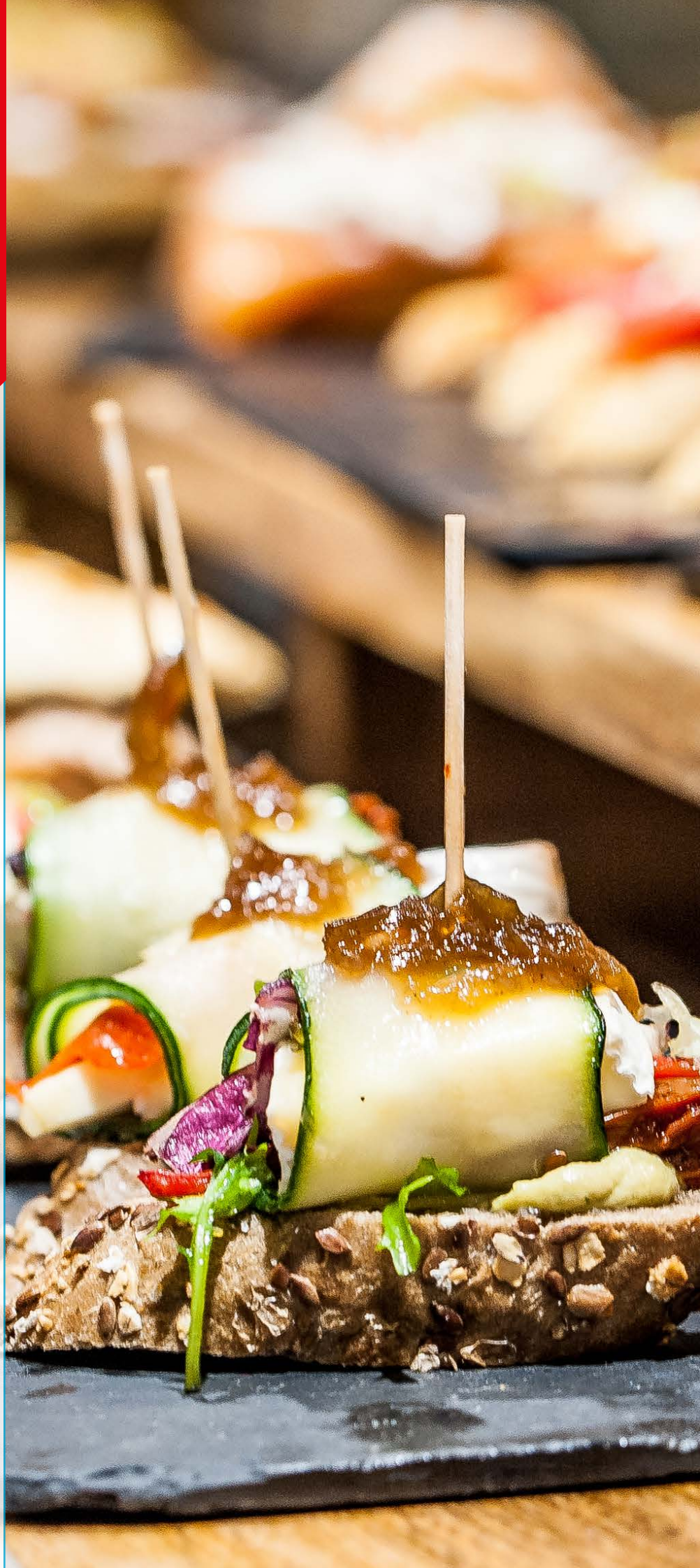
DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

