

## LA RECETA

ALBERT PEDRÓS MONTER  
Alumno de 1º de Grado Medio Servicios en Restauración del IES Matarraña en Valderrobres

## Ensalada César



En la imagen, aspecto que presenta la ensalada César una vez servida en el plato. Dabí Latas

## INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- Crema de castañas.
- Alcachofas con salsa de mostaza.
- Crema de castañas.
- Alcachofas con salsa de mostaza.
- Yema de huevo.
- Salsa Perrins.
- Anchoa.
- Lechuga romana.
- Jugo de limón.
- Aceite, sal y pimienta.
- Hielo pilé.
- Para el Emplatado
- Beicon frito.
- Picatostes de pan bimbo frito..
- Ralladura de queso azul.
- Yema de huevo.
- Salsa Perrins.
- Anchoa.
- Lechuga romana.
- Jugo de limón.
- Aceite, sal y pimienta.
- Hielo pilé.
- Beicon frito.
- Picatostes de pan bimbo frito.
- Ralladura de queso azul.

## ELABORACIÓN:

- Elaboración de la ensalada.
- Colocar una ensaladera encima de un bol con hielo pilé.
- Depositar un ajo, con ayuda de las pinzas y pasarlo para que coja sabor.
- Colocar una anchoa y deshacerla por completo.
- Añadir la yema del huevo, un chorrito de aceite, unas gotas de salsa perrins, jugo de limón, sal y pimienta, y remover un poco.
- Agregar la ensalada, y mezclar bien, para que la ensalada coja extracto de los demás ingredientes.
- Emplatado en una pizarra y, encima de la ensalada, rallar un poco de queso azul, y decorarlo con unos costrones de pan bimbo fritos y un poco de beicon salteado.

## OBSERVACIONES:

- La ensalada César es una ensalada de lechuga romana, Además, lleva salsa blanca a base ajo. El inventor de esta en-

salada fue el cocinero y dueño del restaurante llamado César Cardini. En honor a él la ensalada lleva su nombre. Esta ensalada es muy popular y ha llegado a internacionalizarse, siendo posible encontrarla en variados restaurantes del mundo. Esta ensalada fue inventada en la ciudad de Tijuana B.C. México.

- En la forma tradicional, la lechuga ya cortada en forma de barca, se baña con los ingredientes, el ajo y aceite, la salsa inglesa, el vinagre de manzana, el limón mexicano, los trozos de pan tostado y el queso parmesano.

- La nueva ensalada comienza con una base de ajo, anchoas y aceite de oliva, a la que se incorporan el jugo de limones, salsa inglesa, queso, la yema de un par de huevos, pimienta y sal.

A este caldo que se ha preparado se le añaden los trozos de pan secado en el horno y los tacos de beicon frito, y, sólo al final, se incorpora la lechuga, previamente desinfectada, cortada en forma de barca y refrigerada para defender su frescura y evitar que se ablanden antes de comerla.

## • LA CATA •



Miro Seco de las Bodegas Privilegio del Condado 2015 DO Condado de Huelva

Elaborado a partir de la variedad de uva Zalema, autóctona de Denominación de Origen de Huelva, cosecha del 2015.

Es un vino blanco, amarillo pajizo ligero y presenta reflejos verdosos que nos permiten afirmar que se trata de un vino joven. También es limpio, transparente y brillante. A penas se aprecian lágrimas, esto nos permite afirmar que la cantidad de alcohol de Miro es baja.

En nariz, están presentes aromas primarios frutales, destacando el melocotón, la uva y el plátano. Además encontramos presentes aromas secundarios procedentes de la fermentación. Conserva una intensidad moderada de aromas. En copa parada se aprecia que es un vino seco y frutal.

La primera impresión en boca nos transmite que es un vino equilibrado, agradable, frutal, elegante y seco. Su textura es acuosa, su acidez es ruda y mordiente, no presenta astringencia. El final de boca es ligeramente amargo.

Podríamos maridarlos con múltiples platos. Por ello, presentamos junto a esta ficha de cata la receta de la ensalada César. También sería interesante combinarlo con pastas frescas, cremas, pescados y mariscos.

La temperatura de servicio óptima es de entre 7º y 8º.

Precio: 3,40 relación calidad-precio es correcta

**Cata realizada por los alumnos de primer curso de Servicios en Restauración: Laia Villaescusa Portella y Yolanda Patricia Menéndez Fernández**

## • NOTICIAS BREVES •

## Aceites de Oliva de España lanza una campaña para erradicar las aceiteras en la hostelería

Aceites de Oliva de España, marca de promoción de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, ha lanzado la campaña ¿Peeerdona? para concienciar a ciudadanos y profesionales de la importancia del cumplimiento de la normativa sobre la presentación de los aceites de oliva en hostelería y eliminar las aceiteras. "Queremos acabar con el anacronismo de las aceiteras en la hostelería con una campaña educativa. El sector del aceite lleva luchando mucho tiempo por que esto sea una realidad. Queremos que en diciembre de 2017 las aceiteras sean solo un vago recuerdo en la mente de los consumidores", explicó el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Pedro Barato, durante la presentación de la campaña.

## Tres establecimientos de Teruel y Valderrobres participan en Aragón Negro Gastronómico

El apartado gastronómico del Festival Aragón Negro tiene una notable presencia en Teruel. La Torre del Salvador se recrea con la película de Scorsese, *Uno de los nuestros* mientras que la Fonda Angeleta -en Valderrobres-, se inspira en el gastodelito con un divertido menú que va desde *Nuestra Primera Escena del Crimen*, con una nostálgica Sopa de Carvalho Gratificada, a un misterioso segundo plato, *No es lo que parece*. Por último el Yaín, en la capital turolense, ofrece *El halcón maltés* (ensalada de codorniz), *Uno de los nuestros* (tortellini de Gorgonzola y nueces), *Chinatown* (cerdo agridulce), *El Padrino I* (mousse de naranja, que recuerda al fallido intento de asesinato a Vito Corleone).