

**JORDI CRUZ. Restaurante Estany Clar (Barcelona)**

**Menú**

- Coca de caballa mediterránea con trompetas de la muerte, hojas amargas, apionabo y berenjena.
- Pieza de lubina asada con rúcula, salicornia y una infusión de setas y trufa tratada como una jalea.
- Leche de cabra cuajada con cacao, almendras, miel y canela.

**ENTRANTE**

- Coca de caballa mediterránea con trompetas de la muerte, hojas amargas, apionabo y berenjena.

**Masa de coca**

Harina de fuerza .....	125 g
Aceite .....	30 g
Sal .....	2,5 g
Levadura panadería .....	4 g
Agua mineral .....	60 g

- Colocar la harina tamizada y la sal en la máquina de masas. Trabajar a velocidad media, añadir el agua con levadura y el aceite a hilo. Dejar trabajar la masa hasta que se despegue de los bordes y pasar a un bol. Cubrir con un paño húmedo y dejar 20 minutos en la estufa a 25-30°C para que fermente. Una vez fermentada y reposada, estirar a 3 mm de espesor y semicocer las láminas a 160°C durante 5 minutos. Cortar 12 rectángulos de 4,5x3,5 cm. Reservar.

**Bases de coca**

Cebolleta .....	2 u
Ajo.....	1 u
Trompeta de la muerte .....	100 g

(*Craterellus cornucopioides*)

- Pochar la cebolla y el ajo picado en un buen aceite. Limpiar las trompetas de la muerte y cortar a dados regulares. Cuando la verdura esté hecha y tenga un tono dorado, añadir las trompetas, rectificar, agregar el perejil picado, y extender una capa de este salteado encima de cada coca dejando 3mm por todos los lados.

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:**



### Caballa

Caballa del mediterráneo .....	2 u
Aceite de arbequina .....	20 ml
Pimienta blanca .....	c/s

– Limpiar las caballas, retirar los dos lomos y desespinar. Realizar cortes de 6,5cm de largo por 3,5cm de ancho y, luego, un corte justo en la mitad de las piezas sin cortar la piel para obtener dos piezas del mismo tamaño. Colocar las piezas en una fuente con papel de aluminio, sal y pimienta blanca.

### Crema de aceite y berenjena

Berenjena .....	½ u
Sal .....	c/s
Aceite de arbequina .....	50 g
Micri .....	10 g
Agua mineral .....	120 ml
Hoja de gelatina .....	0,3 g
Agar – agar .....	0,2 g
Pectina nh Napage .....	0,4 g

– Purgar la media berenjena con leche durante 20 minutos. Secar y cubrir con 2 mm de sal. Asar la berenjena a la brasa por la parte de la piel. Cuando esté hecha, sacar la capa de sal y recoger la carne con una cuchara. Turbinar la berenjena con una cucharada de aceite y 80 ml de agua. Colocar el micri, el agar-agar, la pectina y 20 ml de agua en un cazo. Trabajar con el thurmix para que todo quede integrado y cocer a fuego lento hasta que tome consistencia untuosa. Pasar a una sopera y añadir la gelatina remojada y el aceite a hilo. Cortar la crema restante con jugo de berenjenas. La cantidad a añadir depende de la textura deseada.

### Crema de apionabo

Apionabo .....	100 g
Agua mineral .....	150 ml
Aceite de oliva arbequina .....	1 ml

– Cocer el apionabo, en dados de 1 cm, en el agua a fuego lento hasta que esté tierno. Escurrir y colocar en el vaso triturador. Trabajar la verdura añadiendo el aceite, poco a poco, y unas cucharadas de agua de cocción hasta obtener un puré fino.

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:



### Esferas de aceite

Aceite de oliva virgen .....	100 g
Agua mineral .....	141,25ml
Micri .....	20 g
Hoja de gelatina neutra .....	0,8 g
Aglinato de sodio.....	1 g
Cloruro cálcico .....	1 g

– El día antes de la elaboración, trabajar 100 ml de agua mineral con el aglinato y mantener una noche al vacío para que éste último se hinche y estabilice mejor la masa. Al día siguiente, trabajar 20 ml de agua con el micri y cocer a fuego lento hasta obtener un jugo denso. Verter en un bol, añadir la gelatina en hojas remojadas y agregar aceite ayudados de una varilla. Cuando la masa acepte todo el aceite, añadir la solución de aglinato y dejar reposar 1 hora. Realizar el baño de cloruro con 1,25 ml de agua.