RECETAS 2020



INDICE

01 TAPA DE LASAÑA DE RABO DE TORO
02 ENTRE TIERRA Y MAR
03 SECUENCIA CAPRESE DE MELOCOTÓN
04 ROYAL DE GAMBÓN CON CAVIAR DE SOJA
05 TOSTA DE CORDERO CON MAYONESA DE TZATZIKI
06 ALBÓNDIGA CON GAMBÓN MAR Y MONTAÑA
07 TACO DE PULPO CON GUACAMOLE
08.1 POLLO CON BACON
08.2 MILHOJAS DE AGUACATE Y BACON
08.3 MINIBURGUER DE PORCHETTA
08.4 TOSTA DE ESPÁRRAGOS
08.5 TORTILLA DE BRIE
09 FALSO SUSHI DE ANGUILA AHUMADA DE CANTABRIA
10 TRÍO DE GILDAS
11 LOMO DE CIERVO ESCABECHADO

01 RECETA

Tapa de lasaña de rabo de toro

by La Carpintería de Lolo

INGREDIENTES:

2 rabos de toro
4 zanahorias
1 chirivía
1 botella vino tinto (RIBERA DEL DUERO)
2 cp tomillo
1 cp comino molido
1 cp canela en polvo
1 cp pimienta negra molida
1 litro leche
1 cs colmada de harina
1 paquete placas de lasaña precocidas
c/n mantequilla
c/n queso curado de Cuenca
c/n sal
c/n aceite de oliva

ELABORACIÓN:

- Rehogar con un chorro de aceite y un pelín de sal los trozos de rabo de toro en una olla regar con el vino y añadir agua hasta cubrir la carne.
- Incorporar las zanahorias troceadas, la cebolla y pimientos y las especias, corregir de sal y llevar a ebullición. Tapar la olla y dejar a fuego lento dos a tres horas.
- Retirar el rabo y dejar enfriar para poder deshilachar la carne y reservarla. Triturar las zanahorias y reservar el puré, dejar el caldo reduciendo a fuego vivo.
- Mezclar el puré de zanahorias con el caldo reducido para obtener una salsa untuosa, añadir la carne deshilachada.
- Hacer una roux ligera con una cucharada de mantequilla, un chorrito de aceite y la harina, verter la mitad de la leche sin dejar de remover y, cuando tome algo de cuerpo, incorporar la otra mitad, poner un pellizco de sal y dejar la bechamel cinco minutos a fuego vivo removiendo para que no salgan grumos e incorporar tomate casero frito echo en casa .
- Terminar volcando la bechamel restante sobre la lasaña y una buena cantidad de queso rallado. Hornear durante media hora y dejar reposar al menos cinco minutos antes de cortar las porciones.
- Precalentar el horno a 200 °C. Untar el fondo de una fuente con mantequilla y poner una cama de bechamel y tomate casero, colocar las placas de pasta y cubrirlas con la carne, añadir un poco de queso rallado curado de Cuenca, un buen chorro de bechamel y tapar con de placas de pasta, repetir haciendo tres capas más como esta.

RECETA POR CORTESÍA DE:

ESPIRITUOSOS ESPAÑA

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:
Sobre un plato y de forma transversal haremos un ligero brochazo con nuestro culis de tuno, sobre esta y en tres puntos separados en mismas distancias, haremos una pequeña base redonda de ajoblanco sobre el cual depues colocaremos de forma vertical tres cilindros de pulpo previamente en tempura y sobre estos unas colmenas del falso caviar de pimento.

02 RECETA

Entre "Mar y Tierra"

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Ajoblanco de almendras:
65 g. Almendra cruda
1/2 diente de ajo
15 g. pan blanco
70 ml. leche
5 ml. vinagre
100 g. aceite de girasol
40 g. aceite de oliva extra

Falso caviar de pimenton:
10 g. agar agar
30 ml. aceite de oliva
120 ml. aceite de girasol
20 g. pimenton ahumado de la vera
30 ml. agua

Falso caviar de pimenton:
10 g. agar agar
30 ml. aceite de oliva
120 ml. aceite de girasol
20 g. pimenton ahumado de la vera
30 ml. agua

