



RECETAS

VI CONCURSO DE COCINA CREATIVA GUSTI- NEGRINI

Madrid, 25 de Enero de 2012

Categoría :Primer plato

ANTONIO ARRABAL JIMENEZ

22/09/1980

17755652C

JEFE DE COCINA HOTEL ABBA BURGOS

C/FERNAN GONZALEZ 72 CP – 09003 BURGOS

TLF – 629272486

Chef-burgos@abbahoteles.com

**Pomodoro de bresaola relleno de ricota y albahaca con carpaccio de funghi ,
gel de tomate , tierra y reducción de vinagre de modena**





Para el pomodoro de bresaola y ricotta

20 gr Bresaola NEGRINI

15 gr de Ricotta NEGRINI

5 gr de concentrado de albahaca

Se extiende la bresaola sobre un papel film y se rellena de el queso ricotta mezclado con el concentrado de albahaca , damos forma de tomate con la ayuda del papel film y dejamos reposar 25 min .

Para el carpaccio de funghi

100 gr de Funghi Porcini NEGRINI

sal y pimienta

Para el gel de tomate y oregano

300 ml de agua de tomate

10 gr de gelatina vegetal

1 ramillete de oregano fresco

sal y pimienta blanca

mezclamos todos los ingredientes y llevamos a ebullición , vertemos sobre una placa con 2 cm de grosor y enfriamos . Cortamos en cubos y reservamos .

Tierra de almendra y hongos

100 gr de almendra en polvo

100 gr de mantequilla pomada

100 gr de harina tamizada

20 gr de polvo de hongos

100 gr de azúcar moscovado

Juntamos todos los ingredientes , enrollamos y dejamos enfriar , rallamos sobre un sil pat y horneamos a 180 gr durante 4 minutos . Reservamos .

Reduccion de vinagre de modena

150 gr de Aceto Balsámico

20 gr de glucosa

40 gr de azúcar

Reducimos el vinagre junto el azúcar hasta la mitad y finalmente añadimos la glucosa y enfriamos .

DANIEL DE LA FUENTE VANGONI

Dni- 02658707 E

Restaurante: Bahía Taberna

Restaurante: Bahía de Palma No. 9- 28042

Teléfono: 660368861

Email: vangoni69@gmail.com



Pizza de Txipirón:

Ingredientes:

- **Focaccia Classica Negrini Negrini**
- **Nduja di Spilinga**

- **Aceite de Oliva Virgen Extra de Losito**

- Txipirón
- Calabacín

- Tomate

Horneamos la Focaccia, mientras vamos pasando por la plancha el txipirón y el calabacín laminado. Emplatamos disponiendo la Focaccia como base, seguido del tomate pelado y el calabacín laminado. Con la cucharilla disponemos de pequeñas porciones de anduía y el txipirón. Rociamos con un aceite de perejil.



ELOY MUÑOZ MARTÍN

fecha de nacimiento el 4 de enero de 1983

dni: 29205488I

trabajo en el restaurante el submarino (el oceanografico de valencia)

direccion: av baleares 7 puerta 2

poblacion:valencia

provincia: valencia

codigo postal:46023

telefono 96 3370127

movil 638480126

correo electronico:glasgoita22@hotmail.com

RAVIOLIS DE PIEL DE POLLO

Ingredientes y cantidades:

1 muslo de pollo de corral

200 gr de Parmigiano Reggiano (negrini)

250 Dl. de agua

75gr de Carciofi Sottolio (negrini)

20 gr. Carpaccio al Tartufo Nero (negrini)

35 gr. de foie

1 Kg. de carcasas de pollo

25 gr. de albahaca

2 espárragos verdes

2 gr. de agar agar

5 gr. de lecitina de soja

Mini verduritas (zanahoria, nabo y chiribia)

50 dl de clara de huevo

50 gr de mantequilla

Elaboración:

Para la gelee de parmesano:

Llevar a ebullición los 250 dl de agua retirar y añadir el parmesano a dados, dejar infusionar 10 minutos, triturar y pasar por la estameña así obtendremos el suero de parmesano. A continuación le añadimos el agar agar y calentamos hasta los 90 grados. Añadiremos la elaboración anterior al fondo del plato y enfriamos.

