COCINA CON CASTAÑA DE GALICIA XII EDICIÓN

RECEITAS FINALISTAS

Receitas doces

XII EDICIÓN

DAVID LUENGO PORTERO

Mochi de castaña y fresa, con helado de castaña sobre bizcocho de frutos rojos y salteado de mango

ELABORACIÓN

Para la crema de castañas:
Pon en un cazo las castañas peladas, la leche, el azúcar y la sal, lleva a ebullición y a continuación baja el fuego para dejar cocer unos 20 minutos o hasta que las castañas estén tiernas.
Tritura las castañas con la leche hasta obtener una crema fina y homogénea.
Valora la densidad de la crema, si la quieres más ligera puedes añadir más leche.
Para el helado de castañas:
En un bol, batir las yemas con azúcar hasta que el batido resulte esponjoso.
Agregar la crema de castaña y marrón glacé picado.
Añadir 200 g de nata montada, la leche y 2 claras subidas a punto de nieve bien firme. Mezclar suavemente.
Verter la mezcla en un molde y meter en el congelador hasta que se solidifique.
Para el bizcocho de frutos rojos:
En un bol añadimos las yemas de huevo, el azúcar, leche, aceite de oliva, una pizca de sal, frutos rojos, crema de castaña y trituramos el conjunto. Por otro lado, montamos las claras de huevo con sal y azúcar. Juntamos las dos mezclas con movimientos envolventes y añadimos la harina y levadura tamizadas.
Vertemos la masa en el molde engrasado y enharinado previamente y horneamos a 185ºC durante 15 minutos aproximadamente. Dejamos enfriar, desmoldamos y reservamos.
Para el mango salteado:

Finalistas

Categoría doce:

DAVID LUENGO

FATIMA LESTA

Categoría salgada:

IRIS VALENCIANO

JAVIER CREMADES

Categoría estudantes de hostalería:

ALBA VILA

HAN KIM

En una sartén caliente con aceite de oliva, disponemos el mango cortado en cuadraditos, la pimienta, la sal y el curry y salteamos hasta que se dore ligeramente. Reservamos.

Para el puré de fresas:

En una cacerola pequeña, ponemos las fresas partidas, el azúcar, el agua y el zumo de medio limón. Ponemos a calentar y removemos hasta que las fresas se hayan ablandado. Trituramos y reservamos.

Para el mochi:

Añade la harina de arroz glutinoso y el azúcar en un bol. Ves añadiendo agua poco a poco (unos 90-100ml en total) mientras remueves con una cuchara hasta obtener una consistencia parecida a la del yogur líquido.

A continuación, para obtener la consistencia típica de este dulce japonés, tendrás que calentar la masa en el microondas por intervalos (pon el bol al microondas con un plato encima para taparlo) y mezclarla entre intervalo e intervalo, tal que así:

- Calienta la masa 1 minuto y remueve bien durante 1 minuto.
- Calienta la masa 1 minuto más y vuelve a mezclarla otro minuto.
- Calienta la masa 30 segundos y vuelve a remover bien.
- Calienta la masa otros 30 segundos, mezcla de nuevo y ya estaría lista.

Para crear estos mochis de fresa, espera a que se **enfríe un poco la masa**, enharínala y córtala en 6-8 trozos (en función del tamaño que quieras que tengan). Aplana cada trozo de masa e intenta darles forma circular

Previamente, tendremos que cubrir las fresas en crema de castaña. Rellenamos cada trozo de masa con una de estas fresas cubiertas en crema de castaña.

Enharina la masa, pon la fresa encima de la masa aplanada e intenta **llevar la masa a la parte central superior** para ir cerrando el paquetito y formar el mochi de fresa.

Unir todas las partes de la masa del mochi en el centro hasta que quede bien cerrado. Haz esto con todos los trozos de masa y todas las bolitas hasta crear todos los mochis japoneses.

Para el marrón glacé:

Hacemos un almíbar espeso disolviendo la misma cantidad de agua que de azúcar en un cazo y llevándolo a ebullición. Añadimos la cáscara de limón y la canela y dejamos que reduzca unos minutos. Mientras se hace, cocemos las castañas peladas partiendo de agua fría durante 15 minutos procurando que no se hagan borbotones para que las castañas no se rompan. No hay que pasarse de cocción para que no se conviertan en un puré.

Cuando el almíbar está hecho, metemos las castañas dentro y las cocemos durante diez minutos, para que tomen el sabor. No pueden quedar apelmazadas para que no se deterioren.

Las dejamos enfriar (podemos ponerlas en la nevera) y las llevamos de nuevo al fuego. Cuando rompa el hervor retiramos de nuevo y dejamos enfriar. Este proceso hay que repetirlo hasta 10 veces, se puede espaciar durante todo el día.

En la receta tradicional hay que esperar de un día para otro para cada hervor, pero de esta manera, más simplificada, el resultado es similar.

El almíbar se hará cada vez más espeso y se va pegando sobre las castañas como una capa de glaseado.

FÁTIMA LESTA SUÁREZ

TARTA FRÍA DE CASTAÑAS Y FAMBRUESAS

ELABORACIÓN

Ingredientes para 4 minitartas (molde 8x8 cm)
Base
200 gr de Castaña de Galicia previamente cocidas
2 cdtas cacao puro en polvo
2 Cdas aceite de coco
Relleno de castañas
300 gr de Castaña de Galicia previamente cocidas
3 Cdas aceite de coco
6 Cdas yogur de coco
8 Cdas agua mineral
6 gotas de esencia de vainilla
2 cdtas hojas Stevia seca (en polvo) *
Cobertura de frambuesa
250 gr fambruesas
2 Cdas kuzu
2 Cdas hojas Stevia seca
4 cdtas flor de hibisco
*la hoja de Stevia se pasa por el molinillo de café hasta obtener el polvo

Elaboración de la base
Introducimos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener una masa homogénea. Rellenamos los moldes con la masa de la base, presionamos con una cuchara para homogeneizar y reservamos en el congelador.

Elaboración del relleno de castañas
Introducimos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener una masa homogénea. Empezaremos procesando la castaña, luego añadiremos el aceite, el yogur, el agua, la esencia de vainilla y finalmente el polvo de hoja de stevia para endulzar. Sacamos los moldes del congelador y vertemos el relleno de castañas para volver a reservar en el congelador.

Elaboración de la cobertura de frambuesa
Infusionamos las hojas de stevia y la flor hibisco en media taza de agua y reservamos.
En un cazo cocinamos a fuego medio las frambuesas 10 minutos, añadimos 4 Cdas de la infusión de hibisco y cocinamos otros 7 minutos más. En un vaso, vertemos 6 Cdas de infusión (una vez enfriada a temperatura ambiente), añadimos el kuzu y removemos hasta obtener una masa homogénea. Añadimos el contenido del vaso con el kuzu a las frambuesas y cocinamos otros 2 minutos a fuego medio/bajo sin dejar de remover hasta espesar.

Dejamos enfriar la cobertura de frambuesas hasta temperatura ambiente y añadimos la última capa a las tartas. De nuevo reservamos en el congelador. 45 Minutos antes de servir, sacamos el molde del congelador y desmoldamos no antes de pasados 30 minutos fuera del congelador

Finalistas

Categoría doce:

DAVID LUENGO

FATIMA LESTA

Categoría salgada:

IRIS VALENCIANO

JAVIER CREMADES

Categoría estudantes de hostalería:

ALBA VILA

HAN KIM

Receitas salgadas

XII EDICIÓN

IRIS VALENCIANO

Timbal de ternera y castañas de Galicia acompañado de puré de castañas y patata

ELABORACIÓN

Ingredientes (Para 3 personas):

Para el guiso de ternera y salsa

800 g de jarrete de ternera gallega

150 g de castañas de Galicia cocidas

3 zanahorias medianas

8 tomates cherry

300 ml de caldo de carne casero

Una hoja de laurel

1 cucharadita de asafétida en polvo

2 ramas de romero fresco

Pimienta en grano

Sal

AOVE

Para el puré de patata y castañas:

3 patatas grandes

300 g de castañas cocidas

40 ml de leche evaporada

Mantequilla Y Sal

Procedimiento:

1. Salpimentamos la carne y la sellamos en la cazuela donde vayamos a realizar nuestro estofado con aceite de oliva virgen extra.

2. Una vez esté sellada apartamos y reservamos la carne. Añadimos un chorrito de AOVE, las zanahorias peladas y cortadas, así como los tomates cherries cortados por la mitad, añadimos la sal, dejamos que se cocinen unos minutos. Después apartamos la verdura hacia un lado y añadimos pimienta negra en grano, asafétida y el laurel, dejamos unos segundos que se tuesten.

3. Después incorporamos nuestro caldo de carne casero y la carne que habíamos sellado previamente. Subimos el fuego hasta que empiece a hervir y después dejamos a fuego suave durante hora y media. A la hora añadiremos las ramas de romero.

4. Pasado el tiempo de cocción y una vez la carne esté tierna y se desmenuce con facilidad.Sacamos las ramas de romero, añadimos las castañas cocidas y dejamos 10 minutos más a fuego suave.

5. Una vez haya pasado el tiempo de cocinado, retiramos la carne y trituramos nuestro fondo con la zanahoria, tomate, castañas, especias y la reducción de caldo. Reserva algunas castañas y zanahorias para el emplatado.

6. La carne la desmenuzamos y después añadiremos ⅔ de esa salsa de castañas.

Mezclamos bien.

Para el puré:

1. Cocemos las patatas en agua con sal, peladas y cortadas.

2. Trituramos las castañas con la leche evaporada.

3. Las patatas las aplastamos y añadimos las castañas junto con la leche evaporada, incorporamos una pizca de mantequilla. Si fuera necesario añade más leche evaporada para una textura más cremosa, prueba y corrige de sal.

Emplatamos:

1. En la base añadimos una cucharada de nuestra salsa de castaña.

2. Después con ayuda de un aro montamos el timbal: Primero añadiremos la capa de puré de patata y castaña.

3. Después incorporamos la ternera desmigada con la salsita.

4. Terminaremos con otra capa de puré. Decoramos con zanahorias y castañas, además de unos chips de boniato.

JAVIER CREMADES UGARTE

AJOBLANCO de CASTAÑA, MELÓN y CECINA de LEÓN

ELABORACIÓN

Ingredientes
150gr de harina de castaña
1L de agua
1/ manzana granny smith
1 diente de ajo morado
10gr de sal del Himalaya
50ml de aceite de oliva virgen suave
30ml de vinagre de manzana
Una pizca de cominos
Bolitas de melón
Migas de cecina

Elaboración:
-Se ponen todos los ingredientes menos el melón y la cecina en un vaso batidor unos minutos a máxima potencia.
Esto se pasa a un recipiente y se deja en la nevera durante 24h para que hidrate bien la harina.
-Al día siguiente se vuelve a batir a máxima potencia unos 3-5 minutos y se deja enfriar.
-Se ponen en el fondo de una taza unas cuantas bolitas de melón, se cubre con el ajoblanco
de castaña y se adorna con un picadillo de cecina y unas gotitas de aceite de oliva virgen.
-Debe servirse muy frío.

Finalistas

Categoría doce:

DAVID LUENGO

FATIMA LESTA

Categoría salgada:

IRIS VALENCIANO

JAVIER CREMADES

Categoría estudantes de hostalería:

ALBA VILA

HAN KIM

Receitas estudantes hostelería

XII EDICIÓN

ALBA VILA

HELADO DE CAFÉ CON MOUSSE DE CASTAÑA, TOFFE Y AIRE CÍTRICO

Ingredientes y elaboraciones:
● Tierra de Crumble
- Ingredientes:
100 gr harina castaña
100 gr harina
100 gr azúcar moreno
100 gr mantequilla
Canela
- Elaboración:
1.Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla (que la ñadiremos fría y en dados). Arenar y congelar.
2. Cocer congelado a 150ºC durante 20 minutos.
3. Una vez frío triturar hasta alcanzar la textura de una tierra.
● Helado de café
- Ingredientes:
526 gr de leche entera
200 gr de leche infusionada con 10 gr de café
100 gr nata 35%
70gr yema pasteurizada
45 gr leche en polvo 1%
105 gr sacarosa
55 gr dextrosa
29 gr glucosa

5 gr neutro
Rayadura de limón y naranja
- Elaboración:
1. Infusionar la leche con el café hasta que hierva y colar. Mientras tanto poner a hervir la leche, la nata y la leche en polvo.
2. A los 40ºC incorporar la dextrosa, la glucosa, las yemas, rayaduras, sacarosa y neutro (mezclar el neutro antes con la sacarosa). Hervir hasta llegar a los 85ºC.
3. Una vez llegado a esa temperatura, dejar enfriar hasta los 4ºC, completando así la pasteurización. Agregar la leche infusionada y homogenizar.
4. Dejar madurar la mezcla entre 4 y 8 horas y mantecar.
5. Conservar en el congelador en un recipiente apto para helados.
6. Una vez conseguida la textura deseada, darle forma de quenelle.
● Mousse de castaña
- Ingredientes:
Praliné de castaña
140 gr azúcar
550 gr nata
200 gr huevos
10 gr de gelatina
-Para el praliné de castaña:
75gr de castaña
75gr azúcar
(Hacer caramelo con el azúcar, extenderlo entre dos silpats, alisarlo y dejar enfriar. Cuando solidifique, meter en Thermomix y triturar hasta que consigamos un polvo fino.
Finalmente añadir la castaña y volver a turbinar.)
- Elaboración:
1. Esponjar huevos mientras se calienta la mitad del azúcar. Cuando este se disuelva añadir a los huevos y continuar esponjando. Mientras tanto, coger 100gr de la nata y añadirle la gelatina previamente hidratada, calentarla y remover hasta que se disuelva.
2. Añadir el praliné junto los 100g de gelatina y nata a la primera mezcla (pasta bomba).
3. Semimontar la nata restante con la otra parte del azúcar. Y añadirla poco a poco con la ayuda de una lengua al resto, homogenizar bien.
4. Conservar en nevera, y escudillar con manga a la hora de la decoración del plato.
● Cuadrados de plátano impregnados en toffe de licor café
- Ingredientes:
100 gr nata
100 gr azúcar
Licor café
- Elaboración:
1. Calentar la nata.
2. Hacer un caramelo seco, y cuando esté empezando a tomar color rubio, añadir la nata poco a poco. Cocer hasta alcanzar color y espesor deseado.
3. Cuando sale del fuego, que aún está caliente, se le añade el licor café, que impregna el sabor dell toffe y se unifica.

3. Añadir el plátano en el momento del emplatado.
● Aire de naranja:
- Ingredientes:
15 gr zumo de naranja
25 gr agua
2 gr lecitina de soja
- Elaboración:
1. Mezclar los ingredientes en un recipiente rectangular e introducir la túrmix en diagonal con el recipiente, dejando una parte de esta fuera para facilitar la incorporación de aire.
➔ EMPLATADO:
Partimos de una base de chocolate en forma de reja, a la que le colocamos por encima una tierra de crumble y una quenelle de helado de café . A ambos lados escudillamos unos puntos de mousse de castaña y el plátano bañado en toffe con licor café. Y por último damos el toque de color al plato, con el aire de naranja.

HAN KIM

Erizo de Montaña

CILINDRO CRUJIENTE DE ARROZ Y ESPIRULINA
2 pax
Ingredientes
Papel de arroz 1 hoja
Espirulina en polvo 1g
Agua 3g
Azúcar 3g
Sal 3g
Elaboración
1. Hidratar el papel de arroz. Cortar cuadricular, envolverlo en un cilindro de acero inoxidable y mojar los bordes del papel de arroz para que se peguen entre sí.
2. Freír a 190 º unos 10 segundos para que se obtenga una forma cilíndrica estructurada y así poder poner el relleno dentro del crujiente.
3. Sacar el crujiente con mucho cuidado, ya que el crujiente es muy frágil.
3. Espolvorear la mezcla de la sal y el azúcar, justo al salir de la fritura.
CREMOSO DE MAR
2 pax
Ingredientes
Escalonia 20g
Carne de merluza 150 g
Gamba entera 200g
Harina 5g
Agua 100ml
Sal 3g
Pimienta negra 2g
Agua 200ml (para demi glace)
Brandy 5g
Aceite de oliva 5g
Elaboración
1. Pelar las gambas y separar las cabezas. Guardar las cabezas y las cáscaras de gambas, quitar las tripas e impurezas. Reservar.
2. Cortar la carne de merluza en trozos pequeños y picar la cola de gamba. Reservar.
3. Introducir las cabezas y las cáscaras de gambas en una cazuela y rehogar chafando y machacando. Añadir el brandy y flambear. Verter hasta cubrir de agua y llevar el fondo rojo a ebullición. Una vez hierva, bajar la intensidad delfuego y cocinar a fuego suave unos 25 minutos, semi-tapado.
4. Turbinar, colar y ponerlo en una cazuela de nuevo y reducir hasta demi glace ⅓). Reservar.

5. Cortar la escalonia en brunoise, rehogar con una pizca de sal. Cuando esté bien rehogado y transparente, echar la harina y rehogar unos 5-6 minutos. Añadir el demi glace de la cabeza de gamba. Agregar la carne de merluza y la colas de gambas picadas y rehogar unos minutos. Sazonar con la sal y pimienta hasta que se obtenga una masa cremosa.
6. Ponerlo en una manga pastelera.

PURÉ DE CASTAÑAS GLASEADAS A BAJA TEMPERATURA

2 pax

Ingredientes

Castaña pelada 75g
Agua 50 g
Azúcar moreno 50g
Ron 2,5g
Mantequilla 25g
Sa l 2g

Elaboración

1. Poner el agua y el azúcar moreno en una cazuela y hervir a 112ºC. Blanquear las castañas peladas y refrescar.
2. Poner junto con el ron en una bolsa de vacío y cerrar la bolsa. Cocer a 95ºC durante 1 hora y enfriar a 4ºC durante 1 hora. Repetir el proceso de calentar y enfriar 3 veces más para que se cristalice el azúcar y se glaseen bien las castañas.
3. Regenerar las castañas en agua hirviendo unos 8 minutos o en el horno al vapor. Reservar unas castañas para emplatar. Triturar en termomix agregando la mantequilla poco a poco. Si hiciera falta más cremosidad, añadir un poco más de mantequilla.

CAVIAR DE ESTOFADO DE KIMCHI

6 pax

Ingredientes

Kimchi 80g
Líquido de kimchi 10g
Aceite de sésamo 4g
Agua 100 g
Kombu 2g
Salsa de soja 5g
Agar agar 1.2g
Aceite de girasol 200 ml

Elaboración

1. Remojar el kombu en el agua e infusionar en frío unas 2 horas. Una vez infusionada, escurrir. Calentar y mantener caliente.
2. Picar el kimchi y saltear con el aceite de sésamo. Agregar el agua infusionada de kombu y sazonar con la salsa de soja.
3. Estofar unos 10 minutos en fuego moderado.
4. Ponerlo en un vaso de turmix y añadir el líquido del de kimchi, triturar y colar en superbag. Añadir el agar agar y hervir hasta que se active.
5. Colocar en una jeringuilla y hacer el caviar sumergiendo en aceite de girasol previamente enfriado.
6. Reservar para emplatar.

MAYONESA DE GOCHUJANG
4 pax
Ingredientes
Mayonesa japonesa 40g
Gochujang 30g
Elaboración
1. Mezclar la mayonesa y el gochujang. Poner la mezcla en un biberón y reservar.

SALSA DE ERIZO DEL MAR
2 pax
Ingredientes
Huevas de erizo de mar en conserva 20g
Shiro miso 10g
Mirin 5g
Elaboración
1. Juntar todos los ingredientes y mezclar bien.
2. Pasar por el tamiz para que quede una salsa bien fina.

ACABADO
1. Pincelar la salsa de erizo de mar en la base del plato.
2. Rellenar los cilindros con mucho cuidado con el cremoso de mar.
3. Espolvorear la espirulina encima de los cilindros. Colocarlos sobre la salsa de erizo de mar. Hacer unos puntos en los cilindros con la mayonesa de gochujang.
4. Escudillar el puré de castaña a lado de los cilindros y en el otro lado, poner el caviar de estofado de kimchi.
5. Acabar el plato con unos pétalos de flor, unos brotes y unas láminas de castaña glaseada.