

## FINALISTAS CONCURSO NUEVOS TALENTOS DE GASTRONOMÍA 2008

**Enrollado de anguila ahumada a la colayaki y mousse de queso fresco con esencia de limón y sombrero de patata chip a la coca-cola**



### **INGREDIENTES** **(Para 7 personas)**

#### **Para la salsa colayaki**

2 l de coca cola  
42 cucharitas de soja  
21 cucharaditas de sake  
21 cucharaditas de mirin

#### **Anguila**

280g de anguila ahumada (conseguir en tiendas especializadas o degustación)  
C.s de queso fresco y nata para montar  
7 gotas de esencia (o ralladura de limón)  
c.s de sesamo

#### **Deocrado:**

4 patatas grandes tipo cheri  
Aceite de girasol  
250ml de Coca-Cola

#### **Elaboración:**

1. Reducir coca-cola hasta la mitad
2. Añadir los de más ingredientes para la salsa
3. Dejar cocer hasta caramelizar un poco
4. Dejar enfriar
5. Reservar en 2 partes
6. Marinar anguila en la salsa
7. Montar nata y mezclar con cuidado con el queso fresco añadir esencia o ralladura de limón, eventualmente también un toque de leche condensada para darle mas cuerpo.
8. Reservar en nevera
9. Pelar, lavar y cortar patata en cubos (2x2), otra en laminas para chips.
10. Hervir los cubos en agua y las chips en Coca-Cola unos 10 minutos.
11. Freír cubos en aceite de girasol para darles color.
12. Reservar las chips en Coca-Cola hasta el final para que cojan sabor y color.
13. Expandir la anguila sobre el sesamo y esparcir el queso fresco sobre el filete.
14. Enrollar sobre si mismo
15. Freír chips en el mismo aceite y escurrir

### **UTENSILIOS**

Tabla de cortar

Pelador, puntilla, cebollero, tabla para cortar, un par de cazuelas, 4 recipientes hondos estilo bol,

## ELABORACIÓN

1. Colocar cubos de patata en el centro del plato
2. Colocar enrollado sobre ellos
3. Colocarle al enrollado un sombrero de patatas chips de coca-cola
4. Decorar con salsa cola-yaki

Para realzar más el decorado se puede reservar una parte de la salsa y mezclar con gelatina y a continuación bañar algunos cubos de patata en ella, para así obtener una segunda textura y color.



**Vieira y foie con escabeche asiático tibio de coca cola, chutney de mango y naranja y dados de Coca-Cola**



**INGREDIENTES:  
(Para 7 personas)**

7Vieiras gallegas grandes  
2Foie entier

**Para el Escabeche**

\*Aceite de jengibre:  
2 dl. aceite girasol  
50gr. de jengibre pelado  
2dl. de Aceite de jengibre  
2dl. Shoyu (soja japonesa)  
1dl.vinagre de arroz  
3und. de Lemon grass  
8und. Cardomomo  
1botellín de 20cl de coca cola (en reducción)

**Para los Dados de Coca Cola**

1 botellín de 20 cl. de Coca Cola  
12gr. de gelatina vegetal

**Para la Sal de Remolacha**

1remolacha entera (cruda)  
250ml. de agua  
20gr. Sal maldon

**Para el Chutney de Mango y Naranja Sanguina**

300gr.de mango en dados  
1und.chalota en brunoise  
1diente de ajo  
1dl de zumo de naranja sanguina  
50gr.azúcar blanquilla  
½ chdta de nuez moscada  
1dl de vinagre frambuesa  
1und naranja sanguina en gajos  
Sal  
Ralladura de jengibre (con microplane)

## **Germinados**

Germinados de alfalfa, de cebolla y garbanzos

## **UTENSILIOS**

1 cuchillo cebollero  
1 tabla de picar  
1 rallador microplane  
1 mortero  
1 pulverizador (spray)  
2 gastronorm (planas)  
2 sartenes  
7 platos de presentación  
2 bowl grandes de cristal  
3 cazos  
2 ollas medianas  
2 remos  
4 cucharas  
1 varilla

## **TIEMPO DE ELABORACIÓN**

2 horas y media

## **PRIMERAS ELABORACIONES**

### **Para el Escabeche Asiático**

Para la elaboración de aceite de jengibre, confitaremos el jengibre pelado en aceite de girasol a 60°C x30 min. Reservar.

