

INGREDIENTES CREMA DE GAMBA :

- 500 gramos de gambas
- 200 gramos de tomates
- 100 gramos de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 50 pimienta roja
- 50 cc coñac
- 1 litro fumet o agua
- 1 dl vino blanco
- 100 cc leche evaporada
- c/s aceite de oliva virgen
- c/s perejil
- c/s sal
- c/S pimienta

INGREDIENTES GELATINA DE CAVA :

- 1 botella de cava
- 6 hojas de gelatina

INGREDIENTES GELATINA DE GAMBA Y ALBAHACA :

- c/s gambas
- 500 gr agua (cocer gambas)
- 25 gr sal
- c/s albahaca
- 500 gr agua
- 9 hojas gelatina

ELABORACIÓN**CREMA DE GAMBAS:**

Pelar y picar en mirepoix el tomate, la zanahoria, la cebolla, medio pimiento rojo y un diente de ajo.

Poner aceite en una media marmita y rehogar las verduras a fuego lento.

Pelar los gambas (reservar las colas), y añadir las pieles y las cabezas a las verduras pochadas, agregar coñac y flambear. Agregar el vino blanco y reducir a fuego medio durante 20 minutos.

Triturar, colar y rectificar el punto de sal. Agregar leche evaporada y volver a rectificar el punto de sal.

Crema de gambas, hielo falso de cava y albahaca

**GELATINA DE CAVA:**

Hidratar las hojas de gelatina

Calentar 75 ml de cava

Diluir la gelatina en el cava, una vez disuelto agregar el resto de cava intentando conservar el máximo de gas posible.

Verter el contenido en un gastronorm plástico y envolver sin dejar que se escape el gas para gelatinizar atrapando las burbujas. Reservar hasta el momento del pase.

GELATINA DE GAMBA Y ALBAHACA:

Cocer las gambas, en 500 gr de agua más 25 gr de sal, durante aproximadamente un minuto.

En esta misma agua infusionar las ramas de la albahaca que previamente hemos deshojado.

Hidratar la gelatina.

Poner las gambas en un molde de hielo, y agregar una hoja de albahaca.

Diluir la gelatina en el agua de cocción de las gambas infusionada con la albahaca, pero probar previamente el punto de sal. Añadir el resto del agua si fuese necesario a la mezcla.

Verter esta agua de cocción sobre los moldes.

Poner en cámara durante 2 horas mínimo.

Bacalao confitado con sopa de ajo negro

**INGREDIENTES :**

- 1 lomo de bacalao
- c/s aceite de oliva virgen extra
- Tomillo
- 2 kilos morralla
- 2 cabezas de ajo negro
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- c/s agua
- c/s pan

ELABORACIÓN:

Descongelar y desalar los lomos del bacalao, cortar en raciones.

Confitar el bacalao en el aceite de oliva virgen extra, sal y una ramita de tomillo, durante 5 minutos antes del servicio y en el momento del pase cinco minutos más.

Hacer un fumet con la morralla, primero dorar en la marmita y después añadir agua y dejar reducir durante 30 minutos. Pochar la zanahoria y la cebolla

cortada en mirepoix. Cuando esté, añadir el fumet y una cabeza entera de ajo negro.

Dejar reducir a fuego fuerte 15 minutos, colar la mezcla, llevar de nuevo al fuego, con una cabeza de ajo negro triturada, dejar cocer 10 minutos y reservar.

Congelar una barra de pan, y cuando esté congelada cortar en el cortafiambreras tiras muy finas para después hornear durante 20 minutos a 130°C.



Cochinillo en dos cocciones (16 pax en degustación)

INGREDIENTES :

- 1 unid. cochinillo (4 kg.)
- c/s canela
- 8 grs. de sal

- 16 granos. de pimienta de Sechuan
- 40 grs. de manteca de cerdo
- 200 ml. agua

INGREDIENTES COL LOMBARDA ENCURTIDA:

- ½ col lombarda en bayas
- 150 g de vinagre de Jerez
- 1 hoja de laurel
- 2 clavos de olor
- ½ c/p de pimienta negra
- ½ c/p de cilantro en grano
- ½ c/p de mostaza en grano
- 1 c/p de azúcar
- sal

INGREDIENTES PURÉ DE PIÑA:

- 1 piña
- 500 gr azúcar
- 500 gr agua

ELABORACIÓN:

Abrir el cochinillo en canal por su espinazo, retirar la cabeza y luego dividir en trozos (8 partes iguales aproximadamente) que quepan en las bolsas de vacío. Introducir cada trozo en las bolsas de cocción al vacío, en cada una de las bolsas se introducirá un

trozo de canela y dos granos de pimienta de Sechuan, 1 gramo de sal, 5 gramos de manteca de cerdo y 25 mililitros de agua.

