

# RECETAS DE COCINA

FINALISTAS DEL CONCURSO  
"DETAPAS CON MARCIAL"



@MARCIALGUIJUELO



MARCIAL CASTRO

WWW.MARCIALGUIJUELO.ES

## PRESENTACIÓN

En primer lugar queremos agradecerte la descarga de este e-book, para nosotros es un placer que ya esté en tus manos.

La tapa es sin lugar a dudas uno de los elementos de comunicación gastronómica más importante y característico de nuestro país. El auge gastronómico que vive España encuentra en la tapa un resorte que facilita la penetración universal de nuestra cocina y sus cocineros. Está claro que no hay patrón culinario que nos identifique más y mejor, aquí y en el mundo, que éste.

Una empresa como la nuestra, con más de 100 años de historia y con la tradición y la calidad como bandera, apuesta por la cocina en miniatura creyendo que podrá aportar su granito de arena en la difusión y puesta en valor de los productos tradicionales de nuestro país. Marcial Castro que elabora productos de cerdo ibérico tanto en fresco como curados y siempre manteniendo unos parámetros de calidad máximos, es consciente que estos elementos son idóneos para la creación de tapas.

Bajo este espíritu nació la I Edición del concurso "Detapas con Marcial" que organizamos en colaboración con la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid y que estaba dirigido a los alumnos de las Escuelas de Hostelería de toda España.

Un planten de jurados de primer nivel, compuesto por: Pedro Larumbe (Chef y propietario del Grupo Larumbe), Miguel Ángel de la Cruz (Chef y propietario del Restaurante La Botica de Matapozuelos, poseedor de una estrella Michelin), Antonio García (Chef y propietario del Restaurante Los Zagales), Cristina Martínez (Bloguera conocida en las redes sociales como Garbancita), Javier Pérez Andrés (Periodista) Fernando Lázaro (Periodista), Julio Valles (Presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León) y Manuel Castro (Director General de Marcial Castro) fue el encargado de elegir la mejor tapa.

Como reconocimiento a los 6 alumnos que llegaron a la final, hemos querido editar este e-book para que tú puedas realizar alguna de las elaboraciones que tanto gustaron a los jurados del concurso.

iiii Salud iiiii

Manuel Castro - Director General

# CARRILLERA A LA HIERBABUENA

AUTOR: JUAN MANUEL HOLGUÍN SÁNCHEZ

## PRODUCTO ESTRELLA: CARRILLERA IBÉRICA MARCIAL CASTRO

### INGREDIENTES (8 PAX)

Carrillera limpio de Marcial Castro: 700 grs

Cebolla: 150 grs

Zanahoria: 120 grs

Puerro: 100 grs

Rabanito: 110 grs

Hinojo: 350 grs

Batata: 400 grs

Hierba Buena: 0,24 grs

Salsa de Soja: 0,60 dl

Montilla Moriles (V.B): 0,80 dl

Agua: 0,50 dl

AOVE: 1 dl (Venta el Barón)

Mantequilla: 0,50 grs

Aceituna Negra: bote pequeño

Pelatos de Hibisco: c/s

Sal y pimienta en grano negra: c/s

Nuez Moscada: c/s

### ELABORACIÓN

1. Limpiamos toda la verdura y la troceamos en mirepoix (Cebolla, rabanito, puerro, zanahoria e hinojo)

2. Carrillera.

Cogemos la verdura que hemos troceado en mirepoix, la carrillera, la salsa de soja, el vino blanco, el agua, los pétalos de hibisco, la hierba buena, la sal y la pimienta en grano, lo introducimos todo en una bolsa de vacío y la sellamos. Cocinamos a baja temperatura durante 14 horas a 70°C.

3. Cuando haya pasado el tiempo de cocción, abatimos y guardamos en cámara, que regeneraremos cuando vayamos a utilizar. (Mantenemos la carrillera en la bolsa de vacío hasta su utilización.)

#### 4. Crema de Batata.

Con la batata, la pelamos y cocemos. Realizamos una crema, que la habremos triturado y pasado por el chino. Condimentamos con sal y nuez moscada y reservamos. La mantendremos caliente al baño María en un biberón o cazo, en el momento de su utilización.

#### 5. Oro Negro.

La aceituna negra la deshidratamos, la trituramos y la mezclamos con el AOVE (Venta el Barón). Reservamos para la presentación.

#### 6. Sofrito de Hinojo.

El hinojo lo limpiamos y lo cortamos en octavos, lo sofreímos con el AOVE y la mantequilla. Reservamos en caliente a la hora de emplatar.

### PUNTOS CRÍTICOS

Tendremos cuidado a la hora de hacer hinojo con el aove y la mantequilla, ya que queremos conseguir un color dorado (tostado). Haremos el hinojo antes de emplatar.

### PRESENTACIÓN

Ponemos una base de batata, encima colocamos la carrillera, al lado incorporamos el hinojo y encima un poco de sal Maldón acabando con unas gotas de aceite de aceituna negra alrededor.

