

**BEATRIZ SOTELO. Restaurante A Estación (Cambre, A Coruña)**

**Menú ganador**

- Canelón de faisán con setas de temporada, jugo de asado y trufa.
- Merluza de Celeiro con limón y jugo de pimientos.
- Almendra, manzana y albariño.

**ENTRANTE**

- Canelón de faisán con setas de temporada, jugo de asado y trufa.

**Elaboración:**

Ingredientes

Faisán .....	1 kg
Carcasas de ave .....	0,75 kg
Puerro .....	0,1 kg
Cebolla .....	0,15 kg
Ajo .....	0,02 kg
Apio .....	0,05 kg
Aceite .....	0,02 l
Agua .....	3 l
Mantequilla .....	0,025 kg
Miga de pan .....	0,080 kg
Nata .....	0,25 l
Leche .....	0,75 l
Harina .....	0,025 kg
Foie fresco .....	0,1 kg
Agar-agar .....	0,006 kg
Trufa fresca en aceite de oliva .....	0,020 kg
Hierbas .....	0,005 kg
Germinados .....	0,010 kg
Setas de temporada .....	0,600 kg

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699 01 10 55

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



UN CONCURSO DE:



– Caldo de faisán:

Realizar un caldo de ave al modo tradicional, con una parte de las verduras, cebolla, puerro, ajo, tomillo, apio, faisán, una carcasa de ave y mojamamos con tres litros de agua. Dejamos cocer hasta que la carne del faisán este tierna. Retiramos el faisán y la carcasa. Dejamos reducir el caldo con las verduras. Deshuesamos y desmenuzamos el faisán para realizar después la farsa.

– Jugo de asado:

Con la otra carcasa, recortes de ternera y las verduras elaborar un fondo oscuro. Colar y dejar reducir el fondo resultante hasta quedar una glasa, sazonar y reservar.

– Masa para el canelón:

Una vez reducido el caldo lo trituramos con las verduras y le añadimos 5 g de trufa fresca en aceite; salpimentar y pasar por chino o tamiz. Pesar el caldo resultante y añadimos el agar agar (6 g por litro) llevando la mezcla a ebullición. Este caldo gelatinizado lo extendemos en una placa para obtener una capa fina. Reservar en nevera. Una vez frío lo cortamos en rectángulos de 11 x 7cm.

– Farsa de canelón:

Remojar la miga de pan en nata y leche al 50 %. Hacemos una bechamel con la mantequilla y la harina, una vez cocida le añadimos la carne de faisán previamente desmenuzada, setas de temporada salteadas, la miga de pan, el foie que le aportara untuosidad y reforzará el sabor de la farsa, salpimentar. Composición: Colocamos sobre el rectángulo de caldo gelatinizado parte de la farsa aproximadamente 50 g enrollamos con sumo cuidado y dejamos el pliegue final hacia abajo. Conservar en nevera.

**Presentación:**

- Calentar el canelón relleno al pase en el horno vapor 65° C para que no rompa la gelatinización del agar-agar.
- Colocar un poco de jugo de asado en el fondo del plato, posar el canelón y terminar con unos brotes de germinados, aromáticas, setas de temporada salteadas, aceite de cebollino, lámina de trufa y sal.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699 01 10 55

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



UN CONCURSO DE:



## PRINCIPAL

– Merluza de Celeiro con limón y jugo de pimientos.

### Elaboración:

#### Ingredientes

Merluza de Celeiro .....	3 kg
Guindillas dulces .....	0,4 kg
Ajos .....	0,03 kg
Aceite de oliva.....	0,2 l
Sal.....	s/c
Limón .....	0,25 kg
Harina de maíz.....	0,03 kg
Alga kombu seca .....	0,02 kg
Vinagre.....	0,007 l
Chile verde fresco.....	0,006 kg
Azúcar .....	0,004 kg

#### – Merluza:

Deslomamos la merluza y racionamos, colocando la merluza entre unas hojas de kombu hidratadas, conservar en cámara.