Solucion tinte:
200 g. col lombarda
100 g. cebolla roja
500 ml. agua

Tempura:
100 g. harina
150 ml. agua fría + hielo + sal

Pulpo:
1 kg. pulpo
500 ml. agua

RECETA POR CORTESÍA DE:

GM cash — cash&carry solo profesionales

ELABORACIÓN:

- Pulpo: en una marmita pondremos el agua a hervir, llegado al punto de ebullición asustaremos el pulpo entre 4 y 5 veces para lograr la adhesión de la piel y gelatina a la carne del mismo. Posteriormente lo dejaremos en el agua y coceremos durante 15 minutos aproximadamente, dejándolo otros 15 más de reposo esta vez sin fuego. Sacaremos, abatiremos e introduciremos en la solución de teñido durante 30 minutos. pasado este tiempo cortaremos los tentáculos en cilindros de 4 cms de altura y dejándolo lo más parejos posibles. reservamos hasta el momento de la fritura con la tempura.
- Solución tinte: para la solución del tinte, licuaremos la col lombarda y la cebolla morada junto con medio litro de agua fría, la solución resultante es la que utilizaremos para teñir nuestro pulpo.
- Falso caviar de pimentón: el primer paso será poner a enfriar en un bol el aceite de girasol para bajarle al máximo la temperatura. En un cazo añadiremos el agua junto con el agar agar, el pimentón y el aceite, llevaremos a ebullición para activar el agar mientras removemos con una varilla una vez terminado, y con la ayuda de una jeringa o biberón con boquilla pequeña iremos dejando caer gotas de una en una sobre el aceite previamente enfriado cuando estas gotas lleguen al fondo recuperaremos con la ayuda de una cuchara y reservaremos, pero siempre cubiertas de aceite de oliva.
- Ajoblanco: introducimos en vaso de batidora o thermomix las almendras crudas previamente remojadas en agua, añadimos el ajo, la sal, el vinagre, el pan mojado y leche fría para posteriormente ayudar a que la emulsión sea más fácil, trituraremos a máxima velocidad o potencia. una vez con textura fina, añadiremos el aceite e iremos emulsionando hasta conseguir la textura deseada. rectificaremos de sal y reservaremos en biberón.
- Culis de tuno indio: pelaremos los tunos con cuidado de no clavarnos las diminutas púas que este contiene. en un cazo lo pondremos junto con el agua y el azúcar, coceremos a fuego medio bajo durante 15 minutos, una vez finalizado el tiempo, con la ayuda de un colador o chino, colaremos y reservaremos en un biberón y en el frio.
- Tempura: en un bol añadiremos la harina un poco de sal y el agua muy fría, este detalle es muy importante para lograr una tempura más crujiente, mientras vertimos el agua vamos removiendo con la ayuda de una varilla para lograr que no se formen grumos. reservaremos hasta el momento de la fritura.

03 RECETA

Secuencia Caprese de melocotón y Mini mozzarella Galbani

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

12 und. de mini mozzarella Galbani
1 Kg de tomates carnosos o cherrys en caso de las brochetas.
1 Kg mango, caqui o melocotón según temporada.
50 gr de albahaca fresca.
Aceite de oliva, azúcar y sal.

ELABORACIÓN:

- Pelar y picar la fruta al tamaño adecuado según queramos emplatar con aro o ensartar en brocheta, dejarla macerar con azúcar y sal para que suelte zumo.
- Emplatado en aro:
  Pelar los tomates, picarlos y dejarlos escurrir.
  Mezclar el tomate, la fruta y la albahaca picada a mano.
  Emplatar la ensalada con un aro de 8 cm.
  Colocar tres minimozzarellas coronanado la ensalada y decorar con unas hojas de albahaca.
- Brocheta:
  Ensartar en una brocheta una hoja de albahaca, un tomate cherry, una bolita de mozzarella Galbani y acabar con un trozo de fruta macerada.
  Realizar una vinagreta con el zumo de fruta, aceite de oliva virgen y sal, batiendo hasta que emulsione. Aliñar la ensalada o las brochetas con ella.