Para el raviolis de piel de pollo:

PARA EL RELLENO: Separamos la carne de la piel cortaremos la carne del muslo a dados y salteamos en mantequilla luego añadiremos la alcachofa el foie y la trufa salpimentados

El relleno lo centraremos en la piel del pollo cerraremos pintandolo con clara de huevo y posteriormente bridandolo en papel film y lo coceremos 50 minutos a 72 grados enfriamos le retiramos el film y lo marcamos hasta que obtengamos la misma textura que la del chicharron.

Para el espagueti de esparrago verde:

Cortar el esparrago con la mandolina, escaldar 5 segundos en agua y enfriar en agua y hielo

Para el jugo de pollo:

Tostar las carcasas de pollo añadir 3 litros de agua cocer a fuego lento durante 3 horas colar y reducirlo hasta los 50 ml

Para el aire de albahaca:

Escaldar la albahaca 15 segundos colar y enfriar en agua y hielo. Para el aire utilizar 200ml del agua de escaldar la albahaca(una vez fria) añadir la albahaca y la lecitina y triturar hasta que obtengamos el aire.

Para las mini verduritas:

Cortarlas por la mitad y saltearlas ligeramente en aceite de oliva



FEDERICO GUAJARDO

Restaruate Sal del Mar – Denia (Alicante)

Pappardelle con gamba roja y romescu

Agua de tomate:

600gr tomate

C/n sal

C/n aceite de oliva Laudemio

- Colocar los tomates a fuego directo hasta tostarlos.
- Triturar y dejar colar en estameña hasta obtener el suero del mismo.
- Con el agua de tomate cocinar los pappardeles a la hora del pase.

Pappardelle:

200gr harina de pasta fresca (negrini)

2 unid huevo

50gr olio tartufo negro (negrini)

20 gr sal

- Colocar todos los ingredientes en un bol y amasar a mano hasta obtener una masa uniforme. Reposar 1 hs
- Estirar la masa con un rodillo hasta que nos quede muy fina. Enrollar y cortar con el cuchillo cintas 1,5cm de ancho.

Romescu:

1und diente de ajo

300gr pimiento rojo

55gr almendras

5gr ñora

50gr tomate seco en olio (negrini)

C/n sal

1gr xantana

C/n aceite de oliva Laudemio (negrini)

- Poner los pimientos y los ajos a fuego directo(suave)hasta que se cocinen. Limpiar
- Tostar las almendras y poner la ñora en remojo(limpiar)
- Colocar los ingredientes en la termomix y agregar, de a poco, el aceite para emulsionar.
- Pasar por un colador fino y reservar.

Tomates confitados

60gr tomate cherry

100gr aceite de oliva Laudemio(negrini)

- Colocar los ingredientes en una bolsa de vacío y cocinar, en roner, 62C 30 minutos
- Cortarlos por la mitad .reservar

Gamba roja

150gr gamba roja

- Limpiar y reservar a la hora del pase

Ajo picado para el salteado

10gr ajo

- Limpiar y picar muy pequeño

Albahaca

30gr albahaca

- Sacar hojas y reservar para terminar el plato

Salteado de la pasta:

- Colocar en una sartén el ajo (hasta que tome un poco de color)
- Introducir la gamba (limpia) luego los tomates confitados, el romescu y por último la pasta

cocinada con el agua de tomate.

