

Lapas y Burgados escabechados

Recetas Canarias By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca
Foto: Roger Méndez

Ingredientes:

500 g de burgados

700 g de lapa

Caldo para guisar los burgados y las lapas

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

100 g de pimientos verdes

1 tomate de salsa

1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo

3 ramas de perejil

Sal

Pimienta negra en grano

2 litros de agua

El escabeche

300 ml de aceite de oliva

100 ml de vinagre de vino

3 dientes de ajo

1c.c. de pimentón dulce

Pimienta roja picona

1 rama de tomillo

1 hoja de laurel

Sal gorda

Además...

1 pimienta roja picona

6 ramas de perejil

Limpiar las lapas y los burgados en agua abundante

Caldo para guisar los burgados y lapas

Cortar la cebolla, el ajo, el pimiento verde el tomate finamente.

Añadir los ingredientes al agua y mantener en ebullición muy suave durante 40 minutos.

Apartar del fuego y dejar reposar 1 hora.

Colar el caldo y poner a punto de salpimentado.

Guiso de burgados y lapas.

Llevar el caldo aromatizado nuevamente a ebullición y hacer durante 5 minutos los burgados y las lapas por separados.

Extraer la carne de los burgados en un recipiente de cristal donde queden ajustados.

El escabeche

Machacar en un mortero los ajos, la brizna de tomillo y la sal gruesa hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar nuevamente.

Diluir el majado con el aceite de oliva y el vinagre,

añadiendo la hoja de laurel, la pimienta piconada y el resto del tomillo.

Cubrir los burgados y las lapas con el escabeche y dejar reposar unos días como mínimo.

Acabado y presentación

Disponer las lapas y los burgados escabechados en el plato y esparcir la pimienta piconada y el perejil finamente picados.

También...

Tanto las lapas como los burgados se pueden preparar de igual forma por separado. Sin embargo, me inclino por la fórmula de mezclarlos en su presentación, ya que resulta más agradable y sugerente la combinación de ambos.

Almogrote



Chef Rogelio Quintero Montesdeoca

Foto: **Roger Méndez**

Ingredientes:

- **Receta 1**
- 700 g de queso bien curado

- 5 c.s de pimentón dulce
- 1 cabeza de ajo
- Sal gorda (opcional)
- Aceite de oliva

▪ **Receta 2**

- 700 g de queso bien curado
- 250 g de tomates maduros
- 5 c.s de pimentón dulce
- 1 cabeza de ajo
- Sal gorda (opcional)
- Aceite de oliva

Receta 1

Quitar la cáscara al queso y rallarlo con el rallador fino.

Machacar en el mortero los ajos (pelados) con la pimienta picona y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar todo nuevamente.

Agregar el queso rallado y mezclar con el majado.

Por último, incorporar el aceite de oliva de forma paulatina mientras se remueve para ligar la elaboración.

Receta 2

Quitar la cáscara al queso y rallarlo con el rallador fino.

Machacar en el mortero los ajos (pelados) con la pimienta picona y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar todo nuevamente.

Notas del chef.

La cantidad de aceite de oliva a emplear en la elaboración del almogrote es la que la pasta de queso sea capaz de contener, es decir, debemos parar cuando veamos que el aceite ya no es

embebido por el queso.

En la receta dos se emplea el tomate, fórmula que tiene muchos adeptos, aunque relativamente es reciente. Si elegimos esta opción, se debe tener en cuenta que su tiempo de conservación es muy inferior a la primera.

Personalmente, soy partidario de hacerlo sin tomate y también prefiero elaborarlo con la carne de las pimientos palmeras, en lugar de pimentón. Desde mi punto de vista, el conjunto gana así en sabor y adquiere una textura menos harinosa.

La sal debe emplearse con mesura pues muchos quesos salados vienen ya bien salados.

TARTAR VEGETAL DE FRUTAS Y VERDURAS CON ANISADOS Y MOSTAZA VERDE



Nace en Madrid **Rodrigo de la Calle**. Hijo de agricultor y nieto de cocineros, pasó su infancia rodeado de hortalizas y del amor por la gastronomía

Ingredientes para 4 raciones

3 remolachas frescas

1 aguacate

1 manzana verde granny smith

1 manzana golden

1 cl de aceite de oliva virgen extra

5 gr de reducción de vinagre de Módena

15 vueltas de molinillo de pimienta negra

Sal.

