

XXV JORNADAS GASTRONÓMICAS

“LA COCINA ARAGONESA”

DEL 8 AL 12 DE FEBRERO DE 2016


HUESCA



Presentación	2
Vinos de la Semana Gastronómica	4
Recetario	5
Cartel 1 ^{er} accesit	17
Recetario	18
Cartel 2 ^o accesit	27
Cartel 3 ^{er} accesit	28
Recetario	29
Cartel 4 ^o accesit	42
Recetario	43

Presentación





Ya estamos en Febrero y esto en el C.P.I.F.P. San Lorenzo de Huesca significa Semana Gastronómica. Esta no es una más, es la XXV y está dedicada a la Cocina Aragonesa, que es el mismo tema con el que arrancamos estas jornadas hace 25 años, el tema que nos parece lo suficientemente importante para repetirlo y que seguro que será del agrado de los que nos acompañéis estos días.

Haciendo un poco de memoria decir que estas jornadas nacieron en el curso 89-90 en la Antigua Residencia de Niños, donde empezó nuestra andadura, tiempos difíciles en los que nos faltaba casi todo menos ilusión para tirar hacia delante. De esa ilusión nació hace 20 años la Escuela que hoy gozamos y que es referente dentro de las Escuelas de Hostelería y Turismo de nuestro país.

Expresar que en estos años la ilusión ha seguido viva y estamos en un período de crecimiento de las instalaciones para poder dar servicio a lo que hoy en día nos demanda el sector de la Hostelería y Turismo. Esta ilusión nos permite continuar en el camino que nos ha traído hasta estos días y todo esto ha sido posible gracias a todos los alumnos que han pasado por nuestras aulas, profesores, personal laboral y administración, a las dos anteriores Direcciones que ha tenido la Escuela, empresarios e instituciones que en estos 28 años han creído y apostado por este proyecto que es hoy el C.P.I.F.P. San Lorenzo y que allí donde están siguen llevando este nombre y difundiendo con orgullo.

No sería justo el no agradecer a todas esas personas anónimas que en todo este tiempo han confiado en este proyecto y que cada día comparten mesa con nosotros mostrándonos su apoyo y reconocimiento, esta es nuestra mejor recompensa.

Gracias a todos los que habéis hecho posible que este sueño sea una realidad.

EL DIRECTOR

VINOS SEMANA GASTRONÓMICA (XXV)

LUNES

Sartané

Bacalao ajoarriero con huevo

Pierna de lechal rellena

(Señorío Lazán crianza)

(V. Vero riesling)

(Enate crianza)

MARTES

Cardo con bacalao

Congrio con huevos tontos en salsa de azafrán

Lingote de manitas y cuello de cordero

(Pirineos blanco)

(V. Vero gewurztraminer)

(Enate tinto tipo reserva)

MIÉRCOLES

Boliches de Embún al estilo antiguo

Cazuela de cangrejos, ajostiernos, alcachofas y setas

Falsos canelones de pollo al chilindrón

(La Miranda de Secastilla)

(Enate chardonnay)

(Señorío de Lazán reserva)

JUEVES

Ajoarriero de Barbastro

Anguilas en salsa

Sorpresa de Nasarre

(Enate rosado)

(Pirineos gewurztraminer)

(V. Vero syrah)

NOTA: Todos los días con el postre se servirá una copa de poncho.



**R
E
C
E
T
A
R
I**



8

LUNES

Cóctel

INGREDIENTES -6 pax

18 cl de vino blanco Mesache
6 cl de licor de manzana sin alcohol
6 golpes de amaretto
30 gotas de Bitter de pomelo

ALUMNO: BLANCO Y NEGRO HITS- NICOLÁS BRIZ ESTEBAN- 2HOT305



SERVICIO A DOMICILIO

Villahermosa, 12 - Tel. 974 22 51 17

SUCURSALES:

Manuel Angel Ferrer, 2 - Tel. 974 21 31 40 • Cabestany, 1 - Tel. 974 23 02 67

HUESCA

Somos Artesanos

Sartanè

INGREDIENTES (para 6 personas)

- 350 grs de arroz
- 2 patatas medianas
- 12 caracoles
- 12 trozos de costilla de cerdo en adobo
- 250 grs de conejo a trozos
- 1 chistorra
- 2 cebollas medianas
- 3 ajos tiernos
- 1,5 kgs tomates
- 1/2 de pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Aceite de oliva virgen del Bajo Aragón
- Agua o fondo de carne
- Un chorrito de vino blanco
- Tomillo, hinojo, romero,
- Pimentón dulce
- 5 grs de sal ahumada (para darle el sabor a humo)

ELABORACIÓN

Preparamos toda la verdura del sofrito, picando la cebolla, los ajos tiernos, el pimiento y el tomate en brunoise. También pelaremos las patatas y las trocearemos en cachelos, reservándolas en agua para que no se oxiden.