SUGERENCIA DEL CHEF:

La receta puede adaptarse según la temporada de fruta resultando igualmente deliciosa con cada una de ellas.
Es recomendable cortar a mano la albahaca para que la hoja se abra y desprenda más aroma.
Añadir al macerado de la fruta el zumo y la ralladura de una lima para darle un toque cítrico.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Galbani Professionale

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

NOTA: El langostino argentino vive en aguas templado-frías del litoral patagónico. Su tamaño es variado, pudiendo alcanzar las hembras 22,5 cm. de talla y 100gr. de peso.

04 RECETA

DÍA MUNDIAL DEL MAR

Royal de gambón argentino con caviar de soja y brotes de cilantro

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Caldo de gambón argentino
1 puerro pequeño
2 chalotas
2 zanahorias
16 cabezas de gambón argentino
1 hoja de laurel
1 cucharada de tomate concentrado
2 cucharadas de aceite
1 chorro de whisky o brandy
1 l. de agua

Colas de gambón argentino
16 gambones argentinos L2 elmar

Royal de gambón argentino
350 gr. de caldo de gambón argentino
50 gr. de nata 35% M.G.
4 gr. de carragenato iota
c.s. de sal

Caviar de soja
75 gr. de salsa de soja
75 gr. de agua
1,2 gr. de agar agar
c.s. de aceite de girasol

RECETA POR CORTESÍA DE:

Frozen Food elmar

ELABORACIÓN:

- Retirar la cabeza y reservar para la elaboración del caldo de gambón argentino. Retirar el intestino y pelar las colas dejando el tramo final de las mismas. Reservar.
- Dorar las cabezas de los gambones en una taera con un chorro de aceite. Incorporar las verduras picadas y continuar rehogando hasta que tomen color. Añadir el alcohol elegido y flambear. Cubrir con el agua y añadir el tomate y laurel. Dejar que hierva todo junto durante 15 minutos y colar apretando bien las cabezas para extraer todos sus jugos.
- Mezclar en frío el caldo con la nata y el carragenato. Llevar a ebullición y rectificar de sal. Repair en 4 boles o platos soperos y dejar cuajar a temperatura ambiente. Mezclar el agua con la salsa de soja y el agar agar. Poner al fuego hasta que rompa a hervir. Dejar enfriar a 40-45oC, llenar un jeringuilla y dejar caer gotas sobre el aceite de girasol bien frío (baño María helado). Una vez cuajadas las gotas de soja, escurrir del aceite y reservar.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

En una saén o plancha caliente cocinar las colas de gambón reservadas. Trocear y disponer sobre la supeicie del royal ya cuajado.
Terminar repaiendo una cucharada de caviar de soja y unos brotes de cilantro por todo el plato.

05 RECETA

Tosta de cordero con mayonesa de Tzatziki

INGREDIENTES PARA 15 TAPAS:

Para el cordero

1 pierna de cordero
½ cebolleta
zumo de ½ lima
1 diente de ajo rallado
1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de cilantro
1/2 limón
Especias: pimentón, ras el hanout, comino, pimienta cayena, curry, cúrcuma, orégano, sal y pimienta

Para la mayonesa de Tzatziki

50 gr de pepino rallado
30 gr de yogurt griego
100 gr de Mayonesa Hellmann's
Menta picada
zumo de ½ limón

ELABORACIÓN:

- Mezclar las especias, el zumo, la cebolla, la menta y el cilantro y adobar la paletilla deshuesada. Rular la paletilla especiada con papel film.
- A continuación, cocinar al vacío a 80º durante 8 horas.
- Sacar del papel film en forma de cilindro y asar en una brasa o una plancha bien caliente hasta que se haga una corteza dorada por fuera.
- Dejar enfriar y cortar en corta fiambres.
- Para la mayonesa Tzatziki, juntar todos los ingredientes e introducir un poco de aceite de oliva virgen extra.