Para el sorbete de mostaza

$\frac{1}{2}$ litro de almíbar

$\frac{1}{2}$ litro fanta de limón

3 hojas de gelatina

2 botes de mostaza finas hierbas

Para la flor de cristal:

Pensamientos

1kg de lactosa

ELABORACIÓN:

Para las remolachas, poner en una bandeja de horno cubiertas de sal y hornear a 180º, durante 40 minutos, dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez frías, sacar de la sal, pelar y trocear en cubos muy pequeños, $\frac{1}{2}$ cm, poner en un cuenco.

Para el aguacate, pelar, quitar el hueso trocearlo, y emulsionarlo con el aceite de oliva en un robot de cocina. Añadir al cuenco de la remolacha.

Para las manzanas, picar ambas en cubos muy pequeños de $\frac{1}{2}$ cm, añadir al cuenco con el resto de ingredientes, emulsionar la mezcla, y dejar reposar en frío al menos 20 minutos removiendo la mezcla cada 5 minutos.

Para el sorbete de mostaza, calentar el almíbar hasta que hierva para poder diluir la gelatina, una vez diluida la gelatina y esté tibio el jarabe, añadir la fanta de limón y la mostaza. Dejar enfriar y meter en el molde de paco jet.

Para la flor de cristal, meter las flores en la lactosa durante dos días.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

En un plato plano colocar en un molde la mezcla, encima un mezclum de hierbas anisadas, estragón, perifollo y eneldo, en un lateral colocar un poco de sorbete de mostaza a las finas hierbas y en el otro la flor de cristal.

CARPACCIO DE PAPA ANTIGUA CON SALPICÓN DE JAREA DE CHERNE, MANGO Y MARACUYÁ.



Chef María José Padrón

Restaurante La GastroTienda

Ingredientes:

1
jarea de cherne de unos 900 gramos.

3
papas antiguas d.o.p. islas canarias calibre 5cm

1 pimiento rojo.

1
pimiento verde.

1
cebolla morada.

3
maracuyá.

2
mangos.

1
limón.

600
ml de aceite.

200
ml de vinagre.

pimienta
negra.

sal.

flores y hojas de capuccina, brotes de rábano y shiso.

Elaboración.

Con
la ayuda de un soplete o directamente en el fuego vivo
quemamos la jarea de

cherne por la parte de la carne. Mientras tanto ponemos una olla al fuego con suficiente agua como para cubrir la jarea una vez quemada.

Una vez que el agua está hirviendo sumergimos la jarea y la dejamos hasta que empiece a hervir, momento en el que bajamos el fuego y la dejamos a fuego lento durante diez minutos. Pasado este tiempo escurrimos el agua y la volvemos a cubrir con agua fría y ahí la dejaremos otros diez minutos.

Guisaremos las papas en agua con una cucharada de sal y con la piel.

Mientras tanto haremos un picadillo con la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde en brunoise muy pequeña. Mezclaremos todo con el aceite, el vinagre, el zumo de el limón, la pimienta y el jugo de los maracuyá. Reservamos.

Escurrimos el agua de la jarea y con mucho cuidado le quitaremos la piel, las espinas y la iremos añadiendo al picadillo anterior.

Cuando lo tengamos todo junto lo mezclaremos y lo llevaremos a la nevera por una hora aproximadamente.

Mientras tanto pelaremos el mango y lo picaremos también en brunoise y aprovecharemos todo el jugo que queda pegado a la pipa ayudándonos con las mano.

Pelaremos

las papas y las cortaremos a modo de carpaccio y las disponemos en la base del plato.

Pasada la hora de nevera mezclamos el salpicón de jarea con el mango, extendemos sobre el carpaccio de papas, decoramos con las flores y ... listo.

Tiempo: 2 horas 4-6 personas

TARTA DE CHOCOLATE SÓLO CHOCOLATE Y ORO



By Carlos Gamonal

PARA EL BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS

500 g de mantequilla

300 g de mazapán

150 g de azúcar glas

500 g huevos enteros

625 g harina de trigo

100 g de polvo de almendras

100 g polvo de avellanas

100 g de naranja confitada

100 g de chocolate rayado

100 g de almendra granillo

100 g de cacao en polvo

10 g de levadura artificial ROYAL

350 ml. de nata natural líquida.

Trabajar el mazapán hasta que esté textura “pomada”. Rebajarlo con la mantequilla.

Añadir el azúcar glas.

Añadir poco a poco mezclando bien los huevos. Añadir los sólidos "tamizados".(harinas y polvos) Añadir los frutos secos con delicadeza de varias tandas. Añadir la nata de cocina.

Engrasar bandeja de horno o usar papel anti adherente. Cocer en horno pre calentado a temperatura 210°C.

TEMPERATURA DE COCCIÓN IDEAL

230°C

PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE

Chocolate 70% cacao

Leche entera

Nata

Mantequilla sin sal

Coñac

Calentar la leche y la nata hasta hervir. Añadir el chocolate troceado.