- Decorar con hojas de albahaca

Este plato lo maridamos [FRASCATI SUPERIORE DOC](#)





M E D E M S

C a t e r i n g

**RECETA DE JULIO BARBÉ DE MEDEMS CATERING - MADRID
CONCURSO DE COCINA CREATIVA “NEGRINI”
MADRID FUSIÓN 2012 :**

**“ GNOCCHIS DE BERENJENA CARBONIZADA, CALDO DE
PATATA ASADA, GORGONZOLA Y CULATELLO “**

INGREDIENTES PARA 4 PAX :

- 2 Uds. berenjena
- 4 uds patata Kennebec grandes
- 100 gr. Gorgonzola cremoso invernizzi**
- 150gr culatello del friuli**
- 1und limón en salazón
- 12 uds Capperi sotto aceto**
- laudemio olio extravergine**
- agua mineral
- orégano fresco
- 50 gr kuzu
- 2 gr goma xantana
- sal maldon ahumada

PREPARACIÓN :

Para los Gnocchis :

Asar las berenjenas enteras directamente al fuego, dejar que se carbonicé por fuera intentando que queden enteras, una vez carbonizada la piel dejar reposar una hora para que se termine de cocer. Una vez fría cortar el capuchón y triturar la berenjena con el agua mineral en la siguiente proporción (300gr. Agua mineral 100gr berenjena) y un punto de sal. Tenemos que obtener 500gr de sopa de berenjena carbonizada y le añadimos el kuzu. Triturar con el túrmix hasta obtener una masa homogénea y poner al fuego mínimo durante 20 min., removiendo constantemente hasta obtener la textura deseada para los ñoquis. Una vez cocido al gusto poner en una manga pastelera con una boquilla de 1cm de diámetro y escudillar la masa de ñoqui en un bowl con agua y hielo, dejarlos enfriar unos 10 min. Y luego reservar en el caldo de patata asada, hasta el momento del servicio.



M E D E M S

C a t e r i n g

RECETA DE JULIO BARBÉ DE MEDEMS CATERING - MADRID
CONCURSO DE COCINA CREATIVA “NEGRINI”
MADRID FUSIÓN 2012 :

“GNOCCHIS DE BERENJENA CARBONIZADA, CALDO DE PATATA ASADA,
GORGONZOLA Y CULATELLO “

Para el caldo de patata asada :

Limpiar bien la piel de la patata, pelar la patata a cuchillo, cogiendo gran cantidad de carne y piel. Poner las pieles de patata en una gastronom llana con papel sulfurizado y asarlas en el horno a 150gr. +/-25/30 min. hasta que estén bien doradas. Una vez asadas introducir en una cazuela que tendremos con agua hirviendo (500gr patata asada, 1litro de agua mineral) y dejar infundir durante una hora. Colar, poner a punto de sal y ligar con la goma xantana en la termomix a 60°C durante 1 hora (hacemos esta operación, porque ligar con xantana directamente en túrmix y en frío, tiene una textura mocosa que no es agradable en boca, entonces utilizando esta técnica conseguimos un caldo untuoso y elegante.).

Reservar el caldo en un cazo con los ñoquis hasta el momento del servicio.

Para el gorgonzola :

Cortar pequeñas cuñas de queso y reservar entre papel sulfurizado en el frigorífico.
 Necesitamos 5uds por plato.

Para el culatello :

Cortar en la maquina de fiambres el culatello, a un grosor de un milímetro, luego cortar pequeñas cuñas, largas como los ñoquis. Necesitamos 5 Uds. por plato.

Presentación :

Limpiar el orégano con lejía alimentaria y reservar 5 hojitas por plato.

Cortar las alcaparras por la mitad y reservar.

Calentar el caldo de patata asada con los ñoquis sin que llegue a hervir.

