

# RECETA

## I SEMIFINAL Barcelona 4 Noviembre 2008 III CONCURSO COCINERO DEL AÑO

### *Primer plato:*

*Guisantes cuajados, butifarra con miel y manzana, alioli de azafrán y declinación de jamón ibérico.*

### *Segundo plato:*

*La vie en rose, 1954: rubio asado con toffe gelatinizado de Campari, remolachas y ensalada floral.*

### *Postre*

*Cítricos con contraste de zanahoria y aceite de oliva virgen.*



*Victor Ibáñez, del  
restaurante "La Venta"  
Barcelona*



# la masía®

*desde siempre y ahora*



COCINERO DEL AÑO

# Guisantes cuajados, butifarra con miel y manzana, alioli de azafrán y declinación de jamón ibérico.

## Guisantes cuajados

### Ingredientes

Agua  
Azúcar  
Gelatina  
Guisantes  
Piel limón  
Sal  
Tabasco

### Elaboración

Trituramos todos los ingredientes menos la gelatina, en la Thermomix unos 8 minutos al máximo, colamos el puré, rectificamos de sal, tabasco y disolveremos la gelatina previamente hidratada con un poco de puré. Mezclamos todo sin incorporar aire y disponemos en la base de plato sopero. Reservaremos en la nevera.

## Butifarra

### Ingredientes

Butifarra Negra  
Mañana Granny Smith  
Miel  
Pimienta  
Sal

### Elaboración

Pelamos y trituramos la butifarra, añadimos la miel, la sal y la pimienta, después con la ayuda de papel sulfurizado le daremos forma de canelón poniendo una tira Granny Smith pelada en el centro. Reservaremos en la nevera.

## Alioli de Azafrán

### Ingredientes

Aceite de Oliva  
Suave La Masia  
Ajo  
Gelatina  
Leche  
Pimienta  
Sal

### Elaboración

Hidratamos la gelatina y la fundiremos en un poco de leche caliente. Juntamos la leche y la leche gelatinizada; trituramos con el turmix el ajo, la sal y la pimienta, incorporando aceite poco a poco hasta tener textura de pomada. Reservaremos en un dosificador de salsas en la nevera.

## Crujiente de Jamón

### Ingredientes

Aceite de Oliva  
Suave La Masia  
Jamón

### Elaboración

Pasamos el jamón por la picadora de carne y juntamos con el aceite, freiremos a fuego bajo hasta que quede crujiente. Reservaremos en papel absorbente

## Polvorón de Jamón

### Ingredientes

Aceite de Jamón  
Jamón Crujiente  
Pro Sec  
Sal

### Elaboración

Con el aceite de freír el jamón, lo cortamos a dados y lo trituramos con el caldo de polo unos 6 minutos en la termomix, colamos y rectificamos de sal, añadiremos un poco de instant Gel para dar un poco de textura a la sopa.

## Guarnición

### Ingredientes

Ajos  
Dulces Brotes de Guisante  
Colmenillas  
Espárragos Verdes  
Flor de Orégano  
Guisantes



## Emplatado

Emplataremos el conjunto encima de la crema cuajada, haremos un círculo con el alioli de azafrán y decoraremos con el resto de los ingredientes intentando que quede el conjunto equilibrado

## Finalidad del plato

Este plato tiene los ingredientes propios de la primavera-verano, con toques catalanes (alioli, butifarra). Emplatamos encima de una crema quedando el fondo del plato con un color muy vivo.

# La Vie en Rose. 1954. Rubio Asado con toffe gelatinizado de Campari, remolachas y ensalada florals

## Rubio

### Ingredientes      Elaboración

Ajo  
Mantequilla  
Perejil  
Rubio  
Sal

Limpiamos y fileteamos el rubio, salamos y lo envolvemos con papel sulfurizado dando unas vueltas con hilo bramante para que mantenga la forma. Marcaremos con aceite de girasol la carne y reservamos. Una vez esté tibio, con una jeringuilla llena de ajo, mantequilla y perejil (que previamente habremos triturado), la infiltramos entre los músculos del Rubio en diversos puntos. Lo pondremos en el horno a unos 200°C hasta que quede cocido.

## Puré Remolacha

### Ingredientes      Elaboración

Agua  
Mantequilla  
Remolacha  
Sal

Limpiamos los tallos de remolacha y los cubrimos de agua, añadimos sal y mantequilla, lo coceremos tapado con papel sulfurizado hasta que se evapore el agua y empieza a freírse con la mantequilla.

## Vinagreta de Frambuesa

### Ingredientes      Elaboración

Aceite de girasol  
Masiasol  
Frambuesa  
Sal  
Vinagre de Módena

Reducimos al fuego las frambuesas con sal y vinagre hasta que nos quede textura de salsa, enfriamos y añadimos aceite, tiene que quedar una vinagreta cortada.

## Aceite de Pimienta Rosa

### Ingredientes      Elaboración

Aceite de girasol  
Masiasol  
Pimienta Rosa  
Vinagre de Módena

Trituramos en la termomix al máximo la pimienta y el aceite (unos 10 minutos), colamos y reservamos.

