

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

LAS CARRILLERAS DE MARCIAL CASTRO

AUTOR: CARLOS VIÑAS BERIGÜETE

PRODUCTO ESTRELLA: CARRILLERAS IBÉRICAS MARCIAL CASTRO

INGREDIENTES (8 PAX)

- Para las carrilleras de cerdo ibérico guisadas al vino tinto

1 litro de vino tinto joven

50 grs de azúcar moreno

40 grs de aceite de oliva

8 carrilleras de cerdo ibérico "Marcial Castro"

4 dientes de ajo machacados

200 grs de cebolla en mirepoix

100 grs de puerro en mirepoix

100 grs de zanahoria en mirepoix

100 grs de tomate rojo en mirepoix

20 grs de azúcar moreno

2 dl de buen brandy

1 litro de jugo de carne

Tomillo, romero, perejil, sal y pimienta negra

- Para los raviolis de trufa

24 láminas finas de tocino ibérico salado

24 finas láminas de trufa (tuber melanosporum)

- Para las migas "tiernas"

2 huevos de corral

30 grs de harina de trigo fuerte

20 grs de azúcar

- Para el puré de patata "noisette"

120 grs de patata en cachelos

60 grs de mantequilla

Sal y pimienta blanca

Para los cascos de cebolla con yema

24 cascos de cebollita francesa

2 cucharadas de yema de huevo pasteurizada

Sal

- Para los brotes

Brotes escogidos y al gusto

ELABORACIÓN

CARRILLERAS

1. Juntar el vino tinto joven con los 50 grs de azúcar moreno y reducir hasta obtener 1/3 del volumen.
2. Salpimentar las carrilleras y saltear, retirar una vez doradas.
3. Rehogar a fuego lento y tapado en el aceite los ajos y añadir la cebolla, el puerro y la zanahoria. Añadir el azúcar moreno y caramelizar con el tomate. Flambear con el brandy, introducir las carrilleras salteadas y mojar con el vino tinto reducido y el jugo de carne.
4. Hervir y añadir las hierbas aromáticas.
5. Cocinar a 95 grados durante 2 horas.
6. Extraer las carrilleras y disponer en un recipiente adecuado.
7. Colar la salsa y reducir hasta obtener el punto deseado, ligar si es necesario y cubrir las carrilleras. Enfriar hasta el momento de su servicio y conservar en un recipiente adecuado.

RAVIOLIS

1. Envolver la trufa en las láminas de tocino y conservar en la nevera hasta el momento de su emplatao.

MIGAS

1. Batir los huevos con el azúcar y la harina hasta formar una masa lisa y sin grumos. Pasar a través de un colador de malla metálica fina.
2. Introducir a un sifón, cargar y agitar la mezcla.
3. Rellenar 1/5 parte de un vaso desechable y cocinar al microondas al máximo de potencia y durante 45 segundos.

PURÉ DE PATATA

1. Cocinar la mantequilla a fuego lento hasta que adquiera un olor y fragancia a avellana.
2. Cocer las patatas en cachelos a partir de agua fría y sin sal durante 20 minutos. Escurrir, tamizar, poner a punto de sal y pimienta blanca y añadir la mantequilla noisette.

CASCOS DE CEBOLLA

1. Dorar ligeramente los cascós de cebolla y sazonar.
2. Conservar la yema pasteurizada en la nevera.

BROTES

1. Conservar en la nevera y tapados hasta el momento de su emplatao.

PRESENTACIÓN

Calentar las carrilleras en su propia salsa.

Disponer en el centro del plato el puré de patata "noisette" y repartir de manera equidistante los cascotes de cebolla y las migas "tiernas" sobre las que se apoyarán de manera delicada los raviolis de trufa.

Rellenar los cascotes de cebolla con la yema pasteurizada.

Terminar con las carrilleras sobre el puré de patata "noisette" y con los brotes escogidos y frescos.