MONTAJE:

Colocar la tosta de pan y por encima el cordero cortado bien finito. Tapar con la mayonesa de Tzatziki y complementar con unos tomates semisecos.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Unilever Food Solutions

06 RECETA

Albóndigas con gambón mar y montaña

INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE 1 TAPA:

20 gr./und. Albóndigas mixtas ternera y cerdo fritas
5 gr. MAIZCREM (Almidón de Maíz GBFS)
10 gr. Aceite de oliva Virgen extra
20 gr. Gambón desvenado y pelado
2 gr. Ajo picado
20 gr. SOFRITO SUAVE GBFS
5 gr. TOMATE FRITO GBFS
35 gr. Agua para regenerar CALDO CARNE GBFS
5 gr. CALDO CARNE GBFS
3 gr. TOQUE DE SABOR LANGOSTA GBFS
2 gr. Azúcar
0,01 gr. Pimienta negra molida
4 gr. Picada avellana, ajo, almendra y perejil
1 gr. Perejil para decoración
20 gr. Rodaja de pan del día

ELABORACIÓN:

- 1º Pasamos las albóndigas mixtas por almidón de maiz y las freimos en aceite Oliva Virgen extra. Las dejamos un punto crudas por dentro y doradas por fuera. Reservar.
- 2º En el mismo aceite, agregamos ajo picado y los gambones descongelados. Cuando estén marcados y antes que el ajo se dore demasiado, mojamos con brandy y flambeamos, cuando se apague la llama, sacamos los gambones y los reservamos.
- 3º En el mismo recipiente, añadimos el SOFRITO SUAVE Gallina Blanca Foodservice, seguidamente, el TOMATE FRITO Gallina Blanca Foodservice y a continuación el CALDO CARNE Gallina Blanca Foodservice. Añadimos las albóndigas, tapamos el recipiente y dejamos hervir unos 15 minutos a fuego lento.
- 4º Probamos la salsa de sabor, rectificamos con pimienta negra molida, le agregamos la picada, y añadimos TOQUE DE LANGOSTA, para darle a la salsa el punto de Mar. Damos un último hervor y listo.

NOTA Y PRESENTACIÓN:

Si dejamos las albóndigas 24h de reposo en su salsa, están más buenas que en el día.

1º Cuando nos pidan una tapa, calentamos en microondas una albóndiga con su salsa. Cuando salga, le ponemos encima un gambón marcado. 2º Insertamos en una brocheta de madera, primero el gambón marcado, seguido de la albóndiga. 3º Colocamos la brocheta en la cazuelita de hierro que esté templada, cubrimos con la salsa muy caliente, colocamos una rodaja de pan y decoramos con una hoja de perejil fresco.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Gallina Blanca FOODSERVICE

07 RECETA

Taco de pulpo con guacamole y mahonesa de xnicpec

INGREDIENTES PARA EL TARTAR DE REMOLACHA:

- Pulpo cocido en su jugo Pescanova
- Harina de trigo
- Tortilla de trigo 10 cm
- Guacamole
- Cilantro
- Escamas de sal

CEBOLLA ENCURTIDA:

- Cebolla roja
- Zumo de lima
- Zumo de naranja
- Orégano seco
- Sal fina
- Pimienta negra en grano

MAHONESA CHIPOTLE:

- Mahonesa espesa
- Salsa chipotle

NOTA:

