DÍA MUNDIAL DE LA TAPA 2018

12 RECETAS

12 INDICE

01 CROQUETAS DE COMPANGO
02 FONDUE DE CAMEMBERT AL HORNO EN SU CAJA
03 BRUSCHE A LA NAPOLITANA
04 CONO ENSALADA FLOR DE ESGUEVA
05 PASTA VERDE
06 COLAS DE LANGOSTINO CON PASTA KATAIFI
07 CEBICHE DE PULPO Y MANGO
08 ENSALADILLA DE RAICES
09 BROCHETAS DE POLLO MARINADO CON CREMA SATAY
10 CALLOS A LA MADRILEÑA
11 TORTILLA RELLENA Y SOLDADITO DE PAVIA
12 CARABINERO, JUGO DE POCHAS Y ALBAHACA

01 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Corquetas de compango

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

INGREDIENTES:

Compango 0,200 kg
Caldo de Pollo regenerado GB 0,200 kg
Huevos 2
Leche 1l.
Roux GB 0,150 l.
Reducción de Cebolla GB 0,200 kg
Pan rallado 0,250 kg
Maizcrem GB 0,030 kg

ELABORACIÓN:

- El compango es la proteína de la fabada asturiana (panceta, morcilla, chorizo y lacón). Una vez hervido el compango en el Caldo de Pollo GB, se le quitan las pieles y se desmenuza o tritura. Al gusto.
- Poner a calentar con la Reducción de Cebolla GB.
- Añadir la leche y 250 ml del Caldo de Pollo GB de la cocción y cuando comience a hervir, se baja a fuego medio.
- Incorporar poco a poco el Roux GB hasta que coja consistencia y la masa se separe de las paredes del recipiente. Dejar enfriar en la nevera por dos horas.
- Hacer las croquetas. Enharinar con el Maicrem GB, pasar por huevo y pan rallado y freir en abundate aceite hasta que doren

RECETA POR CORTESÍA DE:

Gallina Blanca Foodservice

02 RECETA

Fondeu de Camembert al horno en su caja

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 Camembert Président de 250g y su cajita de madera

Para la versión Clásica

Pimienta rosa

Vino blanco

Para la versión con Sésamo

Aceite de sésamo

Semillas de sésamo

Para la versión con Jamón, Romero y Miel

Jamón Ibérico picado fino

Miel

Romero fresco

Para la versión con nueces, peras y miel

Peras asadas en mantequilla

Nueces

Miel

SUGERENCIA DEL CHEF:

Podemos sustituir los trocitos de pera por manzana, el jamón por bacón y añadir o cualquier fruto seco tostado y troceado.

Para degustar acompañado de crudités podemos utilizar: zanahoria morada, amarilla y la tradicional naranja, apio o manzana Granny Smith regada con zumo de limón, cortadas en forma de bastoncitos para poder mojarlos en el Camembert Président

ELABORACIÓN:

- Precalentar el horno a 180ºC.
- Retirar el envoltorio interno del queso Camembert Président y la pegatina, volver a colocarlo sobre la parte inferior de su cajita de madera.
- Para todas las versiones, con la ayuda de un cuchillo, hacer una incisión en el centro de la corteza del queso Grado de dificultad en forma de cruz, desde el centro hasta aproximadamente la mitad del queso (co mo muestra el dibujo).
- Levantar un poco la corteza para poder introducir los ingredientes en el centro.
- Aderezar el Camembert Président según la receta y hornearlo durante 15-20 minutos.
- Para la versión Clásica: Introducir en la incisión del centro del Camembert Président, aprox. 7-8 bolitas de pimienta rosa. Regar con un chorrito de vino blanco al gusto y hornear.
- Para la versión con Sésamo: Pintar la corteza del Camembert Président con aceite de sésamo. Espolvorear la corteza co n semillas de sésamo sin tostar e introducirlo al horno.
- Para la versión con Jamón, Romero y Miel: Clavar las ramitas el romero sobre la corteza. Poner las virutas de jamón sobre el queso. Aderezar con un chorro de miel por encima y hornear.
- Para la versión con nueces, peras y miel: Sofreír los trocitos de pera en una sartén con un poco de mantequilla y cubrir el queso con estos trocitos. Añadir los trocitos de nuez, derezar con un chorro de miel por encima y hornear. Al sacar del horno, servir en su propia caja acompañado de crudités, Grissini, pan tostado...

RECETA POR CORTESÍA DE:

PRÉSIDENT Profesional

Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.