Macharemos el lemon grass y el cardomomo, dejaremos macerando en bowl con el shoyu. Reservar

Llevamos a reducir la coca cola en una cacerola a fuego medio por 30 min aproximadamente.

En una cacerola, pondremos el aceite de jengibre, el lemon grass, cardommo y shoyu, calentaremos. Cuando tome temperatura añadiremos la reducción de coca cola y dejaremos cocer unos 10 min , transcurrido este tiempo retiramos del fuego y reservamos para emplatar.

### **Para el chutney de mango y naranja san guina**

Cortar el mango en daditos y la chalota en brunoise. En una olla, ponemos el mango, la chalota, el ajojunto con el zumo de naranja sanguina. Cocer la mezcla unos 15 -20min.a fuego medio. Pasado el tiempo añadiremos el azucar y dejamos cocer otros 20 min mas, hasta obtener el espesor deseado. Condimentaremos con sal y nuez moscada. Al momento de servirlo echaremos ralladura de jengibre.

### **Para los dados de coca cola**

En un cazo ponemos la coca cola y la gelatina vegetal, mezclamos en frio y llevamos al fuego a ebullición. Retiramos del fuego y extenderemos sobre una placa o gastronorm y dejamos enfriar. Una vez fría cortamos en cubos de 1x1cm Reservamos.

## **SEGUNDAS ELABORACIONES**

### **Para el foie entier:**

Le daremos al foie un corte sesgado con unos 2cm de grosor, salpimentaremos y pasaremos ligeramente por harina y marcaremos en sartén por los dos lados. No utilizaremos aceite para marcar el foie, ya que aprovecharemos la misma grasa que contiene.

### **Para las vieiras**

Extraer las vieiras de su concha y lavarlas bien con agua y sal. Marcaremos las vieiras en la plancha con un poco de aceite de oliva, vuelta y vuelta. Terminaremos en una gastronorm y al horno convección a 180°C por un par de minutos. Para esta elaboración solo utilizaremos la carne, mas no el coral.

### **De la sal de remolacha**

Cocemos la remolacha, sin piel, en agua hasta obtener el agua coloreada, retirar del fuego y dejar enfriar. Sobre un gastronorm extenderemos sal maldon y rociaremos esta agua con la ayuda de un pulverizador(spray) sobre la sal de manera uniforme. Colocaremos la gastronorm en la mesa caliente o encima del horno para evaporar ligeramente el exceso de liquido. Reservar

## **EMPLATADO**

En un plato de presentación, en el centro como fondo colocaremos el chutney de mango con algunos dados de coca cola. Sobre el chutney el foie escalopado, recién marcado y encima de ella la vieira marcada de la misma manera. Salsemos con el escabeche tibio sobre la vieira y el foie, pintamos el plato, disponemos sobre la vieira los germinados y sazonados con la sal de remolacha.



## Postre con Coca-Cola

### INGREDIENTES

(Para 7 personas)

#### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Claros 250Gr.  
Azúcar 45Gr.  
Cobertura chocolate 62% 250Gr.  
Mantequilla 60Gr.  
Yemas 50Gr.  
Azúcar 40Gr.



#### MUOSSE DE LIMÓN-COCA COLA

Zumo de lima 100Gr.  
Zumo limón 300Gr.  
Yemas 120Gr.  
Azúcar 100Gr.  
Hoja de gelatinas 5Uni.  
Nata semimontada 600Gr.  
Peta-zetac/s  
Fresasc/s

#### SORBETE DE RON

Coca cola 1000Gr.  
Azúcar 75Gr.  
Glucosa tamizada 440Gr.  
Ron 170Gr.  
Estabilizante para sorbetes 18Gr.

#### GELATINA DE COCA-COLA

Coca cola 500Gr.  
Agar-Agar 3.6Gr.

#### CRUJIENTE DE ALMENDRA

Harina de almendra 100Gr.  
Harina 200Gr.  
Mantequilla derretida 200Gr.  
Azúcar 350Gr.  
Glucosa 60Gr.  
Agua 200Gr.

#### GARRAPIÑADO DE ALMENDRA

Almendra granillo 500Gr.  
Azúcar 500Gr.