Salaremos la carne y la reservaremos, y en una cazuela pondremos el fondo a calentar.

Empezaremos poniendo al fuego una parisienne con aceite de oliva y un poco del aceite del adobo, también podemos poner solamente aceite del adobo, dando más sabor. Cuando esté caliente freiremos la carne excepto la costilla, porque ya está frita.

Cuando casi esté frita la carne le añadiremos la verdura del sofrito (cebolla, ajo, pimiento y tomate, todo ello sazonado previamente). Después pondremos las hierbas aromáticas

Cuando esté todo frito echaremos la costilla de cerdo, y rehogamos un poco las patatas y después el arroz y añadimos un chorrito de vino al gusto. Es el momento de añadir el agua hirviendo (o caldo) hasta cubrir. Cocinamos los caracoles aparte y añadimos a la parisienne.

Corregimos de sal, dejamos cocer el arroz.

RAZONAMIENTO

La sartanè es un plato típico de mi pueblo, que se elaboraba (y se elabora aún) por los agricultores para comer en las duras jornadas de trabajo en el campo.

Es un plato muy completo y energético, y permite cubrir las necesidades diarias de los agricultores. Los ingredientes principales son arroz, patatas, verduras y carne. Antiguamente se elaboraba con lo que cada uno tenía, como productos del mondongo (matacía), las verduras del huerto, y otros "extras" como por ejemplo bacalao desalado, pudiendo también aderezarlo con alguna hierba aromática que se cogía por el monte.

Se elabora siempre al fuego de leña y en una parisienne (sartén honda), cuyo tamaño varía según el número de comensales. La sartén se coloca sobre el fuego con tres piedras.

Tradicionalmente una vez cocinada no se reparte en platos, sino que todos los comensales se disponen, cuchara en mano, alrededor de la sartén, comiendo cada uno de la parte que le queda delante.

Este es un plato tradicional de mi pueblo, incluso una vez al año desde el 2004 se celebra un concurso de sartanè en el que participa todo el pueblo para demostrar cual es la mejor.



ALUMNO: CARL- JORGE MÁS PINÓS- 2hoF201

Bacalao ajoarriero con huevo

INTRODUCCIÓN

Tiene un origen un poco incierto, porque proviene de los hombres encargados que iban con las mulas a trabajar por distintas partes geográficas. Este plato es muy sabroso porque adquiere todo el sabor de su propio jugo y viene muy bien para poder saciarte. Además, no es caro de cocinar porque son productos baratos y conocidos.

INGREDIENTES para 6 personas

- 750 grs bacalao
- 2 cabezas de ajo
- 1 unidad cebolla
- Aceite s/c
- 2 unidades pimienta verde
- Sal s/c
- Pulpa de pimienta choricero una cucharada
- Perejil s/c
- 1 litro tomate frito
- 6 unidades huevos

ELABORACIÓN

Se limpia y desespina el bacalao, a continuación, se hacen tacos. Se pica cebolla y pimienta verde en "Brunoise" y se pochan, se añade un poco de pulpa de pimienta choricero y tomate frito, se sazona y se cuece 5 minutos. Se confita el bacalao con dientes de ajo (el bacalao cubierto de aceite con muchos ajos) durante 15 minutos a fuego lento. Se retira el bacalao y los dientes de ajo. Con la salsa restante del aceite y la gelatina que ha dejado el bacalao se hace un pil pil. A este le añadimos el sofrito ya hecho, más el bacalao desmigado y un poco de perejil picado al final.

En el horno se hacen huevos poché, que son huevos puestos al horno a 64 grados durante 35 minutos.

PRESENTACIÓN

Se pone un timbal del bacalao y en el centro se pone un huevo poché. Se decora con una ramita de perejil fresco.

