PROYECTO AULA EMPRESA 2022-23
«MARCA VALLADOLID
DEL APERITIVO AL POSTRE»

MENÚ 17 de NOVIEMBRE de 2022

ENSALADA DE HIGOS CARAMELIZADOS, QUESO CREMOSO DE CAÑAREJAL, PERA OSMOTIZADA Y VINAGRETA DE OPORTO

Ingredientes para una persona:

- Higos de temporada 3 uds
- Queso "Cañarejal" 100 gr
- Pera conferencia 1 ud
- Brotes tiernos 50 gr
- Vino de oporto 50 ml
- Uvas pasas 20 gr
- Aceite de oliva virgen extra 150 ml
- Vinagre de jerez 50 ml
- Azúcar 20 gr
- Sal c/s

Elaboración:

Lavar los higos bajo el chorro de agua fría, y secar bien con papel absorbente. Partir cada higo en 4 partes, espolvorear el azúcar por encima y caramelizar con soplete. Han de quedar con un aspecto dorado y una textura ciertamente crujiente.

Sacaremos pequeñas semiesferas del queso y las rebozaremos en hierbas aromáticas finamente cortadas. Reservar.

Cortar la pera longitudinalmente por la mitad y cortar láminas finas de 0,5 mm de grosor. Poner las láminas inmediatamente después en un tpt frío, para evitar la oxidación y favorecer la cristalización. Una vez pasadas las láminas de pera por

el jarabe, disponer en una placa de horno con un tapete de silicona y hornear a 90ºC durante 4 horas hasta que salgan totalmente crujientes.

Para la vinagreta de Oporto, lo primero será poner a calentar el Oporto en un cazo y flambear para eliminar el alcohol. Una vez realizado el paso anterior, pondremos el cazo fuera del fuego e incorporaremos las pasas para que se rehidraten y cojan el gusta del vino. Pasada una hora, retirar las uvas y mezclar el Oporto, con el vinagre, la sal, y por último, el aceite de oliva.

Presentación

Disponer los diferentes ingredientes en el plato de forma estética y con sentido del gusto.

MERLUZA CON VELOUTÉ DE VERDEJO, MEJILLONES AL VAPOR Y AIRE DE PEREJIL

Ingredientes para una persona:

- Suprema de merluza 150 g
- Fumet de pescado 500 ml
- Harina 80 g
- Mantequilla 80 g
- Mejillones 4 uds
- Vino verdejo 300 ml
- Perejil 100 g
- Lecitina de soja
- Aceite de oliva 100 ml
- Sal C/s

Elaboración:

El primer paso será preelaborar la merluza, desescamando, eviscerando y limpiando los lomos, para quedarnos con una porción sin espinas de la parte central del lomo. Después la pondremos en una salmuera al 10% (100 gr de sal por litro de agua) durante 15 minutos. Pasado el tiempo, retirar y reservar. En el momento del pase haremos la merluza a la plancha.

Para la velouté de verdejo, haremos un roux con la mantequilla y la harina, incorporar el verdejo hasta que se evapore el alcohol y reduzca y por último añadir el fumet, Rectificar de sal, y reservar.

Limpiar los mejillones de manera vehemente, para eliminar el máximo de impurezas y retirar aquellas piezas que se encuentren rotas o deterioradas. Después cocinar al vapor hasta que la concha se abra y el interior esté completamente cocinado. Reservar.

Para el aire de perejil, el primer paso es el de escaldar sus hojas y enfriar rápidamente con agua y hielo. Esto ayuda a fijar la clorofila, eliminar agentes externos indeseados y obtener un color más intenso. Escurrir del agua e introducir

en un vaso americano con parte del agua de cocción. Triturar y colar por un fino. Obtendremos un líquido con un color verde intenso, al que le añadiremos la lecitina de soja (1 g por litro). Batir con la batidora para sacar el máximo aire posible.

Presentación

Para la presentación pondremos una base de velouté en el centro, la suprema de merluza encima, los mejillones dispuestos alrededor y culminaremos con el aire de perejil en un lateral de la merluza.

MOLLEJAS DE LECHAZO CON SU DEMIGLACE

Ingredientes para una persona:

- Mollejas de lechazo 150 g
- Fondo oscuro de cordero 1 l
- Sal C/s
- Chalotas 2 uds
- Mantequilla 200 g
- Romero C/s
- Aceite de oliva 100 ml

Elaboración:

El primer paso será desangrar las mollejas en agua con hielo entre 24-48 horas cambiando el agua si fuese necesario.

Una vez desangradas limpiar el exceso de grasa, e introducir por raciones en bolsas al vacío.

Realizar un fondo oscuro con los huesos y restos sin categoría comercial del cordero.

Desgrasar y reservar.

Añadir el fondo oscuro a las bolsas de vacío y envasar al 99% (el 100% de envasado no existe, ya que por leyes físicas no se puede alcanzar). Cocinar con la técnica de cocina al vacío, añadiendo las bolsas a un ronner a 85ºC durante dos horas.

Pelar las chalotas y risolar en mantequilla y romero. Reservar,

Una vez estén cocinadas las mollejas, poner el líquido de la bolsa en un cazo y poner a cocer hasta que reduzca y adquiera una textura de salsa

Presentación

Para emplatar disponer las mollejas en el centro del plato, napar con la salsa reducida e incorporar las chalotas en un lateral.