## UTENSILIOS

Horno  
Microondas  
Cámara frigorífica  
Robot de cocina  
Turbinadora  
Peso  
Balanza de precisión  
Exprimidor  
Cazo eléctrico  
Silbad  
Molde de silicona forma rectangular  
Papel sulfurizado  
Papel de acetato  
Manga pastelera  
Turmi tipo batidora  
Tabla de cortar  
Colador chino  
Bol plano rectangular  
Bol plástico  
3 fiambreras pequeñas  
3 boles grandes  
1 bol alto  
Microplane

## ELABORACIÓN

### **PARA EL BIZCOCHO DE CHOCOLATE:**

Primero derretimos la mantequilla y el chocolate juntos. Después hacemos un merengue con la claras y el azúcar, y por último montamos las yemas y el azúcar. Cuando tengamos estas tres elaboraciones terminadas, mezclamos el chocolate y la mantequilla con las yema y el azúcar, homogenizamos y le incorporamos el merengue suavemente hasta que esta mezcla quede bien homogénea.  
Horneamos a 170° .

### **MOUSE DE LIMÓN-COCA COLA:**

Hacemos una crema inglesa con el zumo de limón y de lima. Y le incorporamos la gelatina, cuando esta a 40° le incorporamos suavemente la nata semimontada, por último le incorporamos peta-zeta y cuando pongamos la mousse en el molde ponemos las fresas.

### **GELATINA DE COCA COLA:**

Ponemos la coca cola en el fuego, cuando este llega a 40° le incorporamos el agar-agar y dejamos hevir.

### **SORBETE DE RON:**

Calentamos la coca-cola, cuando llegue a 40° le añadimos el estabilizante, el azúcar, la glucosa tamizada y varillamos para que no salgan grumos, y dejamos que hierva y retiramos del fuego y le incorporamos el ron y dejamos reposar y lo turbinamos.

**CRUJIENTE DE ALMENDRA.**

Ponemos al fuego el azúcar, la glucosa y el agua y dejamos hervir. Le incorporamos la mantequilla muy finamente y movemos con la pala y por ultimo le incorporamos las harinas.

**GARRAPIÑADO DE ALMENDRA**

Ponemos al fuego el azúcar y la almendra y dejamos que se caramelicé.



## Lomos de sardina ahumada a la moruna

### INGREDIENTES

(Para 7 personas)

#### PARA LOS LOMOS DE SARDINAS

- 500 gr. de sardinas.
- 250 gr. de sal.
- 250 gr. de azúcar.

#### PARA LA MORUNA

- 100 gr. de cebolla
- 100 gr. de pimiento verde.
- 100 gr. de pimiento rojo.
- 30 gr. de ajos.
- 200 gr. de tomate.
- 100 ml. de ac. de oliva extra virgen
- C.S. comino, orégano, sal y pimienta.

#### PARA LA BASE DE PATATA.

- 400 gr. de patatas.
- 200 ml. de aceite de oliva suave.
- C.S. sal, pimienta, tomillo, laurel y romero.

#### PARA EL AHUMADO DE OLIVO.

- 20 gr. de serrín de olivo.
- 10 gr. de serrín de haya.
- 1 rama de sarmiento triturada.

#### PARA LA DECORACIÓN.

- 150 gr. de mesclun.

#### PARA LA GELEE DE AJOS.

- 50gr de pan cateto.
- 1 hoja de gelatina.
- 2 gr. de Agar.
- 15 gr. de ajos.



- 200 ml. del caldo de la moruna.
- 50 ml. de aceite de oliva extra virgen.

### **TIEMPO**

2 horas

### **UTENSILIOS**

- Termomix.
- Horno.
- Fuegos.
- Pipa de ahumar.
- Campana de cristal.
- Boles.
- Saute russo.
- Cuchrara.
- Papel sulfurizado.
- Salamandra.

