

# GASTRO CLUB



13 Y 16 DICIEMBRE

TENTEMPÍÉS  
NAVIDENOS



19 DICIEMBRE

CENA DE  
NAVIDAD



26 DICIEMBRE

MARIDAJE  
DE VINOS

 **LOS FRESNOS**  
CENTRO COMERCIAL

## **1. ANCHOA CON PISTACHO**

### **INGREDIENTES:**

4 ANCHOAS  
150 GR DE PISTACHO SIN CASCARA  
C/S ACEITE DE OLIVA

### **ELABORACIÓN:**

TRITURAR LOS PISTACHOS HASTA OBTENER UN POLVO.  
BAÑAR LAS ANCHOAS EN ACEITE Y REBOZAR EN EL PISTACHO TRITURADO, PARA REBOZARLAS.  
COLOCARLAS CON UNA LIGERA DOBLEZ.

## **2. BOMBÓN DE CHOCOLATE BLANCO Y CABRALES**

### **INGREDIENTES:**

200 GR DE CHOCOLATE BLANCO  
200 GR DE PURE DE MANZANA ASADA  
200 GR DE QUESO CABRALES  
1 HOJA DE GELATINA  
COLORANTE COLOR ORO EN POLVO

### **ELABORACIÓN:**

PINTAR LOS MOLDES CON EL COLORANTE COLOR ORO Y DEJAR SECAR.  
ATEMPERAR EL CHOCOLATE BLANCO, CALENTÁNDOLO A 40º Y DESPUES BAJARLO A 29º Y  
ENCAMISAR LOS MOLDES Y DEJAR CRISTALIZAR EL CHOCOLATE EN EL CONGELADOR.  
RELLENAR CON LA MANGA DE CABRALES Y MANZANA.  
VOLVER A CUBRIR PARA TAPAR CON EL CHOCOLATE BLANCO Y RETIRAR EL EXCESO DE CHOCOLATE.  
DEJAR CRISTALIZAR EN EL CONGELADOR BIEN PARA DESMOLDAR.

### **MANGA DE CABRALES Y MANZANA ASADA:**

ASAR LAS MANZANAS DESCORAZONADAS CON AZUCAR Y UNAS GOTAS DE AGUA A 180º HASTA QUE  
ESTEN BIEN ASADAS.  
TRITURAR HASTA QUE SE FORME UN PURE HOMOGENEO Y COLAR.  
MEZCLAR 1 HOJA DE GELATINA PREVIAMENTE HIDRATADA CON LOS 200 GR DE PURE DE MANZANA Y  
200 DE CABRALES HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENEA Y DEJAR ENFRIAR EN UNA MANGA  
PASTELERA.

## **3. CHICARRÓN DEL NORTE**

### **INGREDIENTES:**

C/S PANCETA DE CERDO  
2 UD LIMON  
50 GR DE AZUCAR  
50 ML DE AGUA  
250 ML ACEITE GIRASOL  
2 UD HUEVO  
5 FILETES ANCHOA  
C/S HILOS DE CHILI

### **ELABORACIÓN:**

CORTAR LA PANCETA A 2,5 MM SIEMPRE QUEDANDO LA PIEL EN LA PARTE SUPERIOR.

PONER EL HORNO A 180º E INTRODUCIR LA PANCETA ENTRE DOS PAPELES SILPAT Y DOS BANDEJAS DE HORNO PARA DARLE PESO, DURANTE 20´.  
SACAR LA PANCETA DEL HORNO Y QUITAR LA BANDEJA Y EL SIPAT DE LA PARTE DE ARRIBA Y VOLVER A INTRODUCIR EN EL HORNO A 200º DURANTE 7-8´, HASTA QUE SE VEA QUE LA PIEL EMPIEZA A SUFLAR.  
SACAR DEL HORNO Y RESERVAR EN PAPEL SECANTE.

