

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

LÁGRIMA ARÁBICA

AUTOR: IVÁN VALVERDE ACOSTA

PRODUCTO ESTRELLA: LÁGRIMA IBÉRICA MARCIAL CASTRO

INGREDIENTES (8 PAX)

- Lágrimas

800 grs de lágrima de cerdo ibérico Marcial Castro

C/N. Sal y pimienta

- Salsa:

200 ml. Coca-Cola

100 ml. Soja

100 gr. Kétchup

- Cuscús:

300 gr. Cuscús

1 Pimiento rojo

1 Pimiento verde

1 Pimiento amarillo

1 bolsa pequeña de Doritos chilly

4 unidades. Lonchas de jamon crujiente

C/N. AOVE y sal

- Gelatina de frutos rojos:

3 unidades. Colas de pescado

75 gr. Frutos rojos

TPT. (100 gr. Azúcar y 100 gr. Agua)

- Bizcocho:

3 unidades. Huevo

22 gr. Harina floja tamizada

C/N. Jamón en polvo

ELABORACIÓN (30')

1. Ponemos en remojo las colas de pescado para que se hidraten. Una vez puestas las colas de pescado, poner a calentar $\frac{1}{2}$ l. de agua, elaboraremos el almíbar y pondremos a cocer la Coca-Cola. (Tiempo estimado de este paso 5')
2. Con el horno caliente, poner a secar las lonchas de jamón. Cortar en brunoise los pimientos y una cebollita y pocharla. (3')
3. Añadimos la salsa de soja a la Coca-Cola y añadimos los frutos rojos al almíbar y dejamos cocer 2'. Una vez que las hortalizas estén pochadas se las añadimos al cuscús. Una vez que los frutos rojos hayan soltado su color, añadimos las colas de pescado escurridas, colamos y dejamos enfriar. (5')
4. Trituramos el huevo y lo mezclamos con la harina para introducirlo en el sifón, previamente colado. Le metemos dos cargas y dejamos reposar 5'. Mientras tanto machacamos los doritos y sacamos el jamón del horno. (4')
5. Añadimos el ketchup a la Coca-Cola y soja, mezclamos el cuscús con parte del jamón, los doritos y con las hortalizas y añadimos 300 ml. Agua al cuscús, tapamos 3' para que se haga. Mientras ponemos a calentar AOVE para freír las lágrimas, previamente cortadas y salpimentadas. (6')
6. Una vez tenemos todo elaborado; tiramos con el sifón el bizcocho en vasos de plásticos (agujerados por la superficie) y los cocemos en el microondas 30". La lágrimas, una vez fritas las bañamos con la salsa y las metemos en el horno para mantenerlas caliente y cortamos la gelatina a nuestro gusto (preferiblemente en rectangular). (2')
7. Llevamos 25' y ya solo nos quedaría el emplatado; pondremos la gelatina en el fondo del plato, el cuscús encima de la gelatina. 3 cachitos del bizcocho rebozados por el polvo de jamón rodeando el cuscús y la gelatina y por ultimo un trozo de lágrima encima del cuscús.