Envasar el cochinillo con un 100% de vacío. Introducir las bolsas de cocción en el horno en función vapor a 74° C durante 14 horas o en un cocedor a baja temperatura. Transcurridas las 14 horas, sacar las bolsas y enfriar lo más rápido posible por medio de



inmersión en baño de agua con hielo. Quitar el cochinillo con la piel hacia abajo y poner sobre una bandeja encamisa-da con film.

Deshuesar cuando todavía está caliente, romper lo menos posible. Filmar a piel. Poner peso para prensar. Enfriar durante 6 horas en cámara. Aparte, reposar el aceite de confitar y dejar enfriar. La gelatina se solidificará y la recuperaremos para salsear. Retirar el peso y lo cortar en raciones de 2 x 4 cm.

Colocar una sartén antiadherente a fuego muy suave, y pone las raciones de cochinillo con la piel hacia abajo. Dejar dorar a fuego lento durante aproximadamente 15 o 20 minutos, hasta que este crujiente y dorado.

ELABORACIÓN COL LOMBARDA ENCURTIDA:

Cortar la col lombarda en juliana, salar y mezclar bien, poner sobre un colador con peso para que suelte el agua. Dejar reposar durante 2 horas.

Enjuagar la col y escurrir. Poner en un cazo el vinagre con las especias y cuando entre en hervor apagar el fuego y dejar infundir un minuto, mientras tanto introducir la col lombarda en un frasco esterilizado cubrir con el vinagre, presionar la col dentro del frasco y cubrir con una capa de aceite de oliva (opcional). Dejar enfriar antes de cerrar el frasco y si quieres tener esta conserva varios meses, realiza el proceso de cocción al baño maría. Con el liquido que suelta la col decorar el plato como se indica en el dibujo.

ELABORACIÓN PURÉ DE PIÑA:

Hacer un almíbar TPT con el agua y el azúcar. Cuando este hirviendo cortar la piña en mirepoix e introducir. Cocer a fuego lento durante 10 minutos. Triturar y reservar.

Biscuit glacé de turrón y chocolate (12 personas)

ELABORACIÓN:

BISCUIT DE TURRÓN:

Juntar las yemas, huevo y azúcar y montarlas en la batidora. Montar claras y la otra parte del azúcar a punto de nieve. Montar la nata y rallamos el turrón. Mezclar el primer preparado con el turrón, incorporar la nata montada y por último añadir las claras montadas de manera envolvente cuidando que no se pierda demasiado aire. La mezcla hay que congelarla en molde cuadrado 24 horas mínimo.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA:

Batir las yemas con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño y añadimos el cacao tamizado. Batir las claras con el azúcar e incorporar la primera mezcla, a medio mezclar añadimos la cobertura de chocolate fundida. Cocer en bandeja de horno a 220° durante 8 o 10 minutos.

NOUGAT:

Calentar todos los azúcares hasta 158°. Retirar del fuego, añadir la cobertura y mezclar. Volcar sobre tapete de silicona y enfriar. Cortar pequeños trozos y calentar en el horno, una vez calientes se estiran y dan forma.

SIROPE DE CHOCOLATE:

Hervir el agua y añadimos la cobertura. Mezclar perfectamente hasta conseguir una mezcla fluida. Reservar.



SALSA TOFFE:

Hacer un caramelo tostado ligeramente con el azúcar. Templar la nata e incorporarla al caramelo. Mezclar perfectamente ambos elementos y dejar hervir durante 10 minutos hasta conseguir una crema espesa. Enfriar y reservar en un biberón.

MONTAR:

Cortar un rectángulo de bizcocho, untar una fina capa de cobertura de leche y cristalizar 5 minutos en la nevera. Untar con un pincel el sirope de chocolate sobre un plato, poner encima el bizcocho y sobre él el sirope coronado con la figura de nougat. Decorar con frutos secos o toffe.

INGREDIENTES BISCUIT DE TURRÓN:

- 3 Yemas
- 1 Huevo
- 150 gr Azúcar
- 3 Claras
- 250 ml Nata
- 150 gramos Turrón blando

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA:

- 90 gramos Yemas
- 50 gramos Azúcar
- 50 gramos Cobertura negra
- 20 gr Cacao en polvo
- 125 gr Claras
- 50 gr Azúcar

INGREDIENTES NOUGAT:

- 100 gramos Glucosa
- 100 gramos Azúcar isomalt
- 200 gramos Fondant
- 90 gramos Cobertura leche

SIROPE DE CHOCOLATE Y SALSA TOFFE:

- 150 gr. Cobertura negra
- 350 gr. Agua mineral
- 250 gramos Azúcar
- 0.5 l Nata

Carnicas ORTIN

Embutidos de cerdo y caza, conservas y escabeches de cerdo, conejo, pernils y conejos, y embutidos selectos de trufa, setas y pistachos

Teléfono/Fax 978 752 669 - www.carnicasortin.es - carnitas@caralocortin.es - C/ El Partel s/n - 44559 EUILVE (Teruel)

Callos y chorizo tradicional

Sorteo de 2 cestas en

www.facebook.com/Carnicas-Ortin