Pierna de lechal rellena, en salsa española con caracoles estofados

INGREDIENTES

Para la pierna de lechal

- 1 pierna deshuesada
- 200 grs ternera picada
- 100 grs pollo picado
- 100 grs magra de cerdo picado
- 50 grs panceta picada
- 75 grs pasas de Corinto
- 100 grs de manzana reineta
- 200 ml de brandy
- 10 grs perejil
- 10 grs orégano
- 10 grs tomillo
- 10 grs romero
- 20 grs ajo
- 2 und huevos
- c/s sal
- 100 grs cebolla
- 50 grs zanahoria
- 10 grs ajo
- 50 grs tomate maduro

Salsa española

- Fondo oscuro con los huesos de la pierna deshuesada
- 40 grs mantequilla
- 40 grs harina tostada

Caracoles estofados

- 300 grs caracoles
- 100 grs cebolla
- 100 grs puerro
- 10 grs sal
- 1 hoja de laurel
- 30 grs zanahoria

Majada caracoles

20 grs ajos
5 grs perejil
10 grs salsa soja
200 ml aceite de oliva
1 pimiento choricero
1 ramita de tomillo

ELABORACIÓN

Para la pierna deshuesada

Hidratar las pasas 10 horas antes en un licor.

Picar la carne del relleno, ponerla en un recipiente y agregarle los ajos y el perejil picado en brunoise, las pasas y los dos huevos. Salpimentar. Añadir el brandy. Mezclar todo bien y dejar 1 hora macerando.

Rellenar la pierna deshuesada y bridarla; añadimos el perejil, tomillo, romero, orégano.

Cortar las hortalizas en paisana regular.

Introducir la pierna y las hortalizas en una bolsa al vacío y sellar.

Hornear a 65° C durante 12 horas.

Una vez horneada, cuando esté frío, quitaremos el hilo y partiremos en trozos regulares.

A la hora del pase lo calentaremos a 180° C durante 10 minutos para que dore.

Salsa española

Hacemos un roux oscuro, echar la mantequilla a una soute. Cuando esté derretida añadiremos la harina tostada (previamente hemos tostado en el horno hasta que tiene un color almendrado). Cocinamos unos minutos y añadimos el fondo oscuro, lo dejamos cocinar hasta tener la textura deseada (si fuera necesario añadimos maicena exprés).

Caracoles

Poner los caracoles en una soute y añadir agua fría hasta que los cubra en su totalidad y algo más; colocarlos a fuego muy bajo, pues si la llama está muy viva no se les podrá engañar.

Cuando han sacado los “cuernos” fuera del caparazón, subir el fuego, ir espumando. Cuando el agua esté muy sucia, ponéis los caracoles en un colador, los saláis al gusto y los colocáis en otra cazuela con agua muy caliente nueva, con la cebolla, zanahoria, puerro, sal y laurel para que hiervan durante 1 hora aproximadamente.

Majada caracoles

Se rehidrata el pimiento chorricero y se quita la carne con la ayuda de una puntilla con cuidado de no quitar la piel.

Se juntan el resto de los ingredientes, y con la ayuda de un mortero se hace el majado.

Se pone en una soute los caracoles, se saltean y se le añade este majado y se cocinan durante 15 minutos aproximadamente.

EMPLATADO:

En un plato grande plano, se ponen tres porciones de carne y se pone un encima del otro, en el centro, se salsa con la salsa española por encima.

Los caracoles se pondrán unos 6 por ración en un lateral, se acaba espolvoreando con un poco de perejil por encima.

ALUMNO: HEIDI- ANA DELGADO GRACIA- 1HOT305



Dorondón

(Helado de higos con gelatina de ponche)

INTRODUCCIÓN

En las navidades estos ingredientes son muy típicos en las casas de los pueblos, en las cuales antiguamente se solían hacer estos postres por ser productos baratos y muy fáciles de encontrar, en verdad aún lo siguen siendo, pero ya no es como era antes.

Ponche:

INGREDIENTES para 6 personas

Orejones de melocotón, 12 unidades
Membrillo, 4 unidades
Canela, s/c
Cortezas de naranja, s/c
Vino tinto de Cariñena, 2 l
Azúcar, 500 grs
Pasas, 12 unidades
Agar Agar en polvo, 14 grs

ELABORACIÓN

Se ponen los membrillos y manzanas a asar en el horno. En una marmita se echa el vino con la canela, las cortezas de la naranja, los membrillos y manzanas ya asadas. Cuando hierva se echa el azúcar, los orejones de melocotón y las pasas. Se flambea para quitar el alcohol. Se cuela y se deja en un recipiente reposando 1 día.

Ahora es el momento de volver gelatina el ponche. Cuando haya pasado el día, se vuelve a poner al fuego y se echa en frío el Agar Agar, se remueve 2-5 minutos cuando este hirviendo a fuego suave. Se pone en moldes pequeños para que gelifique a la forma deseada.

Helado de higos

INGREDIENTES para 6 personas

Higos secos, 100 grs
Nata, 500 grs de nata
Azúcar, 50 grs de azúcar
Moscatel, s/c
Agua, 100 ml

ELABORACIÓN

Limpiar los higos y poner en maceración durante 24 horas con el moscatel y un almíbar que previamente haremos con el agua y el azúcar. Montar la nata y triturar los higos, mezclar y posteriormente congelar; una vez congelado se hacen bolas de helado. Montar el resto de la nata, se añade encima del helado y se glasea.

