

## PROYECTO AULA EMPRESA 2022-23

### «MARCA VALLADOLID DEL APERITIVO AL POSTRE»

Recetas elaboradas para 30 comensales

1

#### MENÚ 10 DE MAYO DE 2023

##### BURRATA DE VALLADOLID CON MERMELADA DE PIMIENTO Y SALSA PESTO

###### Ingredientes:

- Pimiento rojo 2 kg
- Albahaca 200 g
- Aceite de oliva intenso 0,4 l
- Parmesano 100 g
- Burrata 15 unidades
- Piñones 100 g
- Pan 250 g
- Sal y azúcar



###### Preelaboración:

1. - Pelar los pimientos después de escalibarlos y asarlos, retirar pepitas y el corazón.
- 2.- Rallar el queso de la salsa pesto, machacar con un mortero los piñones, además picar la albahaca una vez blanqueada.
3. - Para la teja de pan, cortar laminas lo más finas posibles en la corta fiambres orientando la barra de forma horizontal

###### Elaboración:

La burrata se conserva en frío hasta su utilización, perfectamente envasada y con su jugo.

C/Manuel López Antolí, 1 47009 Valladolid

#### CONFITAR PIMIENTOS:

- 1.- Escalibar los pimientos al fuego directo durante 20 min hasta que la piel cambie de color totalmente, tiene que estar totalmente negra.
- 2.- Preparar para asar un horno precalentado a 200°C, envolver los pimientos en una hoja de papel aluminio, previamente sazonados, engrasados y añadir la misma cantidad de azúcar para buscar equilibrio de sabores en el pimiento. Asar en el horno a la T° de 200°C durante 40 min (hasta conseguir una textura blanda).
- 3.- Una vez asados, pelar los pimientos, con la ayuda de papel, reservar sus jugos, retirar pepitas y corazón.
- 4.- Preparar un almíbar y cocer e él los pimientos durante 10 min hasta que se caramelicen.

Añadir la soja y cocer durante 1 min.

#### SALSA PESTO:

- 1.-Blanquear la albaca en agua hirviendo con sal y pasarla a un recipiente con hielo (para conseguir un color verde más intenso en la salsa).Escurrirlo y montarlo con el aceite de oliva y el ajo machacado
- 2.- Rallar el queso parmesano, machacar en un mortero los piñones
- 3.- Todos los ingredientes verterlos en un vaso de batidora para triturar y conseguir una salsa

#### Presentación:

Sobre una fuente alargada con base blanca dibujar una lagrima con salsa pesto, sobre ella incorporar una cucharada del confitado de tomate, creando contraste y encima un cuarto de la bola de burrata. Terminar con un crujiente de pan, previamente cortado en láminas muy finas y secado en el horno a 180 °C durante 2 min (para que también coja color y resalte en la elaboración).

CHURRASCO COCINADO A BAJA TEMPERATURA, PURÉ DE BONIATO,  
CEBOLLETAS GLASEADAS Y CRUJIENTE DE PATATA MORADA

Ingredientes:

Aceite de oliva suave 0,5 l

Mantequilla 500 g

Sal 200 g

Tomillo

Laurel

Churrasco de ternera 6 kg

Chalota 1 kg

Boniato 1 kg



3

Preelaboración:

Sacar un churrasco entero de la falda de la ternera

Trocear el churrasco por raciones

Pelar y retirar la primera capa seca de la chalota, reservar enteras

Pelar y trocear el boniato en dados grandes

Elaboración:

En un bol mezclamos 3-4 cucharadas de AOVE, con una pizca de sal, pimienta negra 1 cucharada pequeña de pimentón, dulce y las hierbas aromáticas, mezclamos todo bien. Con la ayuda de un pincel con las manos impregnamos o pintamos con esta mezcla el churrasco por los lados.

Cada trozo de churrasco lo envasamos al vacío y en una bandeja de horno perforada colocamos cada bolsa. Precalentado el horno mixto a una temperatura de 68°C con 50% humedad y durante 24 horas.

Una vez asado, abrimos las bolsas, separamos el churrasco y los jugos.

El churrasco en el momento del marcha del servicio lo pasamos por la parrilla (reacción de Maillard), los jugos los reducimos a >100°C durante 3 horas para que resulte un concentrado y lo utilizemos como salsa.

Glaseado chalotas:

En una cazuela amplia glaseamos las cebolla en una cocción lenta de mantequilla  $T^{\circ} > 100^{\circ}\text{C}$

Puré de boniato:

Una vez troceado el boniato saltear con mantequilla en una cazuela y cubrir con fondo líquido de ave para ablandar.

Separar el boniato del líquido, triturar, según la textura deseada incorporaremos los jugos poco a poco, rectificar de sal

Presentación:

Pintamos cada trozo de churrasco con la salsa reducida.

Con el puré de boniato y la ayuda de dos cucharas formamos las quenelles.

Disponer el churrasco sobre un plato blanco trazando dos líneas paralelas

1º Churrasco y 2º Guarnición.

## PISTO DE VERDURAS CON TORTILLA LIADA

### Ingredientes:

Huevos medianos 30 unidades  
Pimiento rojo 2 kg  
Pimiento verde 2 kg  
Cebolla 1 kg  
Calabacín 1 kg  
Tomate pera 6 kg  
Sal 50 g  
Azúcar 50 g  
Aceite oliva suave  
Bacalao 1 kg



5

### Preelaboración:

- 1.- Escaldar los tomates en una cazuela con agua hirviendo, previamente sazonada con sal gorda, para pelarlos.
- 2.- Pelar y trocear en concassé, reservar los jugos y las pepitas y filtrar.
- 3.- Trocear en mirepoix los pimientos y la cebolla pelada.
- 4.- Cortar en dados los calabacines con piel.
- 5.- Pelar y desmigalar los lomos del bacalao (fresco o ahumado)

### Elaboración:

1. En un recipiente adecuado (tamaño y altura), incorporar aceite de oliva para pochar las verduras por orden de textura a una temperatura  $> 72^{\circ}\text{C}$ , hasta que la cebolla esté blanda y transparente, los pimientos blandos al igual que el calabacín, una vez pochado todo incorporar el tomate y sus jugos (sin pepitas). Dejar reducir hasta conseguir que todas las verduras tengan la textura adecuada y el agua del tomate se haya reducido, rectificar de sal y azúcar, hasta conseguir un sabor equilibrado.

### TORTILLA LIADA CON MIGAS DE BACALAO:

En el momento de la marcha del servicio, batir los huevos en un recipiente, incorporar el bacalao y en una sartén con poco aceite verter el huevo y con la ayuda de un tenedor o espátula liar el huevo hasta dar una forma ovalada y jugosa

#### Presentación:

En un soporte de base blanca colocar una cucharada de pisto en línea recta y sobre el mismo de forma cruzada colocar la tortilla, terminar con perejil seco.

## ESPÁRRAGOS NATURALES DOS SALSAS

### Ingredientes:

Espárrago blanco 6 kg  
Pimiento rojo 700 g  
Pimiento verde 700 g  
Aceite de oliva intenso 600 g  
Vinagre de jerez 150 g  
Sal 100 g  
Azúcar 100 g  
Huevos m 4 unidades  
Aceite de girasol 500 g  
Vinagre vino blanco 150 g



### Preelaboración:

- 1.- Pelar los espárragos (dando dos vueltas con el pelador para retirar la parte leñosa) sujetando el espárrago desde la punta, para protegerla.
- 2.- Cortar en brunoise (trozos iguales) el pimiento rojo, pimiento verde y cebolleta
- 3.- Atemperar todos los ingredientes que utilizamos en la salsa mahonesa.

### Elaboración:

- 1.- Cocer los espárragos en agua hirviendo con la misma cantidad de azúcar y sal (para equilibrar los sabores del espárrago) T° 100°C durante 12 min aprox. (depende de lo frescos que sean los espárragos) hasta conseguir un punto al dente. Una vez cocidos escurrir y cortar la cocción en un recipiente con agua y hielo.
- 2.- Para la salsa vinagreta junta en un bol los pimientos, cebolleta, aceite, sal y vinagre (3 partes de aceite / 1 de vinagre)
- 3.- Para salsa mahonesa: en un vaso de batidora introducir el huevo entero sin batir y a la misma temperatura que el resto de los ingredientes, para evitar que la salsa no emulsione, verter el aceite de girasol poco a poco a hilo, e ir emulsionando con la ayuda de una batidora el huevo y el aceite, una vez ligada añadir sal y vinagre, al gusto.

#### Presentación:

En un soporte con base amplia y blanca, centrar los espárragos cortados a la mitad y colocados a diferentes alturas, bañar por encima con una cucharada de salsa vinagreta y dibujar puntos pequeños alternados en la base del soporte.