



ALCAZARÉN
ESCUELA DE PROFESIONALES

*Día Internacional de la Lucha contra
el Cáncer de Mama*

17 de octubre de 2024



Recetas

Aperitivo / Entrante:

Salmorejo de remolacha

Primero:

Chipirón relleno de escalivada de verduras con crema de calabaza asada.

Salmorejo de remolacha

INGREDIENTES

- Remolacha 550 g
- Vinagre de jerez 20 ml
- Ajo 1 diente
- Miga de pan 50 g
- A.O.V.E 150 ml
- Tomate salsa 100 g
- Pistachos 50 g
- Manzana 1 ud.
- Huevo cocido 1 ud.

ELABORACIONES

1. Pelar las remolachas, cortar en 1/8 y cocer con piel en agua con sal hasta que esté completamente cocida. Sacar, enfriar y reservar.
2. Escaldar los tomates, retirar la piel, las semillas y reservar.
 - a. Guardar las pieles de tomate y las semillas para ensaladas.
3. Pelar los dientes de ajo, escaldar 3 veces en agua fría y reservar.
 - a. Realizar este proceso con más ajos para confitar, encurtir...
4. Introducir en una batidora los ingredientes anteriores, junto a la miga de pan. Triturar e incorporar poco a poco el aceite de oliva virgen y el vinagre. Añadir por último la sal.
5. Reservar en el frigorífico al menos dos horas y servir muy frío, acompañado de unos bastones de manzana y de huevo duro rayado.

Chipirón relleno de escalivada de verduras con crema de calabaza asada.

INGREDIENTES

- Chipirones 4 uds.
- Berenjena 1 ud.
- Pimiento rojo 1 uds.
- Cebolla morada 1 uds.
- Tomate rama 1 uds.
- Calabaza 200 g
- Nata 150 ml
- A.O.V.E 100 ml
- Sal
- Pimienta

ELABORACIONES

1. Limpiar los chipirones, retirando la piel y dejándolos completamente limpios de vísceras en su interior.
2. Asar el pimiento, la berenjena, la cebolla (entera y con piel), y los tomates a asar en la parrilla o al horno. Los asaremos hasta que ablanden y obtengan en algunos casos un aspecto casi carbonizado en su exterior.
3. Según vayan asándose iremos retirando a una bandeja de metal. Cuando estén los ingredientes asados y cocinados, los colocaremos en una bandeja y mantendremos la bandeja filmada hasta que se enfríen un poco. Luego podemos quitar la piel sin quemarnos.
4. Con las pieles no carbonizadas y los jugos que haya quedado en la bandeja, haremos un fondo corto de verduras asadas. Si esta cantidad no fuese suficiente podemos añadir más verduras asadas al fondo.
5. Una vez hemos retirado la piel del pimiento, tomate, berenjena y cebolla, los cortaremos en tiras a la larga. El corte de la escalivada ha de ser irregular y cortado con la mano.
6. Cortar la calabaza sin piel en cubos regulares, añadir un chorro de aceite de oliva, salpimentar y asar en el horno a 180°C durante 30-35 minutos cubierto por papel de albal para que no se quemen en exceso.
7. Una vez asada la calabaza triturar con batidora junto a la nata. Rectificar de sal y pimienta.
8. Rellenar los chipirones con la escalivada, salpimentar ligeramente y hacer a la plancha hasta que estén cocinados completamente. Acompañar con una base de crema de calabaza asada.