PRESENTACIÓN

Se coloca una base de gelatina de poncho y encima el helado de higos con la nata glaseada encima. Se decora con una rama de albahaca.

ALUMNOS: DORONDÓN- SERGIO ALASTRUEY GRASA Y MARTINA- 1HOT201



La Coruñesa, S.A.

**Productos de la pesca de los principales puertos españoles
Y de los orígenes más relevantes de pescado de importación
Congelados en general**

C/ San Urbez, 10 - Tels. 974 21 12 66 y 974 21 12 96
Fax 974 21 13 93 - 22005 HUESCA

Café

INGREDIENTES para 6 personas

24 cl de poncho

24 cl de café solo

Terminamos con nata montada aromatizada con naranja

ALUMNO: BLANCO Y NEGRO HITS- NICOLAS BRIZ ESTEBAN- 2HOT305



S O M O N T A N O
DENOMINACION DE ORIGEN



Pan de cinta

ORIGEN

Pieza de pan rústica de gran tradición en Aragón y típica de Zaragoza capital, es una de las variedades de pan más conocidas fuera de nuestros límites regionales.

INGREDIENTES

Harina de media fuerza tipo 55, 1,150 Kgs
Harina de centeno, 0,400 grs
Agua, 1,000 kg
Levain (masa madre natural), 0,700 grs
Levadura, 0,025 grs
Sal, 0,035 grs

ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes durante unos 17 minutos aproximadamente, salvo la levadura que la incorporaremos a mitad del amasado.

Cuando esté toda la masa preparada se echa en un recipiente ligeramente enharinado y se deja fermentar en bloque durante 1 hora.

Pasado este tiempo, se divide la masa en piezas de 120 gramos.

Bolear cada pieza y reposar sobre la mesa enharinada con harina de centeno, durante 10 minutos.

Formar barrotos abombados sin punta. De un lateral de la pieza se pellizca un trozo de masa con el que se confecciona un cordón alargado que se coloca sobre la superficie de la pieza previamente pintada con un poco de agua, abrazando la pieza transversalmente (su contorno recuerda a un feto humano rodeado por el cordón umbilical).

Fermentar a 30° C. de temperatura con un 70% de humedad durante 1 hora aproximadamente.

Tallar transversalmente al lado del cordón justo antes de meter al horno.

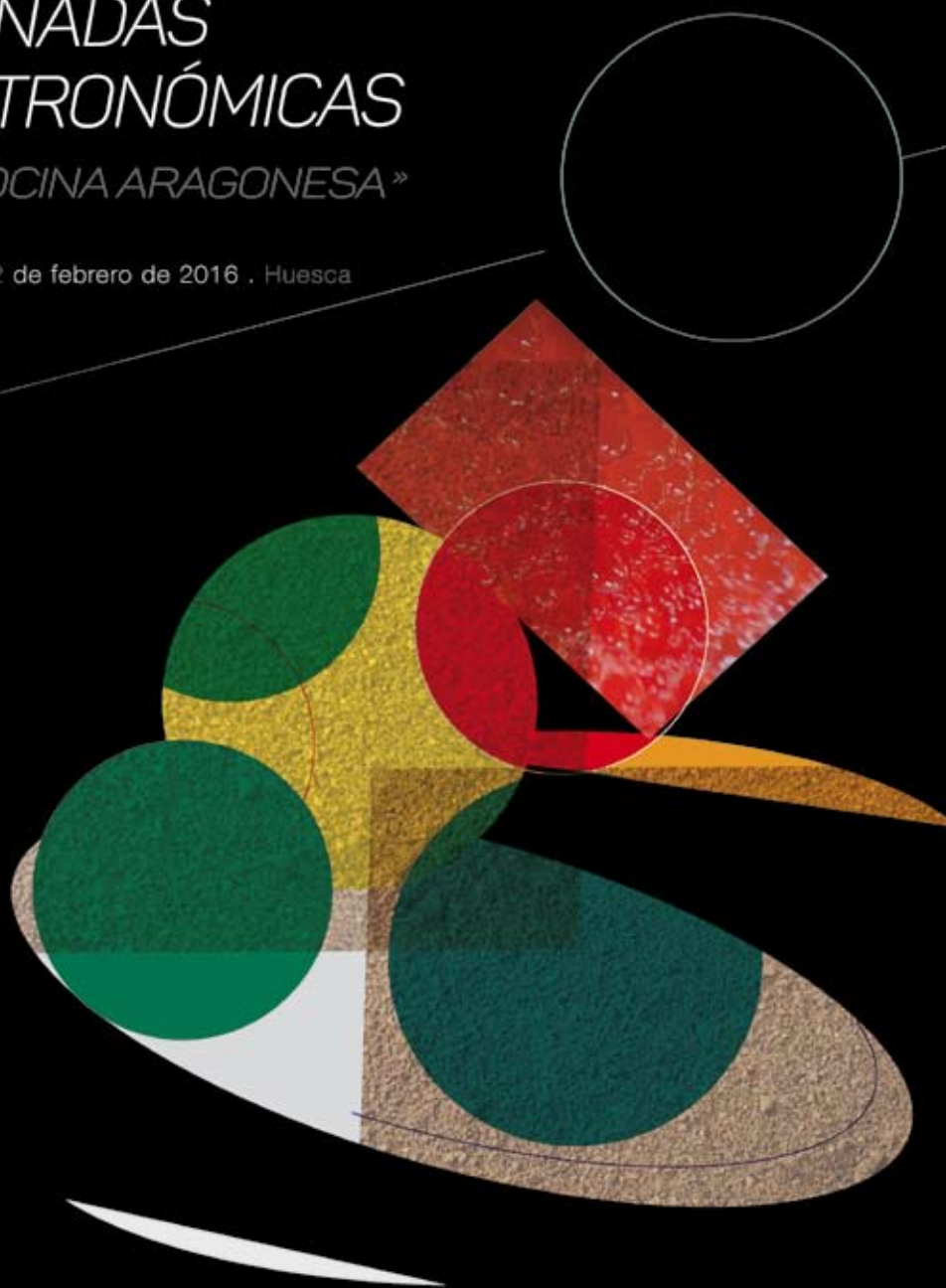
Introducir en el horno a 225° C de temperatura y con vapor en entrada durante 25-30 minutos.