### **ELABORACIÓN**

- Para preparar la sardina, desescamar y quitar los lomos con cuidado para no romperlos. Marinar en la mezcla de sal y azúcar durante una hora y media. Desalarlos durante 20 minutos en agua corriente. Secar bien y reservar en frío.
- Para la moruna, pelar y cortar en juliana muy fina los pimientos, los ajos y las cebollas. Ir fondeando según el grado de dureza de los ingredientes. Mientras hacer un tomate natural pelando en crudo los tomates y sacando las pepitas, cortando también en juliana. Mezclar el tomate natural con la verdura y añadir los aromáticos. Escurrir bien por chino fino reservando el caldo y guardar la moruna en baño maria.
- Para la gelee de ajos, fondear los ajos con el pan y añadir el caldo de la moruna, introducir la gelatina hidratada y el agar. Dejar que hierva sin parar de remover con la varilla. Desespumar con la ayuda de un papel absorbente y pasar por un chino fino. Verter este caldo en la base del plato al cual se va presentar los lomos y dejar que cuaje.
- Para las patatas, pelar y cuadrar al mismo tamaño que las sardinas. Confitar en ac. de oliva y los aromáticos a fuego vivo. Una vez levante hervor el aceite, apartarlas del fuego y dejar que se termine la cocción.
- Para el ahumado de olivo, mezclar los serrines y reservar para la hora del pase.

### **MONTAJE:**

- A la hora del pase, calentar los platos con la gelee en la salamandra, poner una hoja de mesclun y en seguida la patata confitada. Con un soplete quemar la piel de la sardina hasta que este crujiente. Rellenar los lomos con la moruna y disponer encima de la patata. Decorar con mesclun. Rápidamente cubrir el plato con la campana y quemar el serrín en la pipa introduciendo el humo en el plato.

- Al tratarse de un plato con humo es muy importante que el personal de sala se lo lleve al comensal lo mas pronto posible y que levante la campana con suavidad, para que el efecto que se transmite sea lo mas espectacular, de manera que al principio no se vea lo que hay dentro de la campana y poco a poco vaya surgiendo los lomos. Al mismo tiempo que el aroma del humo va incitando y recordando el olor al tradicional espeto de sardina de la costa malagueña.



## **Cheese, cake & coke**

### **INGREDIENTES**

**(Para 7 personas)**

(Para la crema de galleta)

100 gr. galletas María.

2 dl. Leche.

(Para la Mouse de mascarpone)

250 gr. queso mascarpone

250 gr. nata 35 % MG.

75 gr. azúcar

50 gr. yemas de huevo

3 gr. gelatina ( colas de pescado)

(Para la gelatina de coca cola)

250 ml. reducción de coca cola (al 50%)

1 hoja de gelatina

1,5 gr. agar-agar.

(Para la jalea de coca cola con frutas del bosque)

750 ml coca cola

150 gr. glucosa

100 gr. moras

100 gr. frambuesas

100 gr. arándanos

( Otros ingredientes)

Hojas de menta

### **TIEMPO**

2 Horas y 30 minutos aproximadamente.

### **UTENSILIOS**



Termomix

Papel de acetato.

1 bandeja gastronorm

Bandejas de pequeño tamaño ( 25 x 15 x 4)

Bandejas de plástico rectangulares.

## ELABORACIÓN

(Para la crema de galleta)

Triturar en termomix las galletas e ir incorporando la leche templada poco a poco hasta que consigamos la textura deseada.

(Para la Mouse de mascarpone)

Hervir la nata junto con el azúcar.

Blanquear las yemas de huevo en un recipiente apropiado para homogeneizar posteriormente con la nata recién hervida.

Poner la mezcla a fuego medio y llevar hasta los 80 ° C sin dejar de remover con la varilla.

Una vez fuera del fuego, incorporar las hojas de gelatina que previamente habremos puesto a hidratar, y el queso mascarpone, homogeneizar.

Enfriar en cámara frigorífica hasta que la crema adquiera textura gelatinosa y montar con la varilla eléctrica hasta conseguir la Mouse.

Llenar con la Mouse una manga pastelera y rellenar los moldes de acetato. Enfriar en cámara.

(Para la gelatina de coca cola)

Llevar a ebullición una parte de la reducción de coca cola junto con el agar agar.

Ya fuera del fuego, incorporar la gelatina. Verter la gelatina en un molde apropiado y enfriar en cámara frigorífica ( debemos obtener dados de 1 cm. de lado)