### Hojas amargas

Berro .....	24 hojas
Escarola china .....	C.S.
Cebollino.....	8 ramas
Acelga roja .....	6 hojas
Perifollo .....	6 brotes
Salicornia .....	8 brotes

– Limpiar las hojas y esterilizar. Pasar por agua helada y luego centrifugar.

### Aceite balsámico

Aceite de arbequina.....	80 ml
Vinagre balsámico .....	20 ml

– Mezclar todos los ingredientes sin emulsionar y dejar enfriar bien en la nevera hasta el servicio.

### Acabado y presentación

*Otros ingredientes: cerveza rubia de Malta (330 ml) y sal Maldon.*

– Dar un golpe fuerte de horno a las bases de coca, para acabar de cocer la masa, y calentar las setas.

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:



Seis minutos antes de servir, poner la caballa en una atmósfera de 55°C. En el momento justo de emplatar, dar un golpe fuerte de salamandra, retirar la piel y servir encima de las cocas inmediatamente.

Para las esferas de aceite, añadir 12 cucharadas de masa (2,5 ml) al baño de cloruro, cinco minutos antes de acabar el plato. Cocer durante 40 segundos y verter en un recipiente con agua limpia para retirar el cloruro.

Servir bien escurrido y aliñado con sal Maldon.

Aliñar las hojas amargas con aceite balsámico y añadir los brotes de salicornia salteados muy ligeramente.

– Iniciar el emplatado colocando una lágrima de crema apionabo y otra de crema de aceite con berenjena. Encima de cada lágrima, colocar una coca caliente con la caballa. Disponer las hojas aliñadas. Encima de la caballa con crema de apionabo colocar una esfera de aceite, y la otra al lado de la segunda coca. Acabar con un hilo de aceite cortado, unos brotes aliñados de pipa y unas escamas de sal Maldon.

Repartir la cerveza en 6 vasos pequeños y servir aparte bien fría.

## PLATO PRINCIPAL

– *Pieza de lubina asada con rúcula, salicornia y una infusión de setas y trufa tratada como una jalea.*

### Lubina

Lubina ..... 500 g

Aceite de arbequina..... 20 ml

– Hacer un corte de la parte central de la lubina. Limpiar de espinas y escamas, y cortar 6 tacos de 65 g. Aliñar las piezas con el aceite y asar en una sartén antiadherente caliente, empezando por la parte de la piel. Cuando tomen color, girar las piezas y dar unos segundos de cocción.

Rectificar y reservar en un lugar cálido a 45°C durante 3 ó 4 minutos.

### Caldo base de gallina

Gallina ..... u

Verdura para caldo ..... 1 bandeja

Ajo ..... 1u

Coñac o brandy ..... 50 ml

Agua mineral ..... 2.000 ml

– Desangrar la media gallina en agua fría durante 10 minutos. Secar bien y cortar a pedazos regulares de 3 cm. Asar en una sartén hasta que tomen color y añadir las verduras limpias y picadas menudas. Dejar que todo el conjunto

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:



adquiera un tono tostado y reducir el licor. Introducir todo en una cazuela mojada con agua, cocer tapado a fuego lento durante 2 horas hasta que queden unos 500 ml de jugo, y filtrar.

### Infusión de setas y trufa

Caldo base de gallina .....	300 ml
Hongo congelado ( <i>boletus edulis</i> ).....	90 g
<i>Chantrellus lutescens</i> .....	20 u
Cebolleta .....	80 g
Ajo .....	1u
Coñac o Brandy .....	40 ml
Brisura de trufa negra en conserva .....	2,5 g
Vino de Oporto .....	20 ml
Huevo .....	1u
Xantana en polvo .....	1g

– Picar el ajo y la cebolleta y pochar con un poco de aceite hasta que las verduras estén hechas. Por otro lado, limpiar los hongos y laminar a dos milímetros. Limpiar las *chantrellus* i pasar un agua muy ligera. Dorar los hongos con unas gotas de aceite y añadir las *chantrellus* y la verdura pochada. Cocer el conjunto unos minutos, rectificar y reducir los licores. Dejar que el salteado se enfríe por completo y envasarlo a 9 atm. junto al caldo de gallina.

– Mantener dentro de un baño de agua caliente a 65°C durante 2h y filtrar. Clarificar con una clara de huevo y ligar con la xantana y la ayuda de un thurmix.

Una vez la xantana esté integrada, añadir la brisura de trufa y dar unos golpes de thurmix para que esté presente en la jalea, bien menuda. Reservar.

