

**JOSÉ CARLOS FUENTES. Palacete Rural La Seda (Santa Cruz, Murcia)**

**Menú ganador**

- Cola de gamba roja hervida; pan con tomate ahogado en aceite de oliva virgen y hierbas de margen.
- Pargo sin piel ni espinas recubierto en polvo de cortezas de cerdo y jugo concentrado de las espinas con infusión de nopal.
- Sabores de Oriente: flan chino, tierra de té verde japonés, Kunkuats.

**ENTRANTE**

*Cola de gamba roja hervida; pan con tomate ahogado en aceite de oliva virgen y hierbas de margen.*

**Elaboración:**

Ingredientes

Gamba roja.....	40 g
Tomate muchamiel .....	100 g
Aceite de oliva.....	20 g
Pan de 1/2 .....	½ ud
Hojas de margen .....	c/s
Gelatina hojas .....	10 g
Sal maldon .....	0,1 g
Piel de limón en salmuera.....	0,2 g

– Para la esponja de tomate:

– Coger 500 g de puré de tomate triturado y colado, rectificado de sal, más 5 hojas de gelatina añadida en frío. Dejar cuajar en la nevera y con la ayuda de un robot montar hasta doblar el volumen inicial; dejar cuajar la espuma en una fuente adecuada para obtener la altura necesaria.

– Para los rizos de pan:

– Con ayuda de una cortadora de fiambres cortar láminas de pan congelado en tiras de 3mm x 15 cm; enmoldar en un cono y hornear a 160 °C durante 8 minutos. Reservar con gel de sílice en un recipiente hermético hasta su utilización.

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

– Pargo sin piel ni espinas recubierto en polvo de cortezas de cerdo y jugo concentrado de las espinas con infusión de nopal.

### Elaboración:

#### Ingredientes

Pargo .....	80 g
Pieles de cerdo .....	100 g
Zanahoria .....	50 g
Puerro .....	50 g
Chalota .....	15 g
Cebolla .....	50 g
Ajo .....	25 g
Espinás .....	500 g
Agua .....	c/s
Sal .....	c/s
Nopal .....	100 g
Aceite de oliva .....	20 g

#### – Para la salsa de espinas:

– Tostar las espinas bien limpias de sangre en horno a 170° C, sin aceite. Aparte machar una bresa con las verduras en juliana hasta dorar; mezclar con las espinas y cubrir de agua; dejar reducir lentamente como mínimo durante 8 horas. Colar por estameña y volver a reducir hasta obtener una textura de cordón o glassé de carne. Reservar.

#### – Para las cortezas:

– Después de freírlas, pasar por la Thermomix y escurirlas. Reservar.

#### – Para el pescado:

– Envasar al vacío el pescado en un corte regular con aceite de oliva virgen. Cocinar en roner a 55 °C, durante 7 minutos.

#### – Para la infusión de nopal:

– Cortar 200 g de nopal sin piel y cocer durante 20 minutos en 1 litro de agua con sal. Colar y espesar con gel (1 g x 100 g de líquido resultante). 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:



### Presentación

– Salar y marcar en plancha por dos de las caras el pescado. Pintar la cara superior del pescado con el jugo de espinas, espolvorear con el polvo de cortezas de cerdo, poner unos dados salteados de carne de nopal alrededor del pescado y servir con la infusión de nopal.

### POSTRE

– *Sabores de Oriente: flan chino, tierra de té verde japonés, Kumkuats.*

#### Elaboración:

##### Ingredientes:

Nata .....	265 g
Leche .....	115 g
Azúcar .....	850 g
Claras .....	3 ud
Yemas .....	7 ud
Haba tonka .....	5 g
Vainilla .....	5 g
Limón .....	100 g
Harina trigo .....	500 g
Harina freír.....	120 g
Té matcha .....	50 g
Levadura en polvo .....	20 g
Sal .....	c/s
Kumkuats .....	20 g

##### – Para la sable bretón de té matcha:

– Mezclar la sal y la mantequilla, agregar la harina, la levadura y el matcha en polvo; trabajarlo un poco, hasta obtener una masa. En otro recipiente, batir las yemas de huevo hasta que blanqueen. Mezclar la primera masa y las yemas blanqueadas con una espátula. Trabajar la masa hasta que quede flexible y manejable. Enfriar la masa en el refrigerador durante unas horas, será más fácil trabajarla. Una vez que la masa esté fría, hacer láminas de medio centímetro de espesor con un rodillo. Colocar en una placa de horno una hoja de papel sulfurizado y cocer a 150 grados durante 8-10 minutos.

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADORES



#### UN CONCURSO DE:



– Para los Kunkuats:

- Cocer el almíbar durante un minuto, y el kumkuat durante un minuto más.
- Dejar reposar hasta enfriar, en la nevera.

– Para el flan chino:

- Cocer en el horno al baño maría a 127 °C 1,30 min. Dejar enfriar y desmoldar la parte para usar en el pase.

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:

