

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

GOFRE IBÉRICO

AUTOR: CAROLINA BOURILLON MARTINEZ

PRODUCTO ESTRELLA: JAMÓN IBÉRICO MARCIAL CASTRO

INGREDIENTES (8 PAX)

Jamón ibérico Marcial Castro
Puré de patata
Sal de Jamón
Huevo
Mantequilla clarificada
Yema pasteurizada
Germinados
Cebollino

MÉTODO DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN

Salsa Holandesa Compuesta

- Clarificar la mantequilla en microondas hasta fundirla. Dejar reposar unos minutos para que se separe la grasa del suero.
- Calentar agua en un baño maria
- Añadir yemas. Sazonar
- Batir las yemas hasta blanquear
- Retirar del fuego e ir añadiendo mantequilla poco a poco sin dejar de emulsionar
- Introducir la sal de jamón y el cebollino previamente picado
- Dejar reposar unos minutos para estabilizar el conjunto
- Poner en manga pastelera. Reservar a temperatura ambiente.

Gofre

- En un cazo calentar la leche hasta ebullición
- Retirar del fuego y añadir copos de puré instantáneo. Sazonar.
- Dejar enfriar unos minutos para evitar que el huevo cuaje
- Mezclar el puré con los huevos. Homogeneizar.
- Introducir puré en manga
- Rellenar la gofrera
- Dejar cocer

Otras Elaboraciones

- Deshidratar jamón en microondas
- Dejar reposar/enfriar
- Picar. Reservar
- Picar cebollino. Reservar

OBSERVACIONES

- El puré puede ser de elaboración propia con patata fresca. Pero por tiempo utilizamos el instantáneo.
- Se puede sustituir la salsa holandesa por otra, pero perdemos el recuerdo en boca de tortilla de patata al mezclar el gofre y la holandesa.
- En caso de no disponer de gofrera podemos cocinar la masa en forma de tortita en una sartén.

ADEREZOS, SAZONES Y ESPECIAS

Sal, pimienta negra molida, cebollino.