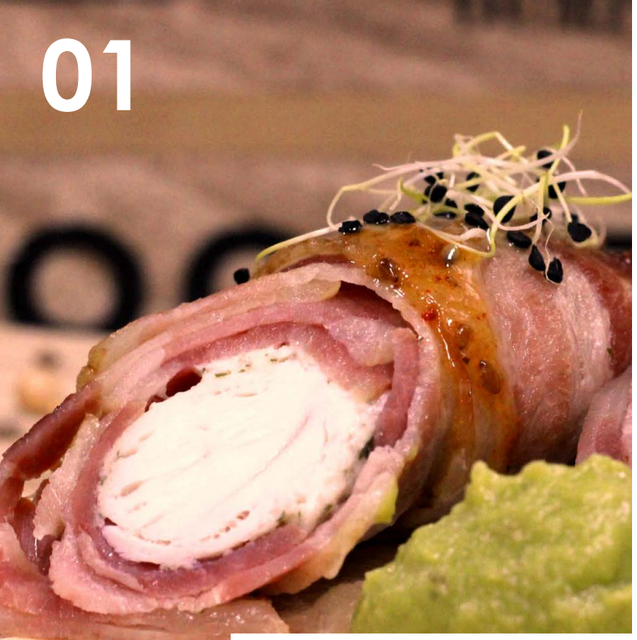
El Taco de pulpo Pescanova Fish Solutions es una receta fácil, sabrosa y diferente.
Su ingrediente principal es el pulpo cocido en su propio jugo, un producto ya elaborado (5º gama) que puede servirse tal cual, calentarse o incluso marcar a la parrilla o freír. Al estar ya en su punto optimo de cocción, no presenta mermas, además es un producto muy demandado durante todo el año.

RECETA POR CORTESÍA DE:

PESCANOVA FISH SOLUTIONS

ELABORACIÓN:

- El primer paso es encurtir la cebolla:
  Cortamos la cebolla roja en juliana fina.
  La ponemos en un recipiente a macerar con el zumo de naranja y el zumo de lima, la pimienta en grano, el orégano y sal.
  Dejamos marinar durante 12 horas.
- Deshojamos el cilantro y lo mantenemos en agua fría para que se queden duras y frescas las hojas.
- Preparamos la mahonesa de chipotle mezclando la mahonesa espesa con la salsa de chipotle con una varilla hasta que quede una salsa homogénea.
- Cortamos las patas de pulpo en rodajas, posteriormente las enharinamos y freímos 1 minuto a 180ºC.
- A la hora de servir calentamos unos segundos la tortilla de trigo (microondas, sartén u horno).
- Servimos en el centro de la tortilla una cucharada de guacamole.
- Colocamos las rodajas de pulpo (4 rodajas).
- Servimos un poco de mahonesa de chipotle encima del pulpo con la ayuda de un biberón.
- Añadimos unas escamas de sal encima, un poquito de cebolla encurtida escurrida y decoramos con una hoja de cilantro.



08 RECETA

01
Pollo con Bacon

ELABORACIÓN:

- Corta los Filetes de Pollo Campofrío, en bastones de 1 acm de grosor, aprox. Envuelve cada bastón en Bacon de Molde Campofrío, laminado fínamente. Márcalos a la plancha por ambas caras durante 2 minutos. Acompáñalos con Guacamole y Salsa de Mostaza.

02
Tortilla de Brie

ELABORACIÓN:

- Corta "discos" de pan tostado. Sobre cada uno de ellos, dispón una cucharada de Huevos Revueltos. Sobre los huevos revueltos, pon una lámina de Queso Brie Navidul. Y corona la composición con Cebolla Caramelizada.

03
Miniburguer de Porchetta

ELABORACIÓN:

- Corta la Porchetta Fiorucci lo más fino posible en la loncheadora. Saboriza el interior del pan de Mini Burguer con Salsa de Miel y Mostaza. Introduce la Porchetta en forma de pañuelo, dentro del pan saborizado. Acompáñalo de Cebolla Crujiente.

04
Tosta de Espárragos

ELABORACIÓN:

- Sobre una lámina de Pan de Centeno o Semillas, dispón una pizca de Mahonesa. Sobre ella, sirve los Brotes tiernos y corona la composición con una loncha de Vegalia Loncheado de Espárragos Verdes. Puedes terminar la composición con un cordón de Vinagreta de Mostaza Verde.