03 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Bruschetta a la Napolitana

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

12 mini bolas de Mozzarella de búfala Galbani Professionale.
4 rebanadas de pan (sin sal)
6 tomates cherry
1 diente de ajo
4 anchoas en aceite
Aceite de oliva
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

- Colocar las rebanadas de pan en una bandeja y tostar al horno unos minutos por cada lado.
- Lavar los tomates cherry y cortarlos en trozos pequeños.
- Poner en un recipiente las mini bolas de Mozzarella de búfala Galbani Professionale, añadir los tomates y mezclar con aceite y sal.
- Pelar el diente de ajo y frotarlo sobre el pan, añadir la mezcla de tomates y mozzarella.
- Por último añadir a cada bruschetta las anchoas en aceite y servir

SUGERENCIA DEL CHEF:

Se pueden sustituir las anchoas por jamón ibérico, speck, cecina...

RECETA POR CORTESÍA DE:

Galbani Professionale

Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.

04 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Cono Ensalada Flor de Esgueva

INGREDIENTES PARA 15 PERSONAS:

250 gr. mezclum baby leaf.
15 uvas blancas sin semillas.
15 uvas tintas sin semillas.
10-12 cuñas Flor de Esgueva Tapas Maestras.
Mini pensamientos comestibles
10 nueces troceadas.

VINAGRETA DE MOSTAZA:

1 Cucharada de miel.
1 Cucharada de mostaza de Dijon a la antigua.
Vinagre de módena.
Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN:

- Colocar en cada cono una cama de mezclum colocar las uvas limpias y cortadas en mitades.
- Retirar las cortezas de las cuñas de Flor de Esgueva, cortarlas en triángulos de bocado y añadir a la ensalada junto con las nueces troceadas.
- Para la vinagreta, añadir la miel y la mostaza a vinagre de módena hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la sal y emulsionar con el aceite de oliva.
- Aliñar la ensalada al gusto con la vinagreta de miel y mostaza.

SUGERENCIA DEL CHEF:

Sustituir las uvas por manzana Golden troceada y regada con un chorrito de limón para que no se oxide.

RECETA POR CORTESÍA DE:

FLOR DE ESGUEVA
MAESTROS QUESEROS

Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.

Schär

05 RECETA

Pasta Verde
by Fran Vicente

INGREDIENTES PARA 15 TAPAS:

Pasta fusilli sin gluten Dr.Schär

Media remolacha.

Salsa verde:

0,1 litro de nata,

20 gramos de tocineta,

0,2 gramos de perifollo,

0,2 gramos de perejil,

0,2 gramos de cebollino

0,8 gramos de espinaca.

Aire de parmesano:

20 gramos de parmesano

10 gramos de agua

0,2 gramos de lecitina.

Como guarnición: unos piñones tostados y brotes de perifollo.

ELABORACIÓN:

- Comenzar a montar el plato, pintar el fondo con la reducción de remolacha, meter la pasta fusilli sin gluten Dr.Schär precocida en agua hirviendo durante un minuto y saltear con piñones tostados. Colocar sobre el plato y cubrir con la salsa verde y para finalizar napar el conjunto con el aire de parmesano. Para terminar de decorar colocaremos unos brotes de perifollo.

MONTAJE:

Comenzar a montar el plato, pintar el fondo con la reducción de remolacha, meter la pasta fusilli sin gluten Dr.Schär precocida en agua hirviendo durante un minuto y saltear con piñones tostados. Colocar sobre el plato y cubrir con la salsa verde y para finalizar napar el conjunto con el aire de parmesano. Para terminar de decorar colocaremos unos brotes de perifollo.

RECETA POR CORTESÍA DE:

06 RECETA

Colas de langostino con pasta kataifi y lactonesa de wasabi

COLAS DE LANGOSTINO CON PASTA KATAIFI:

16 colas de langostino Vannamei elmar
1 clara de huevo
c.s. de pasta kataifi
c.s. de aceite de oliva suave
16 brochetas de madera

- Pelar las colas y retirar el intestino, pinchar en una brocheta. Salar ligeramente y pintar con la clara de huevo batida. Envolver con pasta kataifi hasta cubrir toda la superficie de los langostinos. En el momento del pase, freír en abundante aceite de oliva bien caliente (180ºC) durante 2-3 minutos. Escurrir el exceso de aceite sobre papel absorbente antes de servir.

LACTONESA DE WASABI

1 dl. de leche entera
2 dl. de aceite de girasol
c.s. de sal
c.s. de pasta de wasabi

- Poner la leche, a temperatura ambiente, en el fondo del vaso de la batidora. Verter el aceite con cuidado para que no se mezcle con la leche y quede en la superficie. Añadir una pizca de sal e introducir la batidora hasta el fondo del vaso. Accionar la batidora y cuando veamos que comienza a emulsionar, ir subiendo despacio para que se vaya incorporando todo el aceite. Una vez emulsionado, añadir la pasta de wasabi al gusto y rectificar de sal. Reservar hasta el emplatado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Freír los langostinos en el último momento y servir acompañadas con la lactonesa de wasabi.

