



Martin Lippo

 Oms y Viñas



MIS RECETAS FESTIVO-NAVIDEÑAS

MASTERCLASS de innovación

19 Noviembre 2020

- ✓ Meloso de ternera.
- ✓ Gambas a la sal.
- ✓ Flan de turrón de Xixona.
- ✓ Paletilla asada de cabrito o cordero.

Colaboradores





Martin Lippo

MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER DE COLIFLOR Y HABA TONKA, SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS

Oms y Viñas



PARA EL MELOSO DE TERNERA

Ingredientes

600g cebolla pelada
470g zanahoria pelada
300g puerro limpio
60g aceite de oliva
15g azúcar
20g sal
1 hoja de laurel
0,5g tomillo
750g vino tinto
2000g caldo de pollo
1g pimienta negra molida
50g trufa negra

Elaboración

- Cortar la cebolla, la zanahoria y el puerro en Mirepoix.
- Colocar la bresa en una placa Gastronorm enlozada de 1/1 por 100mm de hondo junto el tomillo, el azúcar y la hoja de laurel.
- Condimentar las carrilleras con el aceite de oliva, la sal y la pimienta y ponerlas encima de la bresa.
- Preparar el horno en la función "estofar piezas grandes".
- Introducir la bandeja con las carrilleras en el horno.
- Esperar a que doren, y que la función del horno pida que se agreguen los líquidos, en ese momento se agregará el vino tinto y el caldo de pollo mezclados.
- Continuar el proceso de cocción en el horno en la función seleccionada por 15hs.
- Pasado el tiempo, sacar las carrilleras del horno y reservar el caldo de cocción para hacer la salsa.
- Romper las carrilleras, poner dentro del bowl de una Kitchenaid y desmenuzar utilizando la pala.
- Rectificar la sal del meloso y agregar la trufa negra picada.
- Colocar el meloso de ternera en una Gastronorm de ½ forrada con papel film.
- Colocar otra Gastronorm de ½ encima y compactar con fuerza.
- Dejar un peso sobre las bandejas y abatir a 4°C.
- Cortar del tamaño deseado y guardar en la nevera a 4°C.



PARA LAS SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS

Ingredientes

300g níscalos
300g trompetas de la muerte
300g rebozuelos
100g chalota
Perejil
Cebollino
Sal fina / Aceite de oliva

Elaboración

- Limpiar las setas
- Cortarlas en trozos si fuera necesario
- Picar la chalota
- Calentar el aceite en una sartén
- Agregar la chalota
- Agregar las setas
- Dar punto de sal
- Agregar cebollino y perejil picados
- Reservar

PARA EL PARMENTIER DE COLIFLOR Y HABA TONKA

Ingredientes

700g coliflor
185g patata pelada
15g mantequilla
3g sal
0,5g haba tonka

Elaboración

- Introducir todos los ingredientes en una bolsa de vacío.
- Hacer un vacío total y cocinar en el horno al vapor a 95°C durante 1:30hs.
- Una vez transcurrida la cocción sacar los ingredientes de la bolsa y colocar en un colador durante unos pocos minutos para dejar escurrir el exceso de liquido.
- Colocar los ingredientes escurridos en una jarra y hacer el puré con ayuda de un Túrmix.
- Rectificar de sal.



GAMBAS A LA SAL CON MAYONESA DE KIMCHEE Y MAYONESA LIMA



Martin Lippo



PARA LAS GAMBAS A LA SAL

Ingredientes

Gambas de Palamós
Sal gorda
Aceite de oliva virgen

Elaboración

- Usando unas tijeras cortar el “cuerno” de las gambas y los “bigotes”.
- Quitarle las patas y abrir la “armadura” por la base para que sea fácil pelarla al cliente, pero dejarla intacta.
- Con una aguja o palillo, quitar el intestino.
- Hacer una cama de sal en una placa Gastronorm enlozada.
- Donde se cocinarán las gambas dispuestas solo con la panza sobre la sal.
- Pintar con aceite y cocer a 220°C durante 3,5 minutos.

PARA LA MAYONESA DE LIMA

Ingredientes

300g mayonesa
2 unid lima

Elaboración

- Rallar la piel de las limas con rallador Microplane.
- Mezclar bien ambos ingredientes.
- Reservar en nevera.

PARA LA MAYONESA DE KIMCHEE

Ingredientes

100g base de kimchee
200g mayonesa

Elaboración

- Mezclar bien ambos ingredientes.
- Reservar en nevera.



FLAN DE TURRÓN DE XIXONA



Martin Lippo



FLAN DE TURRÓN

Ingredientes

500g leche entera
210g huevo
150g turrón de Jijona
80g azúcar

Elaboración

- Cortar el turrón en trozos pequeños.
- Colocar todos los ingredientes en una jarra y mezclar bien con la ayuda de un Túrmix.
- Colar fino.

PARA EL CARAMELO

Ingredientes

80g azúcar
20g agua

Elaboración

- Colocar en un cazo el azúcar y el agua.
- Llevar al fuego y hacer un caramelo a 180°C.
- Colocar 10g de caramelo en moldes de aluminio desechables y dejarlo enfriar.