Deshornar y enfriar antes de consumir.

XXV
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

« LA COCINA ARAGONESA »

Del 8 al 12 de febrero de 2016 . Huesca



AUTOR: PATRICIA GRACIA

Cóctel camelo

Granizado de melocotón de Calanda y cava con ralladura de trufa.

Escogemos este cóctel porque, ya que tratamos sobre la cocina aragonesa en esta edición de las jornadas, que mejor que incluir algo tan nuestro como el melocotón de Calanda, el cava Reyes de Aragón y la trufa.

INGREDIENTES

Hielo picado
Melocotón de Calanda en almíbar
Trufa de Aragón
Cava Reyes de Aragón reserva

PREPARACIÓN

Llenamos una copa de cava con hielo picado y sobre éste vertemos $\frac{1}{2}$ de almíbar de melocotón de Calanda y $\frac{1}{2}$ de cava Reyes de Aragón.

Terminando el cóctel con una ralladura de trufa, y una pajita para el cliente.

SERVICIO

En copa de cava, elaborado directamente.

ALUMNOS: MIGUEL SERRANO LÓPEZ 1º HOT 304. BORJA GARCÍA DíEZ 1º HOT 304

E N A T E

BODEGA FUNDADA EN 1991

Cardo con bacalao

INGREDIENTES

1 cardo grande o 2 pequeños
½ kg de bacalao ya desalado
100grs de almendras
2 o 3 rebanadas de pan
Ajo y perejil
Aceite
Harina o Almidón

ELABORACIÓN

Pelar y hervir el cardo, luego pasar por harina o almidón el bacalao y freirlo, pasar por la harina o almidón el cardo, poner todo en una cazuela.

Aparte freir las rebanadas de pan, hacer una picada de almendras con el pan, ajo y perejil, incorporar a la cazuela con un poco de caldo, dejar cocer todo junto.

HISTORIA

Esta otra variante se elabora en Adahuesca, en este caso la trabazón de la salsa corre a cargo de una tajada de pan previamente frita, este mismo y elemental procedimiento para trabar una salsa lo ensaya la cocina popular altoaragonesa en su celebrado conejo en salsa, esta versión otorga a la salsa una textura mucho más cremosa, debido a la untuosidad que le proporciona el pan frito.