### Salteado de setas

<i>Chantrellus lutescens</i> .....	60 g
Perejil .....	1 rama
Rúcula .....	12 hojas

– Limpiar las setas y pasar por agua.

### Aceite de trufa

Brisura de trufa negra en conserva .....	0,5 g
--	-------

– Trabajar los ingredientes durante unos segundos con la ayuda de un thurmix. Rectificar de sal y 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:



### Acabado y presentación

– Saltear las setas unos segundos con sal y un poco de perejil. Dar un ligero golpe de salamandra a la lubina para recuperar temperatura. Colocar 25 ml de infusión de setas y trufas en seis platos hondos. En el centro, disponer las piezas de lubina. Colocar una cucharada de setas salteadas y un par de brotes de salicornia. Aliñar el conjunto con un hilo de aceite de trufa y dos hojas de rúcula selvática. Servir rápidamente.

### POSTRE

– *Leche de cabra cuajada con cacao, almendras, miel y canela.*

#### Cuajo de cabra y miel de caserío

Leche de cabra fresca .....	95 ml
Nata fresca .....	10 ml
Miel de caserío .....	8 g
Geltina de 2-3 gr .....	1u
Cuajo natural .....	4 gotas

– Veter la leche, la nata y la miel en una jarrita. Calentar en el microondas a 72°C. Remojar la gelatina en hojas y dejar enfriar la mezcla hasta que llegue a 48°C. Añadir la gelatina y el cuajo. Con la ayuda de una cuchara, mezclar y repartir en los seis recipientes de servicio. Dejar en la nevera un mínimo de 15 minutos, hasta que cuaje.

#### Piezas de cacao

Harina .....	20 g
Mantequilla .....	27 g
Azúcar en polvo .....	20 g
Almendra en polvo .....	20 g
Cacao .....	5 g
Ovevone .....	16 g
Huevo .....	1u

– Pasar, por separado, todos los polvos por un colador. Trabajar la mantequilla a punto de pomada y añadir el huevo. Mezclar la harina, el cacao y el azúcar, y trabajar todo. Añadir sal y la almendra en polvo y trabajar hasta que esté todo bien integrado.

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:



Dejar reposar durante dos horas y formar pequeñas esferas con toda la masa. Hornear encima de un *silpad* a 180°C hasta que estén cocidas.

#### Jugo de cacao

Agua mineral .....	25 ml
Azúcar .....	16 g
Nata fresca .....	16 ml
Caco en polvo .....	15 g

– Mezclar todos los ingredientes en un cazo y levantar un hervor trabajando constantemente. Reservar.

#### Helado de almendra tostada

Leche de cabra .....	50 ml
Nata fresca .....	30 ml
Almendra tostada .....	50 g
Huevo .....	1u
Azúcar .....	10 g
Glucosa .....	5 g
Dextrosa .....	3,5 g
Estabilizante .....	1g

– Dejamos macerar 12 horas los lácticos con la almendra tostada en polvo. Pasado ese tiempo, filtramos bien fino por una *superbag*. Añadimos la glucosa a la crema y la hacemos hervir.

Batimos el huevo en un bol y añadimos el azúcar, la dextrosa y el estabilizante. Incorporamos la crema hervida y calentamos hasta los 86°. Dejamos madurar en la nevera 12 horas y pasamos por la máquina.

#### Aire de canela y miel

Agua mineral .....	100 ml
Canela en rama .....	3 g
Azúcar .....	25 g
Miel de caserío .....	20 g
Lecitina de soja en polvo .....	1 g

– Juntar todos los ingredientes menos la lecitina dentro de una bolsa de vacío. Mantener en un baño de agua caliente a 65°C durante una hora como mínimo. Dejar reposar hasta que enfríe.

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:



### Acabado y presentación

Otros ingredientes: Sal volcánica

- Abrir la bolsa de aire de canela y miel, y filtrar. Añadir la lecitina y trabajar la superficie con la ayuda de un *thurmix* hasta que se forme una buena cantidad de espuma. Dejar reposar un minuto antes de servir para que se estabilice.
- Sacar los seis recipientes con el cuajo, de la nevera. Colocar un poco de jugo de cacao encima del cuajo. Encima del jugo poner una buena cucharada de piezas crujientes. Aliñar el conjunto con un poco de sal volcánica y para terminar, colocar una pequeña *quenelle* de helado y una porción de aire de canela y miel.

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:

