RECETAS

XIV

CONCURSO COCINA CON CASTAÑA DE GALICIA

PARTICIPANTE : GABRIEL QUISPE PEÑA , **ESTUDIANTE DE CIFP**
PASEO DAS PONTES A CORUÑA
TELÉFONO : 613 500 148
CORREO ELECTRÓNICO : gabrie662001@gmail.com
MUNICIPIO DE RESIDENCIA : A CORUÑA
CATEGORÍA A PARTICIPAR : SALADOS

RECETA	CASTAÑA EN TEXTURAS
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1 HORA
NÚMERO DE RACIONES	4 RACIONES

INGREDIENTES		INGREDIENTES PARA LA GUARNICIÓN	
• CASTAÑAS	400 gr	• PURÉ DE CASTAÑAS	90 gr
• PANCETA SALADA	300 gr	• CLARAS	135 gr
• COL RIZADA	4 hojas	• YEMAS	90 gr
• CEBOLLA	½ unidad	• HARINA	30 gr
• ROMERO	3 gr		
• TOMILLO	5 gr		
• AGUA	2 ⅛ lt		
• SAL	al gusto		
• PIMIENTA	al gusto		
		• ACEITE DE OLIVA	
		• GEL DE PIMENTÓN DULCE	

PROCESO DE ELABORACIÓN

- PONEMOS A DORAR LA PANCETA JUNTO CON 200 GR DE CASTAÑAS MÁS LA CEBOLLA Y EL TOMILLO Y ROMERO …AGREGAMOS 2 LT DE AGUA Y DEJAMOS REDUCIR HASTA OBTENER 400 ML DE CALDO
- COLAMOS Y PASAMOS POR UNA ESTAMEÑA, LUEGO DEJAMOS ENFRIAR PARA APLICAR UN CLARIZ LUEGO VOLVEMOS A COLAR
- CON LAS CASTAÑAS QUE SE USARON PARA EL CALDO LA TRITURAMOS EN LA THERMOMIX Y PASAMOS POR UN COLADOR PARA TENER UNA MASA MÁS SEDOSA
- DESHEBRAR LA PANCETA Y JUNTARLA CON EL PURÉ DE CASTAÑAS ,SAZONAMOS Y ESO SERÍA EL RELLENO DE LA ELABORACIÓN
- ESCALDAMOS LAS HOJAS DE LA COL Y LAS ESCALDAMOS Y RESERVAMOS EN AGUA FRÍA
- PONEMOS EN UN MOLDE COMO BASE LAS HOJAS DE COL YA ESCALDAS Y RELLENAMOS CON LA PANCETA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS LA PONEMOS AL HORNO A 150 grados POR 5 MINUTOS
- LA EMPLATAMOS CON ALGUNAS FLORES COMESTIBLES

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE GUARNICIÓN

- MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN VASO MEZCLADOR Y LA COLAMOS PARA EL SIFÓN
- LA RESERVAMOS DENTRO DEL SIFÓN CON UNA CARGA DE ÓXIDO NITROSO SI ES UN SIFÓN DE MEDIO LITRO
- AL MENOS DEJARLO UNA HORA EN EL FRIGORÍFICO
- VERTEMOS LA MEZCLA DENTRO DE UN VASO DE PLÁSTICO CON UNOS CORTES EN LA BASE
- PONEMOS EL VASO EN EL MICROONDAS 3 A 4 MINUTOS A CALOR FUERTE
- LA VOLCAMOS SOBRE UNA REJILLA A ENFRIAR Y LA DESPEGAMOS
- LA EMPLATAMOS CON UN FALSO CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA Y UNAS GOTAS DE GEL CASTAÑAS Y PIMIENTO

PARA EL GEL DE CASTAÑAS Y PIMIENTO	PARA EL FALSO CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA
• AGAR AGAR 5 GR • CALDO DE CASTAÑAS 500 GR • PIMENTO DE LA VERA 10 GR PONEMOS EL CALDO A HERVIR JUNTO CON UN EL PIMENTÓN DE LA VERA UNA VEZ EN EBULLICIÓN AÑADIMOS EL AGAR AGAR DEJAMOS ENFRIAR Y LA TRITURAMOS	• ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA • CLORURO DE CALCIO 4G X 500 ML • ALGINATO DE SODIO 2,5 G X 500 ML PONEMOS EL CALCIO EN 500ML DE AGUA Y REMOVEMOS PARA INTEGRAR BIEN PONEMOS EL ALGINATO CON EL ACEITE EN UN BIBERÓN Y DEJAMOS CAER GOTAS SOBRE LA BAÑO DE CALCIO SACAMOS EL CAVIAR CON UN COLADOR Y RESERVAMOS EN ACEITE

MATERIALES A USAR
• SIFÓN • MINIPIMER • THERMOMIX • ESTAMEÑA • MICROONDAS • VASOS DE PLÁSTICO

OBSERVACIONES
• DEJAR REPOSAR EL BIZCOCHO DE CASTAÑAS CUANDO SALGA DEL MICROONDAS • REFRIGERAR LA MEZCLA EN EL SIFÓN AL MENOS 1 HORA • ESCALDAR LAS HOJAS DE COL SIN QUE SE PASEN DE COCCIÓN • USAR LA THERMOMIX PARA TENER UN MEJOR RESULTADO • PASAR POR COLADOR LA MEZCLA ANTES DE PONER AL SIFÓN PARA QUE LA SALIDA NO SE OBSTRUYA

Flan de xemas e Castaña de Galicia

Ingredientes:

- 350 g de tona de leite 35% MG
- 350 g de leite enteiro
- 210 g de Castaña de Galicia cruda

Cocer estos 3 ingredientes durante 12 minutos e deixar enfriar.

- 80 g de azucre
- Zumo de medio limón
- 180 g de xemas
- 100 g de azucre
- Pizca de sal

Decoración:

- 100g de nata
- 7-8 follas de nébeda(herba das Castañas)

Elaboración

Facer un caramelo a lume suave cos 80 g de azucre, cando empezó a facer burbullas, engadir o zumo de limón .

Colocar no fondo dos moldes en quente.

Triturar as castañas co liquido de cocción e incorporarle o azucre e as xemas e o sal . Remover e repartir nos moldes con caramelo. Filmar os moldes e cocer ó vapor a 80 ºC durante 45 minutos e 8 máis a 90ºC .

Deixar arrefriar antes de desmoldar.

Para o acompañamento, montamos a nata sen azucre e coas follas de nébeda ben picadas para darle un toque fresco e mentolado.

Desmoldar e decorar con rosetones de nata e unhas folliñas e flores de nébeda

PATE EN CROUTÊ DE CASTAÑAS E CARNE

MASA

- 250 g de fariña de castañas
- 250 g de fariña de trigo
- 75 g de manteca de porco
- 75 g de manteiga fría
- 1 ovo
- 2 g de sal
- 125 g de auga

Elaboración:

Misturar todos os solidos e as grasas e incorporar a auga e amasar rápidamente e deixar reposar 30 minutos

RECHEO:

- 250 g de papada de porco picada
- 500g de magro de porco picado
- 400g de contramuslo de polo sen pel e oso en dados.
- 150g de micuit de pato
- 250 d de castaña cruda troceada
- 50 g de marrón glace
- 5 g de wakame deshidratada
- 1 cucharadita de azúcar
- 200 ml de viño tinto
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Tomillo limón

Elaboración :

Misturar todos os ingredientes e deixar macerando un par dehoras.

Glase de verduras

- 1 verde de puerro
- 2 zanahorias
- 1 cebola
- 6 g de kombu deshidratado
- 80 g de AOVE
- 80 g de salsa de soja
- 2 litros de auga
- 1 g de agar agar

PATE EN CROUTÊ DE CASTAÑAS E CARNE

Elaboración :

Cortar todas as verduras en juliana fina.

Dorar pouco apouco todas as verduras e o kombu. Desglasar coa salsa de soja. Añadir a auga e cocer ata que reduzca a 200 g de liquido,

Colar , añadir o agar agar e ferver.

Reservar ata o último momento.

Elaboración do pate:

Estirar a masa e forrar un molde rectangular. Rellenar coa mezcla de carnes. Cerrar con unha tapa de masa. Facer unas chimeneas para que saia o vapor da cocción.

Cocer 8 minutos a 200ªC e 1 hora a 180ªC.

Sacar do forno. Deixar atemperar e rellenar o hueco coa glace de verduras gelificada.

Enfriar. Cortar e servir.

Presentación:

Ensalada de follas de kale morada planchada e espinaca cruda con AOVE, sal e castaña cruda relada.