ALUMNOS: BATURRICO – ÓSCAR GARCÍA RODA Y NATALIA LAPLAZA- 2HOT201





Congrio con huevos tontos en salsa de azafrán

INGREDIENTES

Congrio seco

- 900 grs congrio seco
- 2 hojas laurel
- 60 grs ajos
- 60 grs piñones
- 30 grs harina
- 0.5 grs hebras de azafrán

Huevos tontos

- 600 grs miga de pan
- 9 unid huevos
- 30 grs ajo
- 600 ml leche
- 400 ml aceite de girasol
- c/s perejil
- c/s pimienta
- c/s sal

Salsa de azafrán

- 400 grs chalota
- 500 grs nata
- 300 ml vino blanco
- 20 grs harina
- 200 grs mantequilla
- 0.5 grs hebras de azafrán
- c/s sal
- c/s pimienta

Fumet de pescado

ELABORACIÓN

Congrio seco

Desalar el congrio 24 horas antes desde agua fría.

Escaldar el congrio con una hoja de laurel.

Escurrirlo y ponerlo en una tartera de barro con unas hebras de azafrán, laurel y los piñones fritos, añadimos la harina y refreir.

Añadir fumet de pescado. Añadir una picada de ajo con perejil.

Dejar cocer unas 2 horas y 30 minutos aproximadamente.

ELABORACIÓN

Salsa de azafrán

Partir en brunoix la chalota, pocharla con la mantequilla, cuando esté pochada añadir la harina; cocinarla unos minutos.

Añadir el vino blanco y el azafrán que previamente hemos tostado aparte en una sartén, encima de papel aluminio. Salpimentar.

Dejar reducir a mitad el vino y añadir la nata líquida. Dejar a fuego lento hasta que este reducido.

Huevos tontos

Mojar la miga de pan con la leche, cuando esté rehidratado añadir los huevos batidos, una picada de ajo y perejil. Salpimentar.

Cogemos esta masa y hacemos buñuelos con una cuchara.

Freímos en aceite abundante. Reservamos en papel absorbente.

EMPLATADO

Necesitaremos una bandeja degustación, pondremos en la parte inferior, en forma de lágrima la salsa de azafrán, encima de la salsa un trozo de congrio, y al lado pondremos un huevo tonto. Añadiremos un poco de perejil con unos piñones picados por encima.

ALUMNO: HEIDI- ANA DELGADO GRACIA- 1HOT305



VIÑAS
DEL VERO



Lingote de manitas y cuello de cordero crujiente con escarola y diente de león

El cordero y la oveja siempre han sido las carnes básicas de la cocina aragonesa con una gran diferencia sobre las demás.

Todo se aprovecha del cordero, tanto sus partes más nobles como los despojos, que son los más buscados.

GUISO

Cuello de ternasco 4 kgs, manitas 3 kgs, cebolla 100 grs, puerro 60 grs, apio 20 grs, zanahoria 50 grs, tomate 40 grs, pimentón dulce y picante c/s, harina de trigo 200 grs, harina de garbanzos 100 grs.

Blanquearemos las manitas para quitar la lana y suavizar su sabor. Doraremos los cuellos con las verduras. Con cuidado y sin que se queme echaremos los pimentones y el tomate, seguidamente añadiremos vino tinto hasta que se evapore, luego caldo y dejaremos cocer durante 5 horas.

Cuando esté guisado, quitaremos los huesos e hidrataremos el desmigüe con caldo reducido. Pondremos en moldes para enfriarlos y obtener la forma del lingote. Luego enharinaremos con una mezcla de harina de garbanzos y fibra de trigo, pasaremos por huevo, volveremos a enharinar y freiremos.

GUARNICIÓN

Escarola 1 u., diente de león 200 grs, manzana ácida 1, soja, aceite y vinagre c/s.

Constará de escarola, diente de león y manzana picada en brunoise y apañada con aceite de oliva, soja, vinagre, sal y pimienta.

Para el emplatado pondremos la guarnición recién apañada a la hora del pase en el lado izquierdo del plato y freiremos al momento el lingote poniéndolo a la derecha del plato. Salsearemos para darle vistosidad.

ALUMNOS: ADRIÁN PARDO RAMOS - MIGUEL RIVED

Q

Quenefa de helado de borraja sobre bizcocho de almendras y miel y tallos de borraja con culis de melocotón

INGREDIENTES

300 grs de hojas de borraja
200 grs de harina
100 ml de agua
Aceite de girasol
Miel y azúcar

ELABORACIÓN

Para empezar la elaboración hay que quitarle a la borraja la hoja. Escoger hojas de tamaño pequeño.

Después las lavamos y las ponemos a secar en un paño sobre un paño y entre tanto elaboramos la masa.

Pondremos el agua en un bol y después la harina hasta obtener una pasta semi líquida. Untamos las hojas en la pasta y las freímos en aceite caliente.

Bizcocho de almendras y miel.