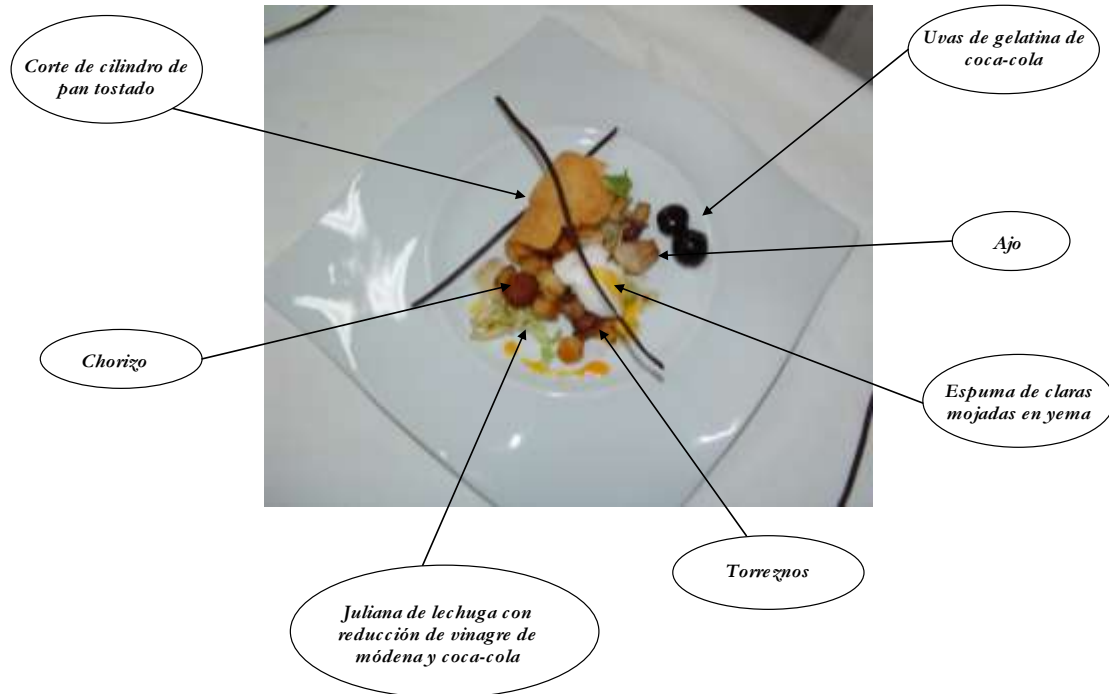
(Para la jalea de coca cola y frutas del bosque)

Poner a reducir la coca cola junto con la glucosa hasta que adquiera la textura deseada. Fuera del fuego incorporar las frutas lavadas y dejar enfriar.



## Migas manchegas en reconstrucción con toque de Coca-Cola

### MIGAS MANCHEGAS CON TOQUE DE COCA-COLA



### INGREDIENTES (PARA 7 PERSONAS)

1 bolsa de pan troceado para migas  
300 g de panceta fresca  
4 chorizos  
1 cabeza de ajos  
Pimentón dulce  
Agua para remojar el pan  
6 cogollitos de lechuga  
12 huevos de codorniz  
2 litros de Coca-Cola  
Vinagre de Módena  
5 hojas de gelatina  
500 g de cobertura de chocolate negra  
7 minibaguette precocido congelado  
Aceite y sal común y Maldón  
1 cebolla

### UTENSILIOS

sautés, espumaderas, rondón, cazos, cuchillos, cuchillo de pan, tablas, varillas, boles, molde flan de acero inoxidable, peine y papel de acetato.

## **ELABORACIÓN**

Trocear la panceta en cuadraditos pequeños y el chorizo en rodajas.

Saltear los ajos y reservar. En ese mismo aceite saltear la panceta y el chorizo y reservar. Añadir pimentón al aceite.

Dorar el pan y remojar con Coca-Cola y agua caliente.

Remover las migas en todo momento para que queden sueltas e ir añadiendo agua según admita.

Terminar añadiéndole la carne y darle unas vueltas al fuego.

Picar cogollos en juliana.

Rehogar la cebolla picada en brunoise, añadirle vinagre de Módena y reducir.

Para hacer los cilindros de pan cortarlo en láminas finas, enrollarlo en un cilindro y dorar en el horno.

Atemperar el chocolate en el microondas, extender en papel de acetato y pasarle el peine para conseguir tiras finas.

Batir la clara a punto de nieve y poner encima la yema con sal Maldón.

Para las uvas de gelatina hacer un almíbar con azúcar y Coca-Cola, hidratar la gelatina y añadir por cada decilitro 2 hojas de gelatina y poner en molde de medio círculo.