05
Milhojas de Aguacate y Bacon

ELABORACIÓN:

- Corta el Bacon de Molde Campofrío en lonchas de grosor medio y márcalas en la plancha hasta que estén crujientes. O si lo deseas, puedes hacerlo en el horno, a 170ºC durante 15 - 20 minutos. Monta un milhojas alternando Bacon Crujiente y Aguacate Aliñado. Acompáñalo de Crema Agria.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Recetas elaboradas por Danny, Chef Ejecutivo de Campofrío

09 RECETA

Falso sushi de anguila ahumada de Cantabria con verduritas

INGREDIENTES:

1 pimiento rojo en tiras
1 pimiento verde en tiras
1 calabacín en tiras (opcional)
1 lomito de anguila ahumada de Cantabria
c.s. curry
12 langostinos
c.s. mahonesa de Valentina y siracha
1 plancha de pan de tramezzini
c.s polvo de tomate (opcional)

ELABORACIÓN:

- Freímos la verdura y reservamos
- Aplastamos los langostinos en film
- Rellenamos con la verdura, la anguila y un poco de curry
- Enrollamos y cocemos a 70ºC durante 15 min.
- Aplastamos el pan tramezzini y untamos de salsa y colocamos el rulo de langostino
- Pasamos por polvo de tomate
- Acompañamos con mahonesa de Valentina y siracha

RECETA POR CORTESÍA DE:

HOSTELERÍA DE CANTABRIA
Asociación Empresarial

10 RECETA

Trío de gildas

by Restaurante RAMblaBAR

INGREDIENTES:

Piparras
Aceitunas verdes
Aceite de oliva virgen extra
Pulpo
Anchoa
Boquerón marinado
Palillos

ELABORACIÓN:

- Dar un apretón efusivo a las guindillas o piparras, cortándoles el rabito (¡o dejándolo! Menos cortar y más disfrutar).
- Montar cada pincho empezando con una aceituna verde (ella es valiente, siempre a la cabeza). Continuar con una piparra y ensartar después la anchoa/pulpo/boquerón marinado (poniéndonos en la piel del capitán Jack Sparrow cuando luchó contra la temible criatura marina conocida como el Kraken, ¡sin miedo!). Volver a introducir una piparra y terminar con otra aceituna (una esmeralda sacada de nuestro tesoro secreto).
- Aliñar al gusto con buen aceite de oliva virgen extra (el de D.O. Oli de Mallorca está espectacular, avisados quedáis), para que se conserven frescas y jugosas.

RECETA POR CORTESÍA DE:

Restauración Caeb

11 RECETA

Lomo de ciervo escabechado con espárragos y alcachofas

INGREDIENTES:

300 gr de Lomo de Ciervo
4 Alcachofas Naturales
8 Espárragos Verdes
4 Cebollas
3 Dientes de Ajo
Sal
Pimienta Negra en grano
Orégano
Laurel
Aceite de Oliva Virgen Extra
Vinagre
Vino blanco
Fondo de caza

ELABORACIÓN:

- Lo primero de todo es limpiar bien el lomo de ciervo de todas las partes duras, dejando solo la carne sin grasa. Cuando lo tenemos, lo aderezamos con sal, pimienta, orégano y un poco de aceite de oliva, lo doramos a fuego fuerte y reservamos.
- En la misma sartén que hemos dorado el ciervo, ponemos la cebolla a pochar cortada en juliana muy fina, el laurel, pimienta negra en grano y los dientes de ajo laminados y lo dejamos dorar.
- Seguidamente añadimos el vinagre, el vino y el fondo de caza, sazonamos a nuestro gusto, añadimos las alcachofas y los espárragos verdes y dejamos que se cocine durante 10 minutos.
- Por último, añadimos nuestro ciervo que tenemos reservado y dejamos reposar durante dos horas.

NOTA DEL CHEF:

Es un plato que se come frío

RECETA POR CORTESÍA DE:

Asociación Hostelería y Turismo TOLEDO

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

RECETAS 2020