INGREDIENTES

200 grs de harina floja
3 huevos
180 grs de mantequilla
135 grs de miel
90 grs de almendra molida
90 grs de azúcar moreno
1 yogur natural sin azúcar
1 cucharadita de levadura royal
Almendras en láminas

ELABORACIÓN

Mezclar la harina con la levadura. Añadir cada uno de los ingredientes de uno en uno mezclar todo menos las claras de los huevos que se ponen al final a punto de nieve. Cocer a 180° C, 10 minutos.

ALUMNO: BLANCO Y NEGRO HITS- NICOLÁS BRIZ ESTEBAN- 2HOT305



Quemadillo de orujo de Colungo con espuma caliente de hierbaluisa y limón

ELABORACIÓN

Café realizado con orujo de Colungo, licores muy famosos en Aragón. Se trata de un café quemado, es decir con el orujo quemado para quitarle el potencial alcohólico que tiene, con una cantidad de café expreso y terminado con una espuma caliente de hierbaluisa y limón.

INGREDIENTES para seis personas

- 24 cl de orujo de Colungo quemado con unos granos de café y un twist de limón
- 60 cl de café expreso ya aderezado con azúcar para evitar que el cliente mezcle el café con la espuma para endulzarlo porque si no pierde toda su gracia
- Terminado con la espuma caliente de hierbaluisa y limón

INGREDIENTES para la espuma

- 1/3 jarabe de hierbaluisa:
 - 660 ml de agua
 - 340 grs de azúcar
 - 150 grs de hierbaluisa
- 1/3 de zumo de limón recién exprimido
- 1/3 de agua mineral
- 1 clara de huevo

Pan de espiga con semillas

ORIGEN

Pieza muy común entre las gentes del campo y vinculada con las tareas agrícolas, pertenece al grupo de piezas anchas y aplastadas. En Aragón goza de una larga tradición y es fácil adquirirla en las panaderías especializadas.

INGREDIENTES

Para la fabricación del Poolish:

Harina de media fuerza tipo 55, 3,750 Kgs

Agua, 3,750 Kgs

Levadura biológica, 0,030 grs

Para el resto de la masa:

Poolish (preparado anteriormente), 7,530 Kgs

Harina de media fuerza tipo 55, 13,000 Kgs

Agua, 7,000 Kgs

Levadura biológica, 0,175 grs

Sal, 0,385 grs

Mezcla de semillas (sésamo blanco, linaza marrón, semillas de amapola...),
1,000 Kgs

ELABORACIÓN

Para la elaboración del poolish

Disolver en un barreño la levadura en el agua, después añadir poco a poco la harina e ir batiendo con la mano o con un batidor hasta convertir la mezcla en una papilla espesa.

Fermentar a temperatura ambiente (lugar tibio 28-30° C) durante 3-4 horas hasta que la masa doble el volumen inicial.

Para la elaboración del resto de masa

Cuando el poolish ha fermentado ya se puede utilizar.

Amasarlo junto con el resto de ingredientes durante unos 18-20 minutos, el agua se va añadiendo poco a poco a la masa y la levadura restante se incorpora a mitad de dicho amasado.

Cuando la masa esté bien amasada echarla en un recipiente ligeramente enharinado y fermentar en bloque durante 1 hora y 30 minutos.

Dividir la masa y pesar piezas de 150 gramos.

Bolear y reposar sobre la mesa 15 minutos.



Formar barrotos cilíndricos alargados.

Humedecer superficialmente y rebozar la parte superior en la mezcla de semillas.

Colocar sobre bandejas de horno.

Con unas tijeras cortar las piezas dándoles forma de espiga.

Fermentar a 28° C de temperatura y 70 % de humedad durante 1 hora y 30 minutos.

Hornear a 225-230° C de temperatura, con vapor en entrada durante 25-30 minutos.

Deshornar y enfriar antes de consumir.



XXV JORNADAS GASTRONÓMICAS

La Cocina Aragonesa



Huesca

Del 8 al 12

de Febrero de 2016

AUTOR: MARÍA GRACIA

XXV Jornadas
Gastronómicas

"La Cocina Aragonesa"



Javier Blasco

Del 8 al 12 de Febrero
de 2016. Huesca

Organiza



Kir Royal made in Graus

INGREDIENTES

102 grs de jugo de trufa de Graus
900 ml de cava Reyes de Aragón

PRESENTACIÓN

Dividimos el jugo de trufa en 6 copas, unos 17 grs aproximadamente en cada una.

Servimos al comensal y delante de él rellenamos la copa con el cava muy frío.