**MAHONESA DE ANCHOAS:**

PONER EL HUEVO Y 4 FILETES DE ANCHOA EN UN VASO BATIDOR Y TRITURAR, DESPUES IR EMULSIONANDO CON LOS 250 ML DE ACEITE DE GIRASOL HASTA OBTENER UNA TEXTURA HOMOGENEA Y FIRME.  
COLAR Y RESERVAR EN UN BIBERÓN.

**LIMÓN ENCURTIDO**

SACAR LA PIEL DEL LIMÓN SIN LA PARTE BLANCA, CORTAR EN FINA JULIANA Y ESCALADAR DURANTE 30 SEGUNDOS EN AGUA HIRVIENDO Y RESERVAR.  
HACER UN ALMIBAR DE 50 GR DE AZUCAR Y 50 ML DE AGUA Y PONER A HERVIR.  
PONER LA JULIANA DE LIMÓN EN EL ALMIBAR MIENTRAS HIERVE DURANTE 2´, COLAR Y RESERVAR EL LIMÓN EN UN PAPEL DE HORNO PARA SECAR A 53º DURANTE 6 HORAS.

**EMPLATADO:**

PONER DE BASE EL CHICHARRÓN DE CERDO.  
PONER VARIAS PUNTOS DE LA MAHONESA DE ANCHOAS.  
TERMINAR CON 2 JULIANAS DE LIMÓN, 2 HILOS DE ANCHOA MUY FINA Y 2 HILOS DE CHILI.

#### **4. CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO**

**INGREDIENTES:**

5,230 LITROS LECHE  
420 GR HARINA  
220 GR MANTEQUILLA  
200 GR ACEITE DE GIRASOL  
15 HOJAS DE GELATINA  
250 GR JAMÓN IBERICO  
C/S SAL  
C/S PIMIENTA  
C/S NUEZ MOSCADA

**ELABORACIÓN:**

PONER EL JAMÓN CON EL ACEITE DE GIRASOL Y SOFREIR.  
COLAR EL ACEITE PARA SEPARARLO DEL JAMÓN Y PONER EL JAMÓN EN LA OLLA CON LA LECHE A HERVIR.  
CON EL ACEITE ESCURRIDO EN UNA OLLA, AGREGARLE LA MANTEQUILLA Y LA HARINA Y A FUEGO BAJO HACER EL ROUX DURANTE 25´  
HIDRATAR LA GELATINA Y AGREGARLA BIEN ESCURRIDA A LA LECHE Y EL JAMÓN  
CUANDO EL ROUX ESTE LISTO AGREGAR TODA LA LECHE CALIENTE Y REMOVER SIN PARAR A FUEGO FUERTE DURANTE 45´  
RECTIFICAR DE SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA.  
SACAR DEL FUEGO Y COLOCAR EN UN TUPPER GRANDE, TAPAR A PIEL CON PAPEL FILM Y DEJAR ENFRIAR DURANTE 12 HORAS EN NEVERA.  
RACIONAR LA MASA EN 3 MANGAS PASTELERAS Y RESERVAR EN NEVERA.

**ENVOLVER CROQUETAS:**

C/S PAN RALLADO

C/S HUEVO BIEN BATIDO

PONER PAN RALLADO EN LA MESA DE TRABAJO Y ESTIRAR UNA LINEA CON LA MANGA PASTELERA.  
PORCIONAR LAS CROQUETAS DEL TAMAÑO DESEADO.  
PASAR POR PAN RALLADO, HUEVO Y VOLVER A PASAR POR PAN RALLADO.  
CONSERVAR EN LA NEVERA MAXIMO DE UN DIA ENVUELTAS.

### **FRITURA CROQUETAS**

C/S ACEITE DE GIRASOL

TENER LAS CROQUETAS BIEN ATEMPERADAS Y FREIR A 180º EN ABUNDANTE ACEITE DE GIRASOL HASTA QUE ESTAS ESTEN DORADAS Y SECAR EN PAPEL SECANTE.

