

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

### MENÚ 1 DE FEBRERO DE 2023

Recetas elaboradas para 30 comensales

#### SOPAS DE AJO

##### Ingredientes:

- Pan
- Punta de jamón
- Chorizo
- Ajo morado
- Azúcar
- Sal gorda
- Yema de huevo
- pimentón



##### Mise en place:

Cortar pan duro de miga blanca en rodajas muy finas. Cortar en brunoise la punta de jamón, el chorizo, los dientes de ajo.

Blanquear los huesos de jamón.

##### Procesos:

Con los huesos de jamón blanqueados hacer un fondo líquido de jamón, filtrar y clarificar.

Saltear el ajo, cayena el jamón y chorizo. Incorporar el pimentón dulce y verter el fondo líquido de jamón, cocer durante 10 min y añadir las láminas de pan, según la densidad que se desee, cocer unos minutos.

Triturar hasta conseguir una crema. Pasteurizar una yema de huevo.

Con leche caliente, brandy y pan hacer un flan para elaborar una tierra de pan

##### Presentación:

En un soporte hondo presentamos la tierra, sobre esta la yema pasteurizada.

En una jarra presentar las sopas y jarrear en la sala.

C/Manuel López Antolí, 1 47009 Valladolid

## PATATAS A LA IMPORTANCIA

### Ingredientes:

- patatas
- huevos M
- harina
- perejil
- vino blanco
- ajo morado
- cebolla
- sal
- caldo de ave



2

### Mise en place:

Mise en place de utensilios, materias primas y partida

Cortar en rodajas panaderas las patatas.

Cortar en brunoise la cebolla, ajos, perejil.

Blanquear los esqueletos de pollo para el fondo líquido

### Procesos:

Fondo claro de ave: En una marmita introducir los esqueletos blanqueados, la bresa (puerro, cebolla, especias y condimentos), cubrir de agua y cocer a 100° C durante 2 h.

Salsa verde: pochar cebolla y ajo, añadir perejil, incorporar harina, vino blanco, caldo de ave, dejamos que reduzca hasta conseguir que la salsa se trabé.

Para enriquecer las patatas podemos añadir a la salsa verde unos daditos de jamón serrano.

Sazonar las patatas y pasar por harina y huevo para rebozar, aplicar una técnica de gran fritura en abundante aceite a una T° de 160 °C máxima hasta que consigamos una textura crujiente.

Por último incorporar las patatas en una cazuela amplia en la salsa verde y cocer hasta conseguir una textura blanda en el interior de la patata.

Junto con las patatas una vez las patatas estén sazonadas, rebozadas y pasadas por una gran fritura.

### Presentación

En un soporte plano disponemos las patatas salseadas y una ramita de perejil.

## PINCHO DE CONEJO

### Ingredientes:

- aceite de oliva
- perejil
- ajo tierno
- conejo
- patatas



3

### Mise en place:

Utensilios, materias primas y partida.

Picar en brunoise una cabeza de ajo, ramillete de perejil y machacar en un mortero.

Trocear el conejo.

Cortar patata paja de guarnición.

### Procesos:

Preparamos el conejo, salpimentado al gusto.

Para incrementar su sabor, lo rociamos de nuestra salsa chimichurri casera y dejamos macerar mientras vamos preparando la parrilla.

Cuando esté preparada colocamos los trozos de conejo sobre la parrilla.

Durante la cocción podemos seguir añadiendo salsa con una brocheta de silicona. Dejamos que el conejo se ase durante 10 min aprox y damos la vuelta a las tajadas, dejándolas otros 5 o 6 min, dependiendo de nuestro gusto.

Freír en abundante aceite las patatas hasta conseguir textura crujiente.

### Presentación

En un plato llano colocar una cama de patata sobre la que colocare el pincho de lechazo, añadir salsa chimichurri fresca.

## TRUCHA CON PURÉ DE CALABAZA

### Ingredientes:

- Trucha
- Bacon
- Calabaza
- Cebolla
- Aceite de oliva
- Sal gorda
- Caldo de ave
- Lima
- Micro mézclum



### Mise en place:

Utensilios, materia prima y partida.  
Limpiar, eviscerar y sacar lomos de la trucha.  
Desespinar.  
Pelar y cortar en dados la calabaza.  
Blanquear carcasas de pollo.  
Preparar la bresa para caldo de ave.

### Procesos:

Elaborar un caldo claro de ave con los esqueletos y la bresa cocer durante 2 h.

Filtrar el caldo y cocer en el la calabaza con unos dados de mantequilla para dar brillo y suavizar textura, hasta conseguir que este blanda, rectificar de sal.

Triturar y filtrar la calabaza, reducir a fuego suave hasta conseguir la textura deseada.

Marcar a la plancha, por la parte de la piel el taco de trucha hasta conseguir que la piel este crujiente.

Terminar en el horno a 180°C hasta conseguir que el lomo cambie de color, en el momento de servir.

### Presentación

En un plato llano colocamos un poco de puré y encima colocamos la trucha con un poco de micro mézclum.