## Enfado de coca-cola

### INGREDIENTES

(Para 7 personas)

- 30 Cl De Coca-Cola Zero
- 21 Cl De Ron Blanco
- 21 Cl De Licor De Cacao
- 21 Cl De Zumo De Frambuesa Natural
- 21 Cl De Zumo De Fresa
- 7 Botones De Cobertura De Chocolate Negro



### TIEMPO

15 MINUTOS

### UTENSILIOS

- Tabla
- Puntilla
- Batidora americana
- Colador fino
- Cucharilla mezcladora
- 2 jarras, una para cada zumo
- Picadora de hielo manual
- Coctelera (vaso, cubre vaso, cubre boca)
- Cubitera con hielos
- Pinzas de hielo
- Copa de espumoso, tipo flauta de 20 cl (modelo Open Up - flauta, Mikasa)
- Pipa

### ELABORACIÓN

1. Lavamos las fresas y las frambuesas, quitamos las hojas verdes.
2. Picaremos el hielo de Coca Cola Zero con una picadora de hielo manual
3. En una batidora americana batimos las fresas y las frambuesas por separado y las pasamos por un colador fino para quitar las pepitas y reservamos el zumo en jarras por separado.
4. En una coctelera con hielo mezclamos el ron, el licor de cacao, el zumo de frambuesa y el zumo de fresa.
5. Servimos el hielo en la copa con ayuda de la cucharilla mezcladora

6. Servimos el contenido de la coctelera
7. Con ayuda de la pipa echamos el humo de chocolate negro.



## Sweet passion ron

### INGREDIENTES

(para 7 personas)

40cl Coca-Cola

0,5 l de agua

2,5 gramos de calcic

2 gramos de algin

7cl zumo de naranja

7cl zumo de maracuya

35cl de ron añejo

7cl lemonin de arandanos



### TIEMPO

50 minutos

### UTENSILIOS

jeringuilla

coctelera

copa de 8 cl

termomix

bol suizo

cuchara

chuchara colador.

### ELABORACIÓN

- 1.-En la termomix diluir 2,5 gramos de calcic con 0,5 litros de agua, poner en el suizo y dejar reposar en la nevera.
- 2.-En la termomix diluir 2 gramos de algin con 20 cl de coca cola, una vez diluido añadir el resto de coca cola, en un suizo y dejar reposar en la nevera.
- 3.- Con la ayuda de una jeringuilla, añadir la disolución de coca cola gota a gota en la disolución de calcic, dejar que repose 40 segundos y poner el caviar o esferas de coca cola en agua para sacarle el sabor a sal.
- 4.-Poner un par de cubitos de hielo en la copa para que se enfrie .
- 5.-Poner hielo en la coctelera y enfriarla con la ayuda de una cuchara
- 6.-Añadir el zumo de naranja, el zumo de maracuyá, el ron y el lemonin a la coctelera, agitar la coctelera para enfriar la mezcla.
- 7.-Sacar el hielo de la copa
- 8.- Poner el caviar o esferas de coca cola en la copa y añadir la mezcla de la coctelera a la copa.



## REFLEXIÓN

### INGREDIENTES

4cl Ron añejo Havana 7  
1cl Lima Roses  
1cl Jarabe de Jengibre Monin  
1cl Licor de café Kahlúa  
5cl Coca Cola



### ELABORACIÓN

Enfriar el vaso mezclador introduciendo 6 cubitos grandes de hielo y remover con una cucharilla de mango largo.

Ecurrir, para retirar el agua, con la ayuda de un colador de gusanillo.

Introducir los ingredientes, exceptuando la Coca Cola.

Agitar, con la ayuda de la cucharilla, hasta bien enfriar la mezcla.

Verter la mezcla en una copa de tipo martini helada. Utilizar el colador de gusanillo para evitar que el hielo caiga en el interior de la copa.

Servir.

### COMENTARIOS

Por la solidez y porte de este cocktail se considera inapropiada colocar una decoración. Cabe apuntar que es imprescindible que la copa esté helada.

Se trata de un cocktail elegante servido en la copa más elegante utilizada en la coctelería, tanto moderna como clásica, por lo que no es necesario adornarlo con ningún elemento. La sencillez lo hace único, dejando como protagonista su magnífico color.

En boca se percibe la sabrosura de la lima, lo exótico del jengibre, el acogedor sabor del café y el ron, que envuelve los sabores, dándole cuerpo a la copa.

La Coca Cola aporta frescura y su sabor tan característico.

¡Es toda una reflexión al paladar!