## **5. ENSALADILLA CON LAMINA DE SALMÓN**

### **INGREDIENTES:**

2 UD PATATA  
2 UD PIPARRA  
1 UD PIMIENTO ROJO  
½ UD DE CEBOLLA ROJA  
1 UD HUEVO  
250 ML DE ACEITE DE GIRASOL  
20 GR DE KIMCHII  
5 GR DE VINAGRE DE SIDRA  
C/S SAL  
C/S PIMIENTA  
C/S SALMÓN

### **ELABORACIÓN:**

COCER LAS PATATAS DURANTE 20´ HASTA QUE ESTEN BLANDAS Y PELARLAS.  
ASAR EL PIMIENTO ROJO SIN SEMILLAS A 180º DURANTE 30´ Y QUITARLES LA PIEL.  
PICAR LA PIPARRA Y LA CEBOLLA ROJA MUY FINA.  
MEZCLAR TODOS ESTOS INGREDIENTES Y ALIÑAR CON SAL Y PIMIENTA Y RESERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE.

### **MAHONESA DE KIMCHII**

PONER EN UN VASO BATIDOR 1 HUEVO E IR AGREGANDO EL ACEITE A HILO FINO HASTA OBTENER UNA EMULSIÓN HOMOGENEA, AGREGARLE EL KIMCHII Y VINAGRE.  
RECTIFICAR DE KIMCHII SI ES NECESARIO Y SAL.  
RESERVAR COLADO EN UN BIBERÓN.

### **EMPLATADO:**

MEZCLAR LA ENSALADILLA ANTERIORMENTE RESERVADO CON LA MAHONESA DE KIMCHII HASTA OBTENER UNA TEXTURA FIRME Y MELOSA SIN QUE LLEGUE A SER DEMASIADO BLANDA Y PODER BOLEAR CON DOS CUCHARAS.  
PINTAR LA LAMINA DE SALMÓN CON SOJA Y ACEITE PARA DARLE BRILLO.  
FORMAR UNA ESPECIE DE NIGUIRI CON LA ENSALADILLA Y COLOCARLE LA LAMINA ENCIMA.

## **6. SARDINA CON QUESO DE LOS BEYOS**

### **INGREDIENTES:**

4 SARDINAS AHUMADAS  
200 GR DE NATA

200 GR DE QUESO DE LOS BEYOS  
4 UD FRAMBUESA  
BROTOS ECOLOGICOS

**ELABORACIÓN:**

CALENTAR LA NATA A 90º Y FUNDIR EL QUESO CON ELLA, TRITURAR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENEA Y COLAR.

METER ESTA MASA EN EL SIFÓN Y PONERLE 2 CARGAS.

ENROLLAR LA SARDINA AHUMADA, PONER ENCIMA LA CREMA DE QUESO CON EL SIFÓN Y TERMINAR CON UNA FRAMBUESA Y BROTOS ECOLOGICOS.

## **7. TORTO CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ENCHILADA**

**INGREDIENTES:**

700 GR DE HARINA DE MAIZ  
300 GR DE HARINA DE TRIGO  
1 LITRO DE AGUA  
10 GR DE SAL  
5 GR DE AZUCAR  
3 RAMAS DE CILANTRO  
2 AGUACATES  
C/S LIMA  
10 GR DE CEBOLLA BLANCA  
2 UD DE CEBOLLA ROJA  
1 UD NARANJA  
1 UD LIMA  
1 UD LIMÓN  
5 UD PIMIENTA JAMAICA  
10 UD PIMIENTA ROSA  
5 UD PIMIENTA  
10 ML DE VINAGRE LIMÓN  
10 ML DE VINAGRE DE SIDRA  
5 UD CARDAMOMO

**ELABORACIÓN:**

MEZCLAR LOS 700 GR DE HARINA DE MAIZ CON LOS 300 GR DE HARINA DE TRIGO, SAL Y AZUCAR. IR VERTIENDO POCO A POCO EL AGUA TIBIA MIENTRAS AMASAMOS, HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENEA Y FINA.