## Emplatado

Hacemos una lágrima con el puré de remolacha, ponemos a un lado el rubio asado y al otro la ensalada floral ya aliñada. Añadimos las remolachas y el toffe gelatinizado haciendo un semi círculo alrededor del pescado. Aliñaremos la ensalada con el néctar de pimiento y la vinagreta de frambuesas.

## Finalidad del plato

Este plato está dedicado a una canción que en su día fue un éxito. Hemos visto pocos platos dedicados a una canción y basándonos en ella nos dimos cuenta que nunca habíamos visto un plato de pescado basado en un color. Hemos intentado hacer un plato fresco, floral y ligero.



[www.lamasia.es](http://www.lamasia.es)

## Toffe de Campari

### Ingredientes      Elaboración

Agar-agar  
Azúcar  
Campari  
Limón  
Nata  
Sal

Con el azúcar en el fuego hacemos un caramelo, desglasamos con el Campari y el jugo de medio limón. Añadimos la nata y reducimos hasta textura de toffe, luego añadimos la sal y agar-agar previamente disuelto en un poco de Campari. Dejamos gelatinizar en una bandeja y lo cortamos en cuadrados pequeños.

## Dados de Remolacha

### Ingredientes      Elaboración

Agua  
Mantequilla  
Remolacha  
Sal

Cortamos la remolacha a dados perfectos, la coceremos en agua salda con mantequilla, reservaremos en caliente.

## Néctar de Pimiento

### Ingredientes

Pimiento rojo  
Sal  
Vinagre modena

Limpiamos el pimiento y lo licuamos, añadimos sal y vinagre de Módena, reducimos hasta espesar, colaremos el néctar con un colador y después por una estameña y reservaremos

## Ensalada Floral

### Ingredientes

Aceite de oliva  
Fresas del bosque  
Germinal de remolacha  
Hinojo  
Pensamientos  
Pétalos de rosas  
Pomelo



# Cítricos Con Contraste De Zanahoria Y Aceita De Oliva Virgen Extra

## Mouse de Yogurt y Limón

### Ingredientes

Azúcar Glas  
Gelatina  
Nata Semi Montada  
Yogurt Griego  
Zumo de Limón

### Elaboración

Calentamos un poco de zumo de limón con azúcar, fundimos la gelatina previamente hidratada. Lo volcamos sobre el yogurt y enfriamos por debajo de 28°C. Luego incorporamos suavemente la nata semi montada.

## Bizcocho Zanahoria y Naranja

### Ingredientes

Azúcar  
Claras  
Harina de Almendras  
Harina Floja  
Mantequilla  
Piel Naranja  
Yema  
Zanahoria Rallada

### Elaboración

Montamos las claras con el azúcar. Juntamos la harina de almendra con la harina floja e incorporamos en forma de lluvia. Cuando sea homogéneo añadimos la zanahoria y la ralladura de naranjas. Por último añadimos la mantequilla fundida a 40°C. Cocemos en planchas de 2c 16 minutos a 175°C y congelamos.

## Compacto de Mandarina

### Ingredientes

Dextrosa  
Gelatina  
T.P.T.  
Zumo de Mandarina

## Sorbete de Yogurt Ácido

### Ingredientes

Ácido Neutro Leche  
Azúcar Pro-crema  
Dextrosa Yogurt Griego  
Glicerina

## Aire de Naranja Sanguina

### Ingredientes

Agua  
Lecitina  
T.P.T.  
Zumo de Naranja Sanguina

### Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes con turnix y reposamos 12 horas. Después montamos con el Bamix.

## Guarnición

### Ingredientes

Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia de La Masía  
Grill de Pomelo  
Hojas de Orégano Fresco  
Polvo de Naranja

## Crema de Naranja Concentrada

### Ingredientes

Azúcar  
Huevo  
Yema  
Zumo Naranja Concentrado  
Gelatina

### Elaboración

Mezclamos el zumo, el huevo, las yemas y el azúcar y cocemos en el microondas a media potencia mezclando cada 3-4 minutos hasta que quede bien cuajado. Añadimos gelatina y emulsionaremos.

## Aceite

### Ingredientes

Aceite de oliva Virgen Extra Excelencia de La Masía

### Elaboración

Reservaremos el aceite a temperatura ambiente en un dosificador de salsas.

## Sopa de Zanahoria

### Ingredientes

Azúcar  
Pectina  
Zanahoria Licuada  
Zumo de Mandarina

### Elaboración

Mezclamos los líquidos a 40°C, añadimos la mezcla de azúcar, pectina y hervimos. Colamos con el chino fino y reservamos en la nevera.

## Dentelle de Naranja

### Ingredientes

Azúcar  
Azúcar Glas  
Clara  
Glucosa  
Harina  
Mantequilla  
Piel Naranja  
Zumo Naranja

### Elaboración

Ponemos en la kitchen todos los sólidos, la mantequilla y la clara. Fundimos la glucosa en el zumo de naranja y lo añadimos al resto. Mezclamos y dejamos reposar 12 horas, después añadimos el azúcar.