PARA LA COCCIÓN

Ingredientes

Elaboración

- Llenar los moldes con el caramelo frío en la base con 95g de mezcla de flan de turrón.
- Cocinar en el horno en programa “flan” ajustando el tiempo a 35 minutos.
- Enfriar a 4°C al salir del horno y mantener refrigerado hasta su consumo.



PALETILLA DE CABRITO O CORDERO ASADA CON GRATÍN DE PATATAS Y FOIE GRAS



Martin Lippo

PARA LAS PALETILLAS

Ingredientes

Paletillas de cordero o
paletillas de cabrito

Elaboración

- Limpiar las paletillas
- Untar con aceite de oliva y salpimentar
- Cocer en el horno en programa "asar a baja temperatura", con la sonda en la pieza más grande, en la parte más gruesa.
- Temperatura a corazón entre 65°C y máximo 72°C.
- Retirar del horno al cabo de 15 horas.
- Deshuesar y porcionar la paletilla de cordero si se desea.
- Abatir temperatura y reservar en nevera.



PARA LAS CEBOLLITAS CARAMELIZADAS CON VINO TINTO

Ingredientes

1k cebollitas platillo
30g mantequilla
3g sal
250g vino tinto
250g caldo de pollo
25g azúcar

Elaboración

- Pelar las cebollitas
- Colocar la mantequilla en un cazo amplio.
- Llevar al fuego y agregar las cebollitas.
- Dorarlas un poco.
- Agregar vino, caldo, sal y azúcar.
- Tapar y reducir hasta lograr una glasa con el liquido.
- Enfriar y reservar.

PARA EL GRATÍN DE PATATA Y FOIE

Ingredientes

2500g patata pelada
500g foie gras crudo RUGIE
450g nata 35%MG
100g huevo
180g caldo de pollo
25g sal
1g pimienta negra molida

Elaboración

- Laminar las patatas usando una mandolina en un grosor de 3,5mm.
- Calentar la nata junto con el caldo de pollo a 50°C.
- En una jarra colocar el foie, la pimienta y la sal.
- Agregar la mezcla de nata y caldo caliente y triturar bien con la ayuda de un túrmix.
- Agregar el huevo y volver a pasar el Túrmix.
- En una bandeja Gastronorm de ½ colocar las patatas laminadas cubriendo todos los espacios y bañando cada capa con un poco de la mezcla de foie.
- Cocinar en horno seco con el tiro abierto a 160°C por 20 minutos.
- Sacar la bandeja del horno, compactar el gratín con unas espátulas y cocer durante 13 minutos más.
- Repetir el paso anterior, volver a compactar y cocinar por los últimos 15 minutos.
- Abatir la temperatura y guardar en la nevera a 4°C.



CONFIT DE PATO CON CHIMICHURRI Y VEGETALES SALTEADOS



Martin Lippo

PARA EL CONFIT

Ingredientes

Muslos de pato confitado
RUGIE

Elaboración

- Dorar durante 7 min en horno seco a 220°C

PARA LAS CEBOLLITAS CARAMELIZADAS CON VINO TINTO

Ingredientes

350g agua
18g sal fina
75g vinagre de cabernet
sauvignon FORVM
50g aceite de oliva virgen
extra
100g mezcla de especias
chimichurri SOC CHEF

Elaboración

- Mezclar la sal y el agua en un cazo y calentar hasta llegar a ebullición, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Agregar el resto de los ingredientes y dejar hidratar el chimichurri.
- Cuando este hidratado envasar y reservar hasta su uso.

PARA LOS VEGETALES SALTEADOS

Ingredientes

200g zanahorias baby
300g de espárragos verdes
150g tomates cherry
150g cebollitas platillo
250g patatas platillo
perejil picado
aceite de oliva virgen
sal fina
pimienta negra

Elaboración

- Pelar las cebollitas
- Cocer las patatas, las cebollitas, las zanahorias y espárragos por separado en agua salada. Refrescarlos y reservar.
- Saltear todos los vegetales juntos hasta dorarlos.
- Dar punto de sal y pimienta
- Espolvorear con el perejil.



PULPO ASADO CON PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA

Martin Lippo

PARA EL PULPO ASADO

Ingredientes

Patas de pulpo cocido de
5ta gama
aceite de oliva

Elaboración

- Untar las patas de pulpo con el aceite.
- Cocerlas justo antes de servir en horno seco a 220°C sobre parrillas CombiGrill de TriLax.
- Pintar con aceite de ajo y pimentón de la Vera al servir.

PARA EL PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA

Ingredientes

550g zanahoria pelada
175g patata pelada
1,5g ralladura de naranja
3g sal

Elaboración

- Introducir todos los ingredientes en una bolsa de vacío.
- Hacer un vacío total y cocinar en el horno al vapor a 95°C durante 1:30hs.
- Una vez transcurrida la cocción sacar los ingredientes de la bolsa y dejar reposar en un colador durante unos minutos para escurrir el exceso de líquido.
- Colocar los ingredientes escurridos en una jarra y hacer el puré con ayuda de un Túrmix.
- Rectificar de sal.