RESERVAR TAPADA CON PAPEL ABSORBENTE Y FILMADA DURANTE 1 HORA.

BOLEAR LOS TORTOS EN PIEZAS DE 10 GR MAS O MENOS Y ENTRE DOS HOJAS DE PAPEL SULFURIZADO APLASTAR CON UNA BASE REDONDA PARA QUE QUEDEN UNIFORMES Y CONGELAR.

FREIR A 180º PARTIENDO DE ELLOS CONGELADOS HASTA QUE DOREN Y RESERVAR EN PAPEL SECANTE.

**GUACAMOLE:**

PONER EL AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO, SAL Y PIMIENTA EN UN VASO BATIDOR Y TRITURAR HASTA QUE QUEDA UNA CREMA HOMOGENEA, ADEREZAR CON ZUMO DE LIMA AL FINAL.

RECTIFICAR DE SAL, CITRICOS O CILANTRO Y SI ES NECESARIO AGREGAR MAS Y VOLVER A TRITURAR. RESERVAR EN BOLSA DE VACIO SIN OXIGENO PARA QUE EL GUACAMOLE NO OXIDE.

**CEBOLLA ENCURTIDA:**

HACER UN ZUMO CON TODOS LOS CITRICOS, AGREGARLE LAS PIMIENTAS Y EL CARDAMOMO PICADOS Y LOS VINAGRES Y UN CHORRO DE AGUA MINERAL.

PICAR LA CEBOLLA EN JULIANA MUY FINA Y CUBRIR DE EL LIQUIDO QUE HEMOS REALIZADO.

ENVASAR TODO EN UNA BOLSA DE VACIO A MAXIMA PRESIÓN PARA QUE EN 1 DIA DE REPOSO LA CEBOLLA SE ENCURTA DE LOS CITRICOS.

**EMPLATADO:**

PONER ENCIMA DEL TORT DE MAIZ EL GUACAMOLE Y CORONAR CON LA CEBOLLA ENCURTIDA.

**8. VABACALLO**

**INGREDIENTES:**

200 GR DE BABILLA DE TERNERA  
2 ANCHOAS  
C/S ACEITE DE OLIVA  
C/S SALSA DE SOJA  
2 UD CEBOLLINO  
C/S SAL  
3 UD JALAPEÑOS  
C/S ACEITE GIRASOL  
100 GR DE JENGIBRE ENCURTIDO  
100 GR DE HUEVAS DE PESCADO  
C/S PIMIENTA NEGRA  
3 UD HUEVOS

**ELABORACIÓN:**

PICAR EL ENTRECOT DE TERNERA MUY FINO A CUCHILLO Y SALAR LA CARNE.

**ALIÑO DE CARNE:**

EN UN VASO BATIDOR, AGREGAR LA SOJA, ANCHOAS, CEBOLLINO Y TRITURAR.  
IR AGREGANDO ACEITE DE OLIVA HASTA OBTENER UNA EMULSIÓN ESTABLE.  
SI ES NECESARIO AGREGARLE UN POCO DE ESPESANTE Y UNAS GOTAS DE AGUA CALIENTE.

**EMULSIÓN DE JALAPEÑOS:**

EN UN VASO BATIDOR PONER LOS JALAPEÑOS Y 1 UD HUEVO Y TRITURAR, IR AGREGANDO 250 ML DE ACEITE DE GIRASOL A HILO FINO HASTA OBTENER UNA EMULSIÓN ESTABLE.  
RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA.  
COLAR Y RESERVAR EN BIBERÓN.