Remover hasta que se funda por completo, Añadir poco a poco la mantequilla removiendo siempre. Dejar que se funda y remover mezclando cada poco tiempo. Dejar reposar fuera de la nevera y tapada hasta que solidifique.

PARA MONTAR LA TARTA

Bizcocho de frutos secos

Mermelada de naranja

Coñac

Naranja escarchada

Gel de oro marca Braum.

Ganache de chocolate

Dependiendo del molde usado para la tarta se tendrá que cortar el bizcocho a medida.

En general este postre, independientemente de la forma de presentación se prepara de la siguiente manera.

Cortar y mojar el bizcocho con coñac mezclado con un poco de jarabe.

Añadir la mermelada a gusto (o carne de ciruelas cocidas, etc..
Añadir ganache.

Volver a repetir 1 si se monta un postre con varias capas de bizcocho.

Decorar la parte superior del postre con la naranja escarchada o ciruelas cocidas.

Enfriar en el congelador para compactar el postre y poder desmoldarlo con facilidad.

Pintar las porciones de postre o tarta con el gel de oro.

Reservar a una temperatura de 5°C hasta el momento de servir.

La temperatura idónea de servicio de este postre está entre los 18º y 22ºC.



PARA LA GELATINA DE ALMÍBAR DE CIRUELA

100 ml. de almíbar ciruela

Ralladura de naranja

25 ml. de agua mineral

2 g de agar agar

Primero hidratar el agar agar en agua mineral.

Después poner todos los ingredientes a calentar, es necesario llegar a los 80°C (60°C según los libros aunque recomiendo más temperatura) para asegurarnos que las propiedades gelifican té del agar agar se activan. Poner en moldes según uso y mantener refrigerado hasta el momento de uso.

5 paquetes de galletas alemanas de especias

PARA LA TIERRA Nº 23 GALLETA ALEMANA DE ESPECIES

1 cucharada de Gofio de trigo

2 pellizquitos de ácido cítrico

Triturar todos los ingredientes con la ayuda del termomix a velocidad nº 5. No moler del todo, se debe de quedar con trozos gruesos y con textura y apariencia de tierra.

CONSEJOS DEL CHEF

Repasar el postre con gel de oro si fuera necesario antes de servir para que el postre brille y tenga presencia claramente "dorada".

Disponer la porción de postre justamente en el centro del plato y las salsas acompañamiento en un extremo del plato de presentación.

ACOMPÑAMIENTO EXTRA

Chocolate caliente aroma coñac.

Chocolate blanco con pistacho.

Príncipe Alberto

By Pedro Rodríguez Dios Foto: Roger Méndez

INGREDIENTES:

4 RACIONES

- 260 gr. de chocolate negro
- 80 gr. de azúcar glacé
- 80 gr. azúcar
- 60 gr. mantequilla
- 4 huevos
- 40 gr. de almendras en granillo tostadas
- 200 ml. de café expreso amargo
- Bizcochos

ELABORACIÓN:

Batir la mantequilla con el azúcar glacé durante unos 10 minutos hasta conseguir una crema de textura fina. Seguir batiendo mientras se incorporan las yemas poco a poco.

Fundir el chocolate al baño de maría. Incorporarlo a la preparación anterior.

Por último, añadir las claras, que previamente hemos montado con 80 gr. de azúcar. Mezclar bien todos los ingredientes, realizando movimientos de forma envolvente para que no pierda volumen la preparación.

Rellenar una copa intercalando alternativamente bizcocho bañado en café, la mezcla de chocolate y las almendras en granillo.

Conservar en el frigorífico y servir directamente de la

nevera.

Te podría interesar... Postre conocido y muy apreciado en toda Canarias, aunque es en la isla de La Palma donde más se elabora y desde donde probablemente se difundió al resto de archipiélago. Como muchos otros postres, admite variantes en su elaboración, aunque teniendo siempre presentes que sus elementos básicos son el chocolate, café y almendras.

Se especula a menudo con la procedencia y el origen del nombre de este postre tan goloso; la versión más extendida y aceptada apunta a que está dedicado al príncipe Alberto de Sajonia, consorte de la Reina Victoria de Gran Bretaña.

Morcilla Dulce con Queso fresco

[mpprecipe-recipe:29]

Queso Asado con Mojo Rojo y Mojo Verde

[mpprecipe-recipe:28]

Carne fiesta o Cochino en adobo

Foto: Roger Méndez

[mpprecipe-recipe:27]

ENDIBIA PASADA POR AGUA CON JUGO UNTUOSO DE LEGUMBRES

[mpprecipe-recipe:26]