RECETA POR CORTESÍA DE:

07 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Cebiche de Pulpo y mango
by Yanty Elias

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS:

Pulpo Gourmet: 1ud. de 2,5kg aprox.
Cebolla morada: 2u y media
Cilantro: 50g
Lima: 7u y media
Mango maduro: 2u y media
Sal fina: 17,5g
Sal gruesa: 125g
Maíz Gourmet Dulce: 2.5g (lata pequeña)
Maíz tostado: 200g
Tabasco

ELABORACIÓN:

- Cocemos el pulpo Gourmet en 2 litros de agua con sal gruesa hasta que esté tierno.
- Mientras, picamos la cebolla en juliana muy fina y la metemos en agua fría hasta que montemos el plato. El maíz tostado lo molemos pero no en exceso, queremos encontrar "trocitos", y el mango, lo cortamos en cerilla.
- Una vez tierno y frío el pulpo, cabeza y rejos los cortamos en dados de 1x1 aproximadamente.
- Ahora, en un bol, mezclamos el pulpo con sal fina, cilantro picado, la cebolla escurrida, el mango y el maíz Gourmet dulce. El picante al gusto (para paladares "normales", con un dash por persona es suficiente).
- Emplatamos y colocamos el maíz tostado encima.
- Muy importante que este plato se sirva bien frío.

TRUCO DEL CHEF:

¡Deja 2 horas el mango fuera de la nevera para accentuar su sabor!

RECETA POR CORTESÍA DE:

GM cash cash&carry solo profesionales

08 RECETA

Ensaladilla de raices

by Rodrigo de la Calle

INGREDIENTES PARA EL TARTAR DE REMOLACHA:

100g remolacha cocinada a la sal
50g manzanas reineta
50g manzanas gran Smith
50g aguacate
37,5g remolacha cocida
1/2 cucharada sopera vinagre de Módena
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

INGREDIENTES PARA LA ENSALADILLA RUSA:

1 kg patata agria
200 gr zanahoria
200 gr surimi de cangrejo
50g aguacate
100 gr encurtidos (zanahoria, cebolleta, pepinillo, coliflor)
20 gr sal fina
30 vueltas de molinillo pimienta negra
300 gr mahonesa

PROCESO:

- Para el tartar de remolachas..., Cortar la remolacha cocida a la sal y las manzanas en bronoisse pequeña de 1 milímetro, mientras en el robot de cocina pondremos el aguacate pelado (solo la carne), remolacha cocida, el vinagre de módena, sal, pimienta y trituramos todo en el robot de cocina, haremos una crema emulsionada por el aceite, esta mezcla tiene que quedar bien triturada ya que nos dará la textura del tartar. Mezclamos la crema con la bronoisse y reservar.
- Para la ensaladilla..., en primer lugar, lavar y secar las patatas y pelar las zanahorias, seguidamente pelar la zanahoria y envolver ambos ingredientes en papel de aluminio y en el horno previamente calentado a 180ºC, asar hasta que los ingredientes estén cocinados (30 minutos aproximadamente).
- Cortar el surimi en rodajas y rallar los encurtidos con microplane.
- Cuando tengamos todos los ingredientes, rallar la patata con rallador grande en un bol y cortar la zanahoria en rodajas pequeñas, añadir el resto de ingredientes al bol, mezclar y remover, poner a punto de sal y pimienta.

TERMINACIÓN:

Para 1 ración: 80 GR Ensaladilla rusa, 120 GR Tartar de Remolacha, 40 GR Pintura de Remolacha
Mezclar en un bol los ingredientes para una ración hasta que esté homogéneo. Con ayuda de un molde cuadrado disponer en un plato la ración. Disponer el micromezclum y terminar con oxalis morados.

RECETA POR CORTESÍA DE:

makro

09 RECETA

Brochetas de pollo marinado con crema Satay cacahuete, curry, coco

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS:

Mantequilla de cacahuete 300 gr.
Leche de coco Knorr 200 gr.
Mayonesa Hellmans 375 ml.
Cebolleta verde 200 gr.
Ajo 10 uds.
Jengibre 20 gr.
Chiles frescos 4 uds.
Mezcla especias curry 40 gr.
Comino en polvo 5 gr.
Cúrcuma 5 gr.
Sal 10 gr.
Salsa de soja 50 ml.
Zumo de lima 50 ml.
Contramuslo de pollo sin hueso 2 kg.
Cacahuetes 100 gr.
Cilantro 20 gr

ELABORACIÓN:

- En un robot añadir la mantequilla de cacahuete, la Mayonesa Hellmans, la leche de coco Knorr, la cebolleta, el jengibre, los ajos, el chile, el curry, las especias, la sal, la soja y el zumo de lima, obtreniendo una pasta cremosa. Reservar una 1/4 parte.
- Con el resto hacer una marinada con el pollo cortado en tacos y reservar tapado con film durante 3 horas. Insertar los tacos de pollo en brochetas y hornear durante 20 minutos a 220ºC.
- Por otra parte en una sartén saltear los cacahuetes triturados , incorporar a la marinada que habíamos reservado .