En el plato ponerlos ñoquis, 3 medias alcaparras, 3 trozos de juliana de limón en salmuera, caldo de patata asada sin que llegue a cubrir los ñoquis las cuñas de culatello y de gorgonzola. Terminar con las hojas de orégano fresco, unas gotas de aceite oliva virgen y sal maldon ahumada



M E D E M S

C a t e r i n g

RECETA DE JULIO BARBÉ DE MEDEMS CATERING - MADRID
CONCURSO DE COCINA CREATIVA “NEGRINI”
MADRID FUSIÓN 2012 :

“GNOCCHIS DE BERENJENA CARBONIZADA, CALDO DE PATATA ASADA,
GORGONZOLA Y CULATELLO “

MARIDAJE :

Para acompañar este plato nos hemos querido centrar en un maridaje de territorio, el producto que hemos escogido es el Gorgonzola.

Queso de leche de vaca con su característico color verdoso debido a la acción de la bacteria [Penicillium roqueforti](#), de un sabor ligeramente salado y con una estructura y textura energética.

Para esta ocasión, hemos elegido un vino espumoso de la zona de Franciacorta de la bodega más representativa de la región Ca’del Bosco.

Concretamente el vino de mas calidad el **Ca’del Bosco Cuvée Annamaria Clementi** un vintage elaborado con las variedades Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Nero.

El eje central del plato es el aroma a ahumado, ya que lo tenemos presente en la berenjena y el caldo de patata asada. Necesitábamos un vino que nos diese estas notas tostadas, en el caso de spumanti están presentes debido a su proceso de envejecimiento que solo las grandes casas de vinos espumosos pueden representar. Precisábamos un vino con carácter y estructura que nos permite prolongar el gusto salino que encontramos en el plato y que juega un papel potenciador con el culatello.

Para cerrar el maridaje, y poder disfrutar de los distintos condimentos que tenemos en el plato las cuñas de Gorgonzola, la sal maldon ahumada y las hojas de oregano tenemos en el vino un equilibrio y frescor que nos permite poder jugar con cada uno de estos elementos.

Maridaje de paisaje y contraste para un plato elaborado a conciencia, donde los gustos de los productos están nítidamente definidos y el spumanti de gran calidad elegido nos hace un acompañamiento en cada uno de los aspectos que encontramos en el plato, potenciando todos sus sabores.



M E D E M S

Catering



MARC LORÉS PANADÉS
Restaurante Cal xirricló - Balaguer

Paisaje terroso de tiramisú

Ingredientes

20 gr Cacao en polvo
50 gr de huevo
100 gr mascarpone Negrini
50 gr azúcar
50 gr Amaretto Casoni
300 gr café espresso
20 gr maltodextrina
50 gr xocolate negro
50 gr lactosa en polvo
50 gr gelato di bufala
50 gr bizcocho savoiardí Bonomi
10 gr de gelatina
2gr xantana

Para el savoiardí borracho

Mezclaremos 50 gr de café con 10 gr de amareto y lo mezclaremos con ls bizcochos rotos, reservaremos

Para la crema de mascarpone

Montaremos el huevo con el azúcar, cuando este bien montado mezclaremos con el mascarpone y homogeneizaremos la mezcla, cuando este todo uniforme reservamos en camara

Para las rocas de chocolate

Desharemos el chocolate y mientras dispondremos la maltodextrina en un bol, añadiremos lentamente el chocolate a la maltodextrina sin parar de mezclar hasta que se hagan rocas, guardaremos en camara hasta su uso

Para las rocas de café

Mezclaremos la lactosa con la misca cantidad de café, pondremos al fuego hasta panizar la mezcla. Reservaremos en seco

Para la gelatina de café

Con el café restante desharemos la gelatina y lo enmoldaremos, reservaremos en camara

Para el amaretto texturizado

Trituraremos la xantana con el amaretto, y reservaremos

Montaje

Dispondremos los bizcochos al fondo del palto, cubriremos con la crema de mascarpone, encima las rocas de chocolate y las de café y espolvorearemos con un poco de cacao en polvo, ponemos unas flores de gelatina de café y terminaremos con una quenefa de helado y dispondremos unas gotas de amaretto texturizado.

Vino para maridar: BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G