**EMULSIÓN DE JENGIBRE:**

EN UN VASO BATIDOR PONER EL JENGIBRE Y 1 UD DE HUEVO Y TRITURAR, IR AGREGANDO 250 ML DE ACEITE DE GIRASOL A HILO FINO HASTA OBTENER UNA EMULSIÓN ESTABLE.  
RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA.  
COLAR Y RESERVAR EN BIBERÓN.

**EMULSIÓN DE HUEVAS:**

EN UN VASO BATIDOR PONER 100 GR DE HUEVAS AHUMADAS Y 1 UD DE HUEVO Y TRITURAR, IR AGREGANDO 250 ML DE ACEITE DE GIRASOL A HILO FINO HASTA OBTENER UNA EMULSIÓN ESTABLE.  
RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA.  
COLAR Y RESERVAR EN UNA MANGA O BIBERÓN.

**EMPLATADO:**

MEZCLAR LA CARNE CON EL ALIÑO Y HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA DE SABOR.  
DECORAR CON LAS EMULSIONES DE JALAPEÑO Y JENGIBRE.  
COLOCAR LAS EMULSIÓN DE HUEVAS ENCIMA DEL TARTAR DE CARNE.  
COMER MECLANDO EL CONJUNTO.

## **9. XATU CULÓN CON JAMÓN ASTURCELTA, PUNTILLA CRUJIENTE DE GAMONEU Y MANZANA.**

### **INGREDIENTES:**

1 ENTRECOT DE XATU  
4 LAMINAS DE JAMÓN  
100 GR DE GAMONEU  
100 ML DE NATA  
2 UD MANZANA  
C/S ACEITE DE OLIVA  
1 UD PIMIENTO ASADO

### **ELABORACIÓN:**

SALPIMENTAR EL ENTRECOT Y MARVAR A FUEGO FUERTE Y RESERVAR.  
CORTAR EN BLOQUES DE 2CM Y ENVOLVER CON EL JAMÓN.  
MARCAR EN SARTEN Y RESERVAR.  
PARA LA SALSA DE GAMONEU MEZCLAR LA NATA Y EL GAMONEU, TRTURAR Y COLAR.  
PARA EL PURE DE MANZANAS ASARLAS AL HORNO Y TRITURAR Y COLAR.  
RALLAR GAMONEU Y EN UNA SARTEN CALIENTE, PONER EL QUESO Y DEJAR TOSTAR PARA FORMAR GALLETAS DE GAMONEU.

### **EMPLATADO:**

PONER EL ENTRECOT CON EL JAMÓN Y SALSEAR CON LA CREMA.  
PONER UNA LINEA DE PURE DE MANZANA Y POR ENCIMA LOS CRUJIENTES DE GAMONEU.  
COLOCAR 1 PIMIENTO ASADO AL LADO.

## **10. BOGAVANTE ASADO A LA MANTEQUILLA TOSTADA, TOFFE DE VERDURAS ASADAS Y SETAS.**

### **INGREDIENTES:**

2 UD BOGAVANTE  
500 GR DE SETAS  
100 GR DE MANTEQUILLA SALADA  
1 UD TOMATE  
1 CEBOLLETA FRESCA  
1 PUERRO

### **ELABORACIÓN:**

COCER LOS BOGAVANTE EN AGUA HIIRVIENDO CON SAL DURANTE 10´ DEPENDIENDO DEL TAMAÑO.  
DESCASCARILLAR EL BOGAVANTE Y EN UNA SARTEN CON MANTEQUILLA, MARCAR EL BOGAVANTE Y REPOSAR.

### **TOFFE DE VERDURAS**

ASAR LAS VERDURAS MUY FUERTE EN EL HORNO HASTA TOSTAR.  
TRITURAS LAS VERDURAS CON 300 GR DE SETAS ASADAS Y LOS JUGOS DE LA SARTEN DEL BOGAVANTE, AGREGAR UN POCO DE FUMET SI ES NECESARIO Y COLAR.