RAZONAMIENTO

Para elaborar este coctel me he basado en el típico Kir Royal francés pero le he cambiado el licor de grosella negra por el jugo de Tuber melanosporum, un producto que desde hace unos años se cultiva en la localidad de Graus. También he cambiado el champagne francés por el cava Reyes de Aragón de la bodega Langa de Calatayud

ALUMNO: JORGE MÁS PINÓS 2º HOT 201





Boliches de Embum (al estilo antiguo)

INTRODUCCION

He querido dedicar unas líneas a esta humilde legumbre y hacerle un hueco dentro de nuestra cocina aragonesa y darle la importancia que merece tanto nutricional como gastronómicamente y volver a los platos de cuchara que impregnan los aromas de los hogares en los meses de invierno.

La recolección de las vainas es manual, se extienden al sol y cuando abren las vainas, se atochan para desgranar. Seguidamente se avientan y se eligen manualmente.

Encontramos las siguientes variedades autóctonas (Embum): de palo (trepadora) y blanco, amarillo, colorau, negro, careta, Pilarica y sin palo (mata baja).

Cada parcela forma un lote y todos los lotes se guardan en cámara frigorífica para evitar el gorgojo. Los boliches secos se envasan la vacío.

Tienen sabor intenso y muy sabroso, la piel suave y textura que se deshace en boca.

Es por ello que su precio es elevado ya que es un proceso costoso.

En esta receta podíamos pensar en el calendario religioso que debía ser mucho más estricto y las normas de la iglesia muy severas en tiempos de nuestros abuelos, ya que nos recuerdan a los días de ayuno, vigilia o abstinencia.

Hay muchas formas de elaboración: con chorizo, con jamón con oreja y morro, en ensaladas, en purés, etc.

INGREDIENTES

Boliches de palo, 300 grs

Boliches sin palo, 300 grs

Boliches viejos, 300 grs

Boliches negros, 300 grs

Cabezas de ajo, 8

Cebolla gorda, 300 grs

Zanahorias, 200 grs

Puerros, 200 grs

Sal, laurel, perejil y aceite de oliva, s/c

ELABORACIÓN

Poner a remojo durante 24 horas los boliches, siempre por separado. En cuatro perolas con agua fría colocar la legumbre y en cada recipiente una cabeza de ajos, una zanahoria, un trozo de puerro y un buen chorro de aceite de oliva.

Cocer a fuego lento hasta que tengan una textura mantecosa. Posteriormente sazonar un refrito de cebolla y perejil picado e incorporar a los boliches ya cocidos.

Para que los boliches se digieran mejor es preferible seguir estos pasos: póngalos a hervir durante diez minutos y luego tire el agua de cocción. A continuación cuézalos en una cacerola aparte con agua hirviendo y dos cucharadas de aceite durante quince minutos. Si las tomas así resultarán más digestivas y ofrecerán menos pesadez después de las comidas. En cualquier caso, es recomendable no remover los boliches mientras hierven.

ALUMNO: LA GABARDERA ALUMNOS: M^º PILAR PLANO VIDOSA 2^º HOT 305





Cazuela de cangrejos, ajos tiernos, alcachofas y setas

INGREDIENTES: 6 personas

48 cangrejos de río
9 ajos tiernos
12 alcachofas
450 grs de setas de cardo
1 1/2 copa de coñac
150 grs de mantequilla
Laurel
Pimienta negra en grano
Limón

Salsa:

150 grs mantequilla
3 cucharadas de puerro picado
3 cucharadas de cebolla picada
3 dientes de ajo
½ cucharadita de pimentón dulce
1,2 l de fumet de pescado
6 cucharadas de tomate frito
2 cucharaditas de harina
Zanahoria

PREPARACIÓN

Quitar las cabezas de los cangrejos y reservarlas.

Cocer las colas de los cangrejos en agua con sal, laurel y pimienta negra en grano. Cocer las alcachofas en agua con sal, limón y una cucharada de harina (para que quede el agua blanca).

Pelar los ajos tiernos y trocearlos. Cortar las setas en juliana.

Saltear en mantequilla los ajos tiernos y las setas. Añadir las alcachofas y las colas de los cangrejos cocidas y peladas. Echar el coñac, flamear, incorporar a la salsa obtenida, cocer dos minutos y servir.

Para la salsa: dorar la mantequilla, el puerro, la zanahoria y los ajos. Añadir las cabezas de los cangrejos. Rehogar unos minutos (hasta que cambien de color), echar la harina, el pimentón y a continuación el tomate frito y el fumet. Cocer 10 minutos. Rectificar de sal, triturar y pasar por el chino.

JUSTIFICACIÓN

Estas recetas las solía hacer mi abuela en ocasiones especiales cuando