



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

☐ summa[®]









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





Martin Lippo

PARA EL MELOSO DE TERNERA

<u>Ingredientes</u>

600g cebolla pelada 470g zanahoria pelada 300g puerro limpio 60g aceite de oliva

15g azúcar 20g sal

1 hoja de laurel0,5g 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

<u>Ingredientes</u>

700g coliflor

185g patata pelada

15g mantequilla

3g sal

0,5g haba tonka

<u>Elaboración</u>

- 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

<u>Ingredientes</u>

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 gamas dispuestas solo con la panza sobre la sal.
- Pintar con aceite y cocer a 220°C durante 3,5minutos.

PARA LA MAYONESA DE KIMCHEE

<u>Ingredientes</u>

100g base de kimchee 200g mayonesa

Elaboración

- · Mezclar bien ambos ingredientes.
- · Reservar en nevera.

PARA LA MAYONESA DE LIMA

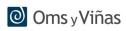
Ingredientes

300g mayonesa 2 unid lima

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



FLAN DE TURRÓN DE XIXONA





Martin Lippo



FLAN DE TURRÓN

<u>Ingredientes</u>

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.

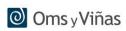
PARA LA COCCIÓN

<u>Ingredientes</u>

- 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

<u>Ingredientes</u>

Paletillas de cordero o paletillas de cabrito



- 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 platillo30g 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

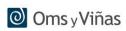
25g sal

1g pimienta negra molida

- 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

<u>Elaboración</u>

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

PARA LAS CEBOLLITAS CARAMELIZADAS CON VINO TINTO

<u>Ingredientes</u>

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

<u>Elaboración</u>

- 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

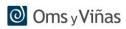
<u>Ingredientes</u>

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

- · 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

<u>Elaboración</u>

- 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 liquido.
- Colocar los ingredientes escurridos en una jarra y hacer el puré con ayuda de un Túrmix.
- Rectificar de sal.