TERMINACIÓN:

Templar y servir napando las brochetas. Terminar con cilantro picado.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Unilever Food Solutions

Las Cuevas
de
Don Candelas

10 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Callos a la Madrileña de Las Cuevas de Luis Candelas

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS:

2Kg. De Callos
2 Trozos de Codillo de Jamón
150g. De Jamón Serrano
1 Pata de Vaca o de Ternera
1 Morro de ternera
200 gr. de Chorizo
1 Morcilla
1 Cebolla
3 Dientes de Ajo
1 Cucharada de Pimentón Dulce
1 Cucharada de Harina
Clavo
Aceite
Sal
Guindilla (Opcional)

ELABORACIÓN:

- Se limpian muy bien los callos, se quita el hueso de la pata de vaca o ternera, y se pone a cocer junto a la pata de vaca o ternera, el morro, el codillo del jamón, la cebolla pinchada con unos clavos, los dientes de ajo, la hoja de laurel, la sal y la guindilla (según gustos). Se deja todo cociendo muy bien durante aproximadamente 5 horas y al final de la cocción se le añade la morcilla y el chorizo.
- Cuando los callos están cocidos se separan del caldo y se quita el hueso de la pata de vaca o ternera, se escurren bien y se dejan enfriar. El caldo se reserva para luego.
- A parte, en una sartén con aceite se fríe la harina y el pimentón y por último se añade a los callos junto a su caldo dejándolo cocer durante unos 20 minutos más. Se comprueba de sal y se sirven.

RECETA POR CORTESÍA DE:

AMER
ASOCIACIÓN MADRILEÑA DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

11 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Tortilla rellena de Espárrago de Aranjuez, Soldadito de Pavia, Salsa Brava y Crujiente de Queso de San Martín de La Vega

TORTILLA DE PATATAS:

2 patatas
media cebolla
puntas de espárragos previamente cocidas al vapor
huevos

Elaboración

Ponemos a confitar la patata con la cebolla hasta que este blanda
Batimos los huevos y mezclamos con la patata escurrida y el espárrago troceado cocido al vapor
Echamos una parte en un molde de silicona, ponemos espárrago troceado y terminamos de rellenar el molde con la patata
Metemos al horno a cuajar dejándola jugosa. Reservar.

SALSA BRAVA:

Cebolla muy picada, Agua, Aceite
Pimentón, Harina, Ajo, Sal

Elaboración

Calentamos el aceite, añadimos la cebolla, el ajo, el pimentón, la harina, el agua y la sal
La dejamos cocer hasta que coga sabor y turbinamos.
Reservar

SOLDADITO DE PAVIA:

Tiras de bacalao desalado
Pasta Orly
Harina
Agua
Levadura
Cerveza
Aceitte

Elaboración

Juntamos sobre el agua tibia la levadura, harina, cerveza,
Dejamos fermentar y pasamos el bacalao por la pasta para freírlo en abundante aceite. Reservar

CRUJIENTE DE QUESO

Queso rallado

Elaboración

Ponemos el queso rallado sobre un papel de horno y horneamos hasta que este dorado. Reservar

MONTAJE DE LA TAPA:

Ponemos de base la tortilla de espárragos
Encima pinchado los soldaditos de Pavia
Por encima salsa brava
Decorando el crujiente de queso

RECETA POR CORTESÍA DE:

LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com

12 RECETA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Carabinero jugo de pochas y albahaca

INGREDIENTES:

1 carabinero
100g tocino
50g de pochas
350g albahaca
100g aceite de oliva
Cebolla, zanahoria y puerro
Ajo y laurel
Sal
0,5g xantana

ELABORACIÓN:

- Añadimos las pochas las cascaras del carabinero con un poco de pimentón y caldo dejamos cocer una vez cocidas las trituramos, hasta que quede una crema fina.
- Escaldaremos la albahaca y emulsionaremos con agua y aceite de oliva y la xantana
- Para el carabinero la cabeza la elaboraremos a la brasa y la cola pelada salvo la punta al vació envuelto con una fina lamina de tocino 50ºC 10 minutos.

TERMINACIÓN:

Emplatamos en la base del plato la crema de pochas con unas pochas que no hallamos triturado unos puntos de albahaca y en medio la cola y la cabeza de pie y decoramos con algunas flores.

RECETA POR CORTESÍA DE:

HORECA restaurantes zaragoza

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA 2018

12 RECETAS