

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

MENÚ 2 DE FEBRERO DE 2023

Recetas elaboradas para 30 comensales

SNACKS DE PASTA FILO CON MORCILLA, CHUTNEY ALBARICOQUE, SALSA
MANGO Y SALSA DE QUESO

Ingredientes:

- Morcilla fresca 60 g
- Puerro 30 g
- Mangos 35 g
- Mantequilla 40 g
- Romero C/s
- Pasta filo 80 g
- Queso parmesano 35 g
- Leche 100 ml
- Queso ricota 60 g
- Yogurt 50 g



Procesos:

Pochar el puerro en aceite de oliva hasta obtener un tono semitransparente y una textura blanda.

Añadir la morcilla sin piel y ligeramente cortada junto con el mango cortado en brunoise.

Mezclar y homogeneizar la masa, rectificar de sal y pimienta. Enfriar y reservar en manga pastelera.

Infundir la mantequilla con el romero a fuego bajo durante unos 20 minutos.

Estirar la pasta filo sobre un paño húmedo, y cortar en 4 cuadrados iguales. Poner una capa, untar con mantequilla infundida y disponer otra capa encima. Añadir relleno y enrollar formando un canutillo.

Hornear a 180°C durante 7 minutos.

Para la salsa de queso mezclar la leche junto a los quesos y el yogur. Una vez mezclados todos los ingredientes, rectificar de sal y añadir de manera opcional más cantidad de algún sabor en concreto para potenciar el sabor.

Para la salsa de mango, cortar el mango en trozos irregulares, y cocer en zumo de naranja, previamente colado. Cuando el mango haya ablandado, triturar e incorporar un poco de azúcar para rectificar la acidez. Por último disponer los snacks crujientes de morcilla y mango junto a las salsas para poder así “dipear” y combinar sabores.

MIGAS, HUEVO RONNER Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

- Pan 100 g
- Pimiento rojo 20 g
- Pimiento verde 20 g
- Panceta 50 g
- Chorizo 50 g
- Secreto 50 g
- Queso de cabra 30 g
- Sal C/s
- Pimentón dulce C/s



3

Procesos:

- El primer paso será el de cortar el pan (si es del día anterior mejor) en pequeños cuadrados regulares. Después los pondremos en un recipiente amplio donde introduciremos agua (200 ml por litro) y sal. Mezclar el conjunto y dejar reposar una hora.
- En una cazuela con una buena base de aceite de oliva pochar los pimientos cortados en brunoise junto con el ajo con piel. Una vez pochado, retirar y freír las carnes en el mismo aceite. Reservar.
- En el aceite donde hemos realizado las anteriores elaboraciones, añadiremos una cucharada colmada de pimentón dulce (o picante), dejaremos cocinar unos 3 minutos y añadir el pan que teníamos reservado. Dejar que se dore y añadir los ingredientes reservados (pimiento rojo y verde, ajo, y las carnes). Rectificar de sal.
- Para los huevos a baja temperatura, introducir los huevos en la ronner a 65°C durante 20 minutos.
- El queso de cabra se corta de forma irregular dando lugar a pequeños trozos irregulares.
- Para el emplatado, se servirán las migas en una cazuela de barro, con los trozos irregulares de queso por encima y el huevo a baja temperatura en el medio.

TARTAR DE LANGOSTINOS SOBRE AGUA DE TOMATE Y UNA FALSA YEMA BISQUE

Ingredientes:

- Langostinos 60 g
- Huevos 1 und
- Chalota 20 g
- Pepinillo 10 g
- Mostaza Dijon 10gr
- Soja 10 ml
- Limones 20 ml
- Aceite oliva 10 ml
- Sal 5 g
- Pimienta negra 5 g
- Tomate maduro 50 g
- Cebolla 80 g
- Puerros 80 g
- Zanahoria 80 g
- Cognac 50 ml
- Fumet 125 ml



4

Procesos:

- Para el agua de tomate cortar el tomate en gajos, pelar y triturar. Separar la pulpa del jugo, llevar a congelar en un recipiente cerrado. Descongelar y separar el agua de la pulpa. Rectificar de sal.
- Picar la cebolla, el puerro y la zanahoria en mirepoix, rehogar con aceite en una cazuela. Añadir las cabezas con carcasas de langostino a fuego alto, aplastar bien para obtener todo el jugo.
- Cuando las carcasas estén doradas, añadir coñac y dejar que se evapore bien el alcohol, incorporar el tomate y cocinar unos minutos.
- Añadir el fumet, dejar por 15 minutos a fuego suave.
- Triturar, pasar por un fino, texturizar.
- Para el tartar cortar los langostinos en un trozo pequeño y reservar. En un bol añadir la yema de huevo, chalota, pepinillo, mostaza, soja, sal y pimienta.
- Emulsionar con aceite todos los ingredientes por medio de hilo fino hasta tener una mezcla brillante y untosa.
- Para el emplatado, en un plato hondo colocar un molde y poner entre 100 a 130gr del tartar de langostinos, luego en el centro del tartar agregar la falsa yema, decorar con brotes o flores comestibles, luego alrededor del tartar agregar el agua de tomates y agregar un chorrito de aceite de oliva para terminar.

MOLLEJAS DE TERNERA GLASEADAS CON VERDEJO

Ingredientes:

- Mollejas 100 g
- Fondo blanco ave 200 ml
- Verdejo de Rueda 100 ml
- Patatas 60 g
- Cebolla francesa 50 g
- Mantequilla 100g
- Sal 10 g
- Aceite oliva 20ml



5

Procesos:

- El primer paso será el de realizar un fondo blanco de ternera, que se colará y desgrasará correctamente. Después se pondrá en ebullición para espesarlo ligeramente y concentrar su sabor.
- Limpiar las mollejas retirando el exceso de grasa e introducir en un baño maría invertido durante 2 horas para blanquear. Después introducir en bolsas de vacío con 200 ml de fondo y 100 ml de verdejo (previamente quemado y evaporado el alcohol).
- Por último, introducir en la ronner a 85°C durante 2 horas.
- Cocer a la inglesa las cebolletas francesas para después risolar en mantequilla.
- Como guarnición pelar las patatas e introducir en una “espiralizer” para conseguir espaguetis de patata. Lavar para soltar el almidón y freír.
- Para el emplatado colocar la molleja bañada en el fondo reducido, junto con la cebolleta risolada, y la espiral de patata frita al lado.