### **EMPLATADO**

TERMINAR EL BOGAVANTE DURANTE 1´ Y SALTEAR LAS SETAS EN UNA SARTEN.  
COLOCAR EL TOFFE DE VERDURAS EN EL FONDO DEL PLATO, PONER EL BOGAVANTE Y LAS SETAS POR ENCIMA.

## **11. CHOCOLATE, LECHE Y AVELLANAS**

### **INGREDIENTES:**

100 GR CHOCOLATE BLANCO  
200 GR NATA FRIA  
100 GR PRALINE  
2 HOJAS DE GELATINA  
500 GR LECHE  
200 GR AZUCAR  
6 UD HUEVO  
6 UD YEMA  
300 GR CHOCOLATE 70%  
50 GR DE CACAO  
1 LITRO DE AGUA  
10 GR AZUCAR MORENO  
10 GR PIMIENTA SECHUAN  
150 GR CACAO  
20 GR MANTEQUILLA  
50 GR ALMENDRA  
2 BOLAS DE HELADO DE LECHE

### **ELABORACIÓN:**

PARA LOS HILOS DE PRALINE, MEZCLAR EL CHOCOLATE BLANCO, NATA FRIA, PRALINE Y LAS 2 HOJAS DE GELATINA, LLEVAR A 60º Y COLAR Y ENFRIAR EN MANGA PASTELERA.  
PARA EL FLAN DE CHOCOLATE, MEZCLAR LA LECHE, AZUCAR, HUEVO Y YEMA A 30º Y DESPUES AGREGAR EL CHOCOLATE Y LOS 50 GR DE CACAO.  
PONER EN MOLDES Y METER A 90º EN EL HORNO AL BAÑO MARIA DURANTE 40´.  
PARA EL CALDO ESPECIADO MEZCLAR EL AGUA, AZUCAR, PIMIENTA DEJAR INFUSIONAR AL FUEGO Y COLAR, EN CALIENTE AGREGARLE EL CACAO Y MEZCLAR.  
PARA LAS GALLETAS DE ALMENDRA, FUNDIR LA MANTEQUILLA Y PONERLE LAS ALMENDRAS PICADAS ESTIRAR EN PAPEL DE HORNO Y METER A 180º DURANTE 6´.

### **EMPLATADO:**

PONER EL FLAN DE CHOCOLATE DE BASE Y NAPAR CON LA SALSA DE CACAO.  
PONER EL HELADO DE LECHE Y CORONAR CON LAS GALLETAS DE ALMENDRA.

## **12. KOKOTXAS EN SALSA VERDE, ANGULAS Y YEMA DE HUEVO ECOLOGICA.**

### **INGREDIENTES:**

20 KOKOTXAS DE MERLUZA  
4 HUEVOS ECOLOGICOS  
50 GR DE PERJIL PICADO  
25 GR DE HARINA  
26 GR DE ACEITE DE OLIVA  
200 ML DE FUMET DE PESCADO  
C/S SAL  
C/S PIMIENTA  
25 GR DE ANGULAS  
1 DIENTE DE AJO  
C/S ACEITE DE OLIVA

### **ELABORACIÓN:**

REALIZAR UNA SALSA VERDE CON LA HARINA, ACEITE Y MOJAR CON FUMET, AGREGAR EL PEREJIL Y TRITURAR Y COLAR.

PONER LAS KOKOTXAS EN LA SALSA CALIENTE 3´.  
PONER EL ACEITE Y EL AJO EN UNA SARTEN Y SALTEAR LAS ANGULAS.  
HACER PAQUETES INDIVIDUALES CON LAS YEMAS Y COCER 4´ EN AGUA HIRVIENDO.

**EMPLATADO:**

PONER LAS KOKOTXAS NAPADAS CON LA SALSA VERDE, LAS ANGULAS SALTEADAS Y LAS YEMAS PARA ROMPER Y MEZCLAR.