#### – Pilpil de limón:

La cabeza y la espina la meteremos en una bolsa al vacío junto con un diente de ajo y aceite de oliva. Cocinar en el horno a vapor a 90° durante 25 min. Retirar y enfriar. Colamos aprovechando el líquido, dejar decantar, con esta técnica obtenemos por un lado la gelatina del pescado y por otro el aceite aromatizado. Introducimos en el vaso de la Thermomix un diente de ajo, zumo de limón una pizca de sal y la gelatina de la merluza, turbinamos a 60° C hasta deshacer los elementos y vamos añadiendo poco a poco el aceite de la cocción, de este modo el resultado es un pilpil perfectamente montado con sabor a limón. reservar.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699 01 10 55

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADORES



#### UN CONCURSO DE:



– Encurtido de guindillas:

Escaldamos las guindillas enteras con piel y con pepitas en agua hirviendo salada y con un diente de ajo. Retirar las guindillas y reservar. Al agua de cocción le añadimos vinagre y azúcar y llevamos la mezcla a ebullición, retiramos del fuego y dejamos enfriar. Una vez frío introducimos en una bolsa al vacío las guindillas y parte del jugo, cocinar en vapor o *ronner* a 70°C durante , para ablandar la celulosa de las guindillas sin que pierdan sus propiedades organolépticas y nutritivas. Una vez cocinado lo abatimos y reservar. Se trituran en Thermomix hasta que resulte una mezcla homogénea. Espesar con un poco de harina de maíz quedando una textura densa.

– Cocción de la merluza:

Retiramos las algas y colocamos la merluza en una placa de horno con aceite de oliva y sal. Introducir en horno vapor a 62° durante 7 minutos.

**Presentación**

- En el fondo del plato colocar el pilpil de limón y sobre éste la ración de merluza colocada con esmero.
- Salsear con el jugo de pimientos.
- Rallar el chile verde por encima y añadir el aceite y la sal.

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



UN CONCURSO DE:



## POSTRE

– *Almendra, manzana y albariño.*

### Elaboración:

#### Ingredientes:

Para el bizcocho

Almendra molida .....	0,2 kg
Azúcar .....	0,175 kg
Huevos.....	4 unidades
Albariño .....	0,06 l
Impulsor .....	0,004 kg
Pasas de Corinto .....	0,05 kg

Para el helado

Puré de manzana verde .....	0,8 kg
Licor de manzana .....	0,05 l
Glucosa .....	0,07 kg
Estabilizante para sorbetes .....	0,002 kg

Para la crema

Albariño .....	0,1 l
Mosto .....	0,15 l
Yemas.....	5 unidades
Azúcar .....	0,05 kg
Ralladura de lima.....	c/s
Manzana Granny Smith .....	0,1 kg
Vinagre balsámico .....	0,3 l

#### Helado de manzana verde:

– Calentar una parte del puré con la glucosa, licor y estabilizante llevando la mezcla a 85° C. mezclar con el resto del puré, dejar reposar el mix en cámara durante 12 horas y congelar en paco.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699 01 10 55

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADORES



#### UN CONCURSO DE:



Bizcocho:

– Juntar la almendra, azúcar e impulsor. Montar tres huevos y añadir la mezcla anterior. Incorporar 50 ml. de albariño y reposar 24 horas en cámara para que la almendra se empape e hinche. Remojar las pasas en una mezcla de albariño con agua al 50%. Añadir un huevo al aparejo del bizcocho varillando enérgicamente escudillar y hornear 180° C durante 16 mins. Una vez frío cortar en rectángulos de 4x7 cm. y reservar.

Reducción de balsámico: Reducir a fuego lento hasta obtener una glasa.

Crema de albariño:

– Cocer en Thermomix yemas, azúcar, mosto, ralladura de lima y albariño durante 6 minutos a 85° C. Enfriar en un baño con hielo. Meter en sifón, reservar en nevera.

Manzana:

– Picar la manzana en juliana fina al pase.

**Presentación**

– Turbinar el helado.

– Colocar en el centro del plato la crema de albariño, el bizcocho y sobre éste una perfecta *quenelle* de helado.

– Terminar con la juliana de manzana y un cordón de balsámico.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699 01 10 55

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



UN CONCURSO DE:

