

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

MENÚ 15 de NOVIEMBRE de 2022

CAPUCHINO DE GUISANTES, LECHE INFUSIONADA Y MERENGUE SALADO DE ACEITE DE OLIVA

Ingredientes para 30 personas:

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



Crema de guisantes:

Realizar un fondo blanco de ave como los que he explicado previamente (sin zanahoria).

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 cachuelos.

C/Manuel López Antolí, 1 47009 Valladolid

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 con las vainas.

En una Thermomix triturar todo hasta que quede homogéneo.

Rectificar de sal.

Espuma de leche:

Infundonar 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 hinche), 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.

Merengue de albúmina y aceite de oliva:

Mezclar el agua, la sal y 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.

CREMA DE LENTEJAS CON ESPONJA DE SETAS, SOMBRERITOS SALTEADOS Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes para una persona:

- Cebolla 400 g
- Pimiento verde 250 g
- Zanahoria 230 g
- Lenteja pardina 350 g
- Puerros 130 g
- Champiñones 106 g
- Mantequilla 40 g
- Harina 50 g
- Levadura 20 g
- Huevos M 4 uds
- Jamón serrano 20 g
- Fondo dorado de pollo 90 cl



Preelaboración:

Picar la cebolla, el pimiento, la zanahoria, el puerro y los champiñones en brunoise.

Poner a remojar las lentejas de 12 a 24 horas en el triple de agua que su peso

Elaboración:

PARA LA CREMA DE LENTEJAS:

En una sartén hacer un sofrito pochando la cebolla, la zanahoria y el pimiento. Cuando el sofrito esté hecho, echar las lentejas escurridas y cubrirlo con aproximadamente el doble de fondo de ave o ternera. Dejar cocinar y triturar y filtrar una vez estén blandas. Rectificar de sal y reservar.

PARA LA ESPONJA DE SETAS:

Hacer una duxelle pochando puerro y champiñón en mantequilla.

Mezclar la duxelle con las claras de huevo, añadir la harina, la sal y la levadura y por último echar un chorro de nata. Meter en un sifón y en un vaso

de plástico o cartón picado, echar un poco. Meter al microondas unos cuarenta segundos y desmoldar.

Presentación

En un plato hondo echar la crema de lentejas y en el centro colocar la esponja, entre medias el crujiente de jamón, por encima los sombreritos salteados y por último unos brotes de micromezclum.

BUÑUELO DE RABO DE TORO, CREMA DE CALABAZA ASADA
Y PARMENTIER TRUFADO

Ingredientes para 30 personas:

Rabo de toro previamente guisado
35 g por persona.

Crema de queso

Queso semicurado 300 g

Nata 0,35% 320 cl

Gelatina 1,5 hojas

Parmentier trufado

Patata 100 g

Mantequilla 40 g

Nata 50 ml

Sal c/s (cantidad suficiente)

Pimienta c/s

Cebollino c/s



Puré de calabaza

Calabaza 700 g

Mantequilla 100 g

Naranja 1 ud

Sal c/s

Pimienta c/s

Masa del buñuelo 145 g harina

Agua 50 cl

Azúcar 30 g

Miel 7 g

Bicarbonato 1,5 g

2 huevos (100 g)

Elaboración:

Cortar el queso en pequeños cubos y poner a calentar junto a la nata.

Cuando la mezcla esté homogénea añadir la hoja de gelatina (previamente remojada), rectificar de sal y pimienta. Dejar enfriar unos minutos e introducir en los moldes.

Congelar.

Introducir el rabo guisado en los moldes, introducir el núcleo de crema de queso en el centro y rellenar el resto con el rabo.

Congelar de nuevo el conjunto.

Para el parmentier:

Lavar la patata con piel. Poner a cocer la patata con piel en agua con sal.

Cuando la patata esté lista, sacar del agua y reservar unos minutos para no quemarnos al retirar la piel.

Retirar la piel cuidadosamente procurando no arrancar la carne de la patata. Repasaremos las posibles impurezas o restos de raíces. Una vez peladas y limpias, pasar por un pasapurés.

A continuación, y con la patata aún caliente le añadiremos la mantequilla en pomada y amasaremos bien hasta que se integre completamente.

Después añadiremos la nata, remover hasta que se forme una pasta homogénea. Después de este paso tendremos un puré homogéneo, fino, brillante.

Rectificar de sal y pimienta.

Meter en manga o mantener caliente hasta el servicio.

Para el puré de calabaza asada:

Introducir los trozos de calabaza al horno a una temperatura de 200° durante 25-30 minutos.

Sacar del horno y triturar con pasapurés. Añadir los trozos de mantequilla y el zumo de naranja y rectificar de sal y pimienta.

Presentación:

Poner en la base una circunferencia de parmentier trufado, en el centro el buñuelo de rabo y al lado una quenelle de puré de calabaza asada.