

PROYECTO AULA EMPRESA 2022-23

«MARCA VALLADOLID DEL APERITIVO AL POSTRE»

MENÚ 11 DE MAYO DE 2023

Recetas para 30 comensales

1

CAPUCHINO DE GUISANTES, LECHE INFUSIONADA Y MERENGUE DE ACEITE

Ingredientes

- Guisantes 1,5 Kg
- Carcasas de pollo 3 Kg
- Puerros 500 gr
- Cebolla 200 gr
- Patatas 200 gr
- Nata 300 ml
- Leche 300 ml
- Vainilla rama 1ud
- Aceite oliva 25 ml
- Sal 15 gr



Proceso Crema de Guisantes:

Realizar un fondo blanco de ave, blanqueando previamente las carcasas y prolongando la cocción durante 3 horas.

Los guisantes retirar la vaina y reservar los guisantes.

Cortar las puntas de las vainas y tirarlas, luego cortaremos en 3 la vaina

En un cazo poner agua a hervir, incorporar las vainas y dejar cocer unos 10 minutos aproximadamente.

Cortar la cocción en baño maría invertido con hielos.

Por otro lado, cortar la cebolla en juliana y la patata la pelamos y la cortamos en cachelos.

Pochar la cebolla, incorporar la patata y rehogar 2 minutos más.

Incorporar fondo de ave y dejar cocinar unos 10 minutos, hasta que la patata esté cocida.

Incorporar la mezcla de nata y leche junto a las vainas.
En una Thermomix triturar todo hasta que quede homogéneo.
Rectificar de sal.

Proceso espuma de leche:

Infusionar la leche con las vainas de vainilla, para ello calentamos la leche, abrimos las vainas y las introducimos, tapamos con film (pinchamos un poco para que no se hinchen), y lo dejamos 10 minutos.

Retirar las vainas de vainilla y remover bien con varillas para sacar la espuma.

En el caso de que no obtengamos mucha espuma podemos añadir un poco de lectina y darle con batidora con potencia.

Proceso merengue de albúmina y aceite de oliva:

Mezclar el agua, la sal y la albúmina en un vaso batidor, darle con batidora hasta que quede una mezcla homogénea.

Introducir en un bol de la Kitchen aid y montar hasta que tenga más o menos textura de merengue.

Subir la potencia y añadir en forma de hilo el aceite.

Meter la mezcla en una manga pastelera con boquilla y hacer las pastitas en una bandeja con papel de horno.

Precalentar el horno a 90°C sin aire.

Introducir las pastas durante 2 horas.

Espolvorear con té matcha.

ESPÁRRAGOS DE TUDELA, SALSA BEARNESA, MAYONESA DE ALBAHACA

Ingredientes: (30 pax)

- Espárrago blanco 10 Kg
- Huevos 8 ud
- Mantequilla 400 gr
- Vino blanco 100 ml
- Limones 200 ml
- Chalota 400 gr
- Estragón 10 gr
- Aceite oliva 200 ml
- Sal 10 gr
- Albahaca 30 gr
- Espinacas 20 gr
- Alcaparras 10 gr



3

Espárragos:

Pelar los espárragos retirando así las hebras.

Cortar la parte de debajo de los espárragos.

Hacer manojos de tamaños similares.

Introducir en bolsas al vacío con un poco de aceite y sal.

Precalentar el horno a 90°C con vapor e introducir 20 minutos (los más gordos 30 minutos).

Mayonesa de albahaca:

Escaldar la albahaca y espinacas, cortar la cocción con un baño maría invertido.

Poner en un vaso batidor el huevo, el aceite, la albahaca y espinacas, limón, alcaparras (cortadas en *brunoise*) y la sal.

Darle con batidora con potencia suave, ir subiendo hasta que vaya montando
Rectificar de sal si es necesario.

Salsa bearnesa:

Poner en un cazo la cebolleta picada, perifollo y estragón.

Incorporar el vino junto con el vinagre.

Dejar que se reduzca el alcohol.

Pochar la cebolla y dejar templar.

Montar las yemas y cuando empiecen a montar añadir la mezcla anterior.

Cuando empiece a espesar incorporar la mantequilla de poco en poco.

Sazonar.

TRUCHA AHUMADA, QUESO CON HIERBAS, MAYONESA DE WASABI

Ingredientes: (30 pax)

- Trucha 3,3 Kg
- Leche 1L
- Nata 1L
- Cebollino 20 gr
- Albahaca 20 gr
- Estragón 20 gr
- Limones 200 ml
- Aceite de oliva 200 ml
- Huevos 1ud
- Wasabi 100 gr
- Huevas de trucha 100 gr
- Alga nori 20 gr



Trucha:

Preelaborar la trucha sacando los lomos y retirando las espinas.

Introducir en la marinada durante 1 día.

Retirar el exceso con agua.

Ahumar con ramas de sarmiento.

Espalmar con cuidado, embellecer los lomos e introducir la crema de queso.

Dejar 1cm por cada lateral.

Crema de queso:

Calentar en un cazo la leche y retirar.

Añadir el limón y cortar la cocción.

Dejar reposar 1 hora.

Pasar por un trapo y un chino.

Incorporar el cebollino, albahaca y estragón.

Mayonesa de wasabi:

Poner en un vaso batidor el huevo, el aceite y limón.

Darle con batidora con potencia suave, ir subiendo hasta que vaya montando.

Incorporar el wasabi.

Rectificar de sal si es necesario.

BROCHETA DE LECHAZO

Ingredientes: (30 pax)

- Lechazo 2,6 Kg

Cortar en dados de 5x5cm aproximadamente.

Introducir en brochetas.

Encender la parrilla.

Marcar (sin aceite) y servir en cazuela de barro con una hoja de parra como decoración.

