela
- 45 ml puré de fruta de la pasión Monin
- 60 ml jugo de pomelo

Elaboración: