



FINALISTAS 2009

**Madridfusion
Miércoles 21 de Enero
Sala Polivalente**

Finalistas

- Benedicto Borbolla- Rest. Bajo Cero- Madrid
- Javier Hernández - Rest El Limonar - Málaga
- Fernando Pérez de Arellano - Rest. Zaranda- Madrid
- Matías Hernández- Rest. Quinoa- Tarragona
- Oriol Fontanet - Aula Rest. CETT- BCN
- Bruno López - Rest. Kikara - Bilbao

Horario

- **13.00 h** Comienzo del concurso en la sala Polivalente
- **13.15-14.10h** Salida y presentación de recetas (orden por determinar)
- **14.10-14.15h** Deliberación del jurado
- **14.15-14.30h** Entrega de premios



Información:
Concurso@Negrini.es
Tel: 91-6011440



Matias hernandez Fernandes
Restaurante : Quinoa restaurante
direccion: calle Miquel Barceló , 29
población: Falset
Provincia : Tarragona

Torrija de parmesano, canela y balsámico plata

Para la torrija:

1 pan de brioche de elaboración artesanal
300 g de queso parmesano *negrini* rallado
600g de leche entera
Sal
Pimienta

Preparación:

Cortar el pan de brioche en rectángulos de 6 x 3 cm y dejar secar hasta que este duro y seco.

Fundir el parmesano en la leche caliente hasta que este totalmente integrado, rectificar de sal y pimienta, mojar las torrijas y reservar.

Balsámico Plata:

60 ml de crema balsámica *Negrini*
6 g de plata comestible en polvo

Preparación:

Juntar los ingredientes y reservar.

Helado de canela

500 ml de leche
60ml de licor mandarinetto *Negrini*
2 vainas de canela
50g de estabilizante para helados en frío
50g de azúcar

Preparación:

Juntar todos los ingredientes excepto el licor , triturar, dejar reposar una hora y turbinar en maquina de helados, añadir por ultimo el licor, congelar y reservar.

Montaje

Brotos variados
Azúcar blanco
Soplete para quemar

Finalización.

Caralemizar las torrijas con un poco de azúcar por las cuatro caras y montar el plato juntamente con el helado y el balsámico plata y refrescar con los brotes.

I



III Concurso de Cocina Creativa Gusti Negrini 2009

Arroz canaroli meloso de hongos y trufa, velo de hongos y cigalitas atemperadas con matices

Participante: **BRUNO LOPES DIDIER**

Restaurante: **KIKARA - BILBAO**

El fondo de boletus.



Boletus (peladuras, recortes...)	1 kg.
Pollo (carcasas)	1 kg.
Costilla de cerdo (huesos)	500 gr.
Cebolla tostada	200 gr.
Champiñones	100 gr.
Tomate (maduro)	60 gr.
Agua	8 l.

Elaboración.

En el horno a 180 grados tostamos las carcasas de pollo y los huesos de costilla de cerdo hasta que queden uniformemente dorados.

Una vez tostados colocamos todos los ingredientes en una cazuela y cubrimos con agua. La cebolla se tuesta antes, para que aporte color al caldo.

Cocemos a fuego lento por 1 hora y dejamos reposar otra hora más. Ponemos a punto de sal.

III Concurso de Cocina Creativa Gusti Negrini 2009

Arroz canaroli meloso de hongos y trufa, velo de hongos y cigalitas atemperadas con matices

El arroz.

Arroz canaroli ⁶	100 gr.
Fondo de boletus	0,35 l.
Cebolla picada	25 gr.
Boletus en daditos	50 gr.
Trufa negra picada ⁷	2 gr.
Aceite al tartufo negro ⁸	c/s
Vino blanco	150 ml.
Sal	c/s
Pimienta negra molida	c/s

⁶ *Producto Negrini.*

⁷ *Tartufo negro congelado, producto Negrini.*

⁸ *Producto Negrini.*

Elaboración.

Pochar bien la cebolla, añadir los hongos y rehogar bien, a continuación, añadir el arroz y sofreír durante 2 minutos. Verter el vino y dejar reducir a seco. Incorporar el caldo poco a poco, mientras se remueve y cocer durante 14 minutos.

Apartar del fuego, añadir la trufa picada y ligar con un poco de aceite de trufa negra, poner un poco de pimienta negra molida en el momento y sin dejar de remover durante 1 minuto más, hasta conseguir una textura untuosa. Dejar reposar durante un par de minutos.

El velo.

Fondo de boletus	0,65 l.
Agar-agar	3 gr.

Elaboración.

Lo primero clarificar el fondo. Poner a hervir en un cazo el fondo con el agar agar, apartar del fuego y extender sobre una placa de modo que quede una lámina fina de unos 2mm de grosor. Cortamos con ayuda de un cortapastas.

La cigala atemperada al vapor de trufa y hierbas aromáticas.

Agua	500 ml.
Colas de cigala	4 unid.
Jugo de trufa negra	50 ml.

III Concurso de Cocina Creativa Gusti Negrini 2009

Arroz canaroli meloso de hongos y trufa, velo de hongos y cigalitas atemperadas con matices

Sal marina	15 gr.
Romero	c/s
Perejil	c/s
Carpaccio de tartufo negro ⁹	c/s
Brotos de hierbas al gusto ¹⁰	c/s

⁹ *Producto Negrini. Se utilizará para el montaje final.*

¹⁰ *Se utilizará para el montaje final.*

Elaboración.

Con el agua y los distintos géneros preparar el caldo en la thermomix a 70 grados. Provocar un vapor suave de forma que el aroma de la trufa y las hierbas se va impregnando en la cigala, a la vez que el calor la va atemperando. El tiempo de este “ahumado” variará de acuerdo con el tamaño de la cigala, pero suele ser de 3 a 4 minutos.

Montaje del plato.

Disponer sobre el arroz, el velo de hongos y unas láminas de trufa negra (carpaccio de tartufo negro). Poner la cigala por encima y decorar con brotes de hierbas.

Concepto y reflexión.

La idea es hacer un arroz de temporada resaltando el sabor y aroma de la trufa e impregnar en la cigala el mismo aroma.

Utilizo el arroz como un sabor más bien neutro en el que va a resaltar toda la condimentación del mismo y a la vez va a ganar protagonismo la trufa junto con la cola de cigala, además de aportar el arroz una untuosidad extraordinaria.

Fernando Pérez de Arellano
Restaurante Zaranda
91-4464548
zaranda@zaranda.es
Madrid

TAPIOCA MELOSA DE SEPIA CON ESPUMA DE SCAMORZA AHUMADA Y LARDO

CALDO DE CHIPIRONES

½ pimiento
4 dientes de ajo
250 gr de cebolla confitada
2 kg de calamar sucio

Aceite de oliva Coricelli de Negrini

Caldo de pollo/caldo de pescado
Dorar el ajo lentamente en el aceite. Añadir el pimiento y rehogar. Añadir el pimiento y rehogar. Mojar con los caldos a medias hasta cubrir.
Cocer 1h y media.
Filtrar.

PREPARACION DE LA SEPIA

Con mucho cuidado y la ayuda de una puntilla, hacemos una pequeña incisión en la sepia por debajo del caparazón interno para poder retirarlo. Con mucho cuidado bordeamos con el dedo pulgar la cavidad donde se encuentran las vísceras separando esta de la carne. Una vez nos encontramos con las dos partes divididas (cabeza y vísceras por un lado y la carne con la piel por otro) empezamos a trabajar por la parte de las vísceras; primero retiramos el saco de tinta y las huevas (en caso de tratarse de una hembra). Con el primero haremos la tinta con la que teñiremos la tapioca, añadiendo una pequeña parte de caldo de chipirón y triturando, las segundas las depositaremos en agua fría, con un poco de sal y las llevaremos a ebullición para luego enfriarlas en agua helada y laminarlas

Por otro lado, retiramos ojos y boca y hacemos un corte para separar cabeza de hígado, descartando el resto de las vísceras. El hígado lo reservaremos para elaborar el paté, mientras que la cabeza la podemos utilizar para el caldo de chipiron.

Con la parte de la carne, en este momento procedemos a limpiarla y pelarla. Añadimos al caldo la piel y las alas de la sepia y hacemos dados con la carne blanca, que reservaremos para saltear al último momento, junto con la hueva laminada

COCCIÓN DE LA TAPIOCA

200 gr de tapioca en perlas
1400 gr de caldo de chipirón
Tinta de sepia

Blanquear la tapioca en agua hirviendo, que habremos teñido con la tinta de sepia, 2 minutos e introducir en el caldo hirviendo. Cocer 25 min.

Poner a punto de sal y enfriar.

ESPUMA DE SCAMORZA AHUMADA

250 gr de Scamorza de Negrini

125 gr de leche

125 gr Nata

Tritura la scamorza en termomix. Añadir leche y nata hirviendo. Triturar nuevamente, pasar al chino y cargar en el sifón.

ARROZ ROJO SOUFFLE

Hervir el arroz rojo en abundante agua con sal durante 55 min.

Retirar de agua y poner a secar en el horno a 60° durante a la menos una noche.

Freír en aceite a 240° hasta que soufflé y sacar sobre papel absorbente.

PATE DE HIGADO DE SEPIA

100 gr. de hígado de sepia

100 gr de leche

50 gr. de cebolla confitada a la francesa

15 gr. de cognac

50 gr. de aceite de oliva Coricelli de Negrini

25 gr de oporto blanco

Se ponen lo hígados en leche fría con un poco de sal y con la cebolla confitada. Dejamos cocer a fuego muy lento, varillando durante 15 minutos hasta que se forma una pasta espesa. Añadimos los licores y procesamos en thermomix añadiendo el aceite de oliva. Tamizar, enfriar y reservar.

OTROS

Cebollino picado

Sofrito de cebolla y tomate

Pimentón del “espélete”

Aceite de oliva Coricelli de Negrini

Carpaccio de Lardo de Negrini

PRESENTACION

Repartimos una cucharada de paté en el fondo de un plato hondo, disponemos en el centro un cortapastas pequeño, echando la tapioca tibia alrededor. Introducimos una pequeña cucharada del sofrito dentro del corta pastas y sobre este la espuma de scamorza ahumada. Salteamos la sepia y la hueva y la colocamos sobre la tapioca. Retiramos el cortapastas y cubrimos con el carpaccio de lardo, que habremos dispuesto previamente sobre un papel sulfurizado con el mismo tamaño del fondo del plato. Sobre este el arroz soufflado, espelete, cebollino y algún brote vegetal para decorar.



JAVIER HERNANDEZ RUIZ
RESTAURANTE: LIMONAR 40
DIRECCION: PSO. LIMONAR N° 40
29017- MALAGA

Capuccino de Parmigiano Reggiano y Coppa nostrana.

(Parmigiano cremoso, consomé doble copa nostrana, manzana fuji y laurel, aire de tartufo Bianco)

Tipo de plato: antipasto
Ingredientes: 4 pax

Para el consome:

Caldo de carne

Coppa nostrana de Negrini

Trozos variados de embutidos Negrini (culatello, brésaola, prosciuto)

Zanahoria

Puerro

Apio

Tomate

Cebolla

Laurel

Pimienta grano

Claros de huevo

Manzana fuji

Para la crema de queso

Queso Parmigiano reggiano de Negrini

Leche

Consome de copa nostrana

Para el aire de tartufo Bianco:

Crema de tartufo bianco de Negrini

Consome de copa nostrana

Lecitina de soja

oliva negra de Negrini

Elaboración :

Para el consomé :

En primer lugar pelamos y preparamos todas las verduras, cortamos en mirepoix y tostamos al horno 30 min. durante 170°, que tomen buen color, en una pequeña marmita, ponemos las verduras junto con el caldo de carne y mojamos con 2 L. de agua mineral, llevamos a ebullición, al menos 3 horas a fuego muy lento, una vez transcurrido este tiempo, incluimos en la olla todo el embutido troceado, la peladura y los corazones de 4 manzanas (estas serán las que nos aporten la gelatina natural para darle textura al consomé), el laurel y la pimienta.

Apartamos del fuego y dejamos infundir unas 6 horas , es importante que los embutidos no hiervan para que no nos sale el caldo, después colamos por chino fino, y volvemos a poner a ebullición, por otro lado hemos preparado una clarí con las clara de huevo, las peladuras de las verduras, peladuras y corazón de manzana y algunos trozos de embutido cortado pequeño (pieles y recortes), añadimos al caldo y clarificamos, colamos con cuidado por una estameña sin romper el pastel, apartamos y dejamos enfriar.

Para la crema de parmesano:

En una termomix, ponemos la nata a hervir y añadimos el parmesano, una vez que los dos ingredientes hayan hervido, trituramos y emulsionamos, por ultimo añadimos el consomé, obteniendo una textura cremosa, rectificamos de sal y dejamos enfriar.

Aire de trufa blanca:

Para obtener un aire de la trufa, disolveremos la pasta de tartufo Bianco con un poco de caldo hasta obtener la consistencia perfecta para poder añadir la lecitina, calentamos con la lecitina, y batimos para ir obteniendo el aire de trufa. Apartamos

Polvo de aceituna negra y trozos de manzana fuji

Secamos bien y troceamos las aceitunas y vamos deshidratando a golpe de microondas, hasta obtener una textura parecida a la tierra del campo.

Los dados de manzana 1*1 cm. que servirán de guarnición del consomé, lo apartamos con cuidado para que no se oxiden.

Montaje:

En una copa ancha de boca, ponemos el consomé, algo menos de la mitad del vaso, a medida que se vaya enfriando iremos poniendo los trozos de manzana en suspensión, añadimos el queso, una vez que haya cuajado el consomé, con cuidado de que no se mezclen, pondremos la misma altura de queso, que en realidad es mas cantidad ya que el vaso es de campana, encima disponemos el aire de trufa que espolvoreamos con la aceituna negra, (esto sería la canela en un capuchino).

Unos grisinis, pueden ser el acompañamiento perfecto para desgrasar la lengua y dar altura a la copa.

Concepto e inspiración

Este plato (aperitivo), esta basado en el café capuchino, en esta versión salada de una bebida tan internacional, hemos procurado utilizar el mayor numero de ingredientes italianos para esta elbi eorigen italiano,





Nombre: Oriol Fontanet Horta

Restaurante donde trabaja actualmente: Aula Restaurant CETT

RAVIOLI DE MORTADELA OVALE , SALSA TAHI , PARMESANO Y SORBETE DE MANDARINETTO



RAVIOLI DE MORTADELA OVALE

SALSA TAHI

CRUJIENTE DE PARMESANO
REGGIANO

SORBET DE MADARINETTO

INGREDIENTES	ELABORACIÓN
RAVIOLI 1 u. calabacín 100 g cebolla 100 g pepinillo 100 g berenjena 100 g tomate maduro 250 g mortadela OVALE de Negrin cs Aceite de oliva	<ol style="list-style-type: none">1. Cortar el calabacín en la máquina de fiambres a lonchas muy finas , simulando la pasta fresca2. Cortar los demás ingredientes a dados pequeños3. Rehogarlos en una sartén, con un poco de aceite de oliva hasta que estén bien dorados4. Añadir la mortadela a dados un poco mas grandes5. Poner 2 láminas de calabacín en forma de cruz y rellenar .6. Envolver y reservar en nevera
SALSA TAHI 2 u. lemon grass 2 u. hoja lima keffir 400 g leche de coco 300 g caldo de pescado 2 g cilantro 120 g escalonia 30 g mantequilla c.s sal c.s pimienta blanca molida	<ol style="list-style-type: none">1. Rehogar en una cazuela el lemon grass , la mantequilla i la cebolla2. Añadir el caldo i dejamos reducir3. Mezclar el cilantro , la leche de coco y las hojas de lima.4. Cocer unos 20 minutos5. Colar y rectificar de sal i pimienta



c.s aceite oliva	
CRUJIENTE DE PARMESANO 250 g Parmesano Reggiano de Negrini 100 g queso emmental rallado	<ol style="list-style-type: none">1. Rallar el Parmesano y mezclar con el otro queso2. Calentar una sartén3. Esparcir el queso de manera uniforme y no muy grueso4. Dejar cocer hasta que adquiera color dorado5. Retirar y cortar en una forma rectangular.6. Reservar
SORBETE DE MANDARINETTO 300 g Mandarinetto de Negrini 3 u. hojas gelatina	<ol style="list-style-type: none">1. Calentar un poco de Mandarinetto y añadir las hojas2. Mezclar al líquido restante3. Congelar la mezcla a -18°
MONTAJE	En la base del plato disponer la salsa tahi , encima el ravioli, sobreponer el crujiente de Parmesano y terminamos con el sorbete.

Benedicto Borbolla jefe de cocina del restaurante bajo cero
Calle genova nº 12
Madrid

COPA DE PIZZA DE TARTUFO,ESPARAGOS
TRIGUEROS,MOZZARELLA BUFFALA Y GORGONZOLA

Crema de espárragos verdes marca robo: 0.070 kg

Tomate seco: marca robo de Negrini 0.005 kg

Mozzarella búfala Negrini: 0.025 kg

Aceite de oliva: 0.005 l

Queso gorgonzola gold: marca inverzini: 0.035 kg

Masa de pizza: 0.050 kg

Tartufo bianchetto macinato :marca appennino e funghi
0.015 kg

Passata di pomodoro: marca robo
0.030 kg

Orégano hoja: 0.002 kg

Sal: 0.002 kg

Estira la masa de pizza lo más fina posible y cocer en el horno a 240 ° 5 mn ,sacar y dejar enfriar, rallar con una ralladora de agujeros finos, reservar.

Cortar la bola de mozzarella en discos de 3 milímetros de grosor. Reservar dentro del suero que viene en la bolsa.

Cortar un disco de gorgonzola con un corta pastas del tamaño de la copa que se use para montar la pizza y de dos milímetros de espesor.

Mezclar la masa de pizza rallada con 5 cl. de aceite de oliva hasta obtener una masa seca,

Colocar la mezcla en el fondo de la copa aplastando bien con una cuchara. Por encima poner los 15 g de tartufo distribuyéndolos por toda la masa.

A continuación depositar 30 g de passata di pomodoro marca robo, una pizca de ajonjolino en hoja, las rodajas de mozzarella de búfala negrini, el puré de espárragos marca robo y el disco de gorgonzola marca inverzini.

Calentar 90 segundos a potencia media en el micro ondas, una vez caliente, quemar la superficie con un soplete de cocina; decorar con 5 g de tomate seco marca robo y unas puntas de espárragos trigueros secos. Servir caliente. Degustar con una cuchara de abajo para arriba.

Esto es una receta para dar a conocer una forma diferente de degustar una pizza, se trata de conservar los sabores de la pizza tradicional tomándola con una cucharra a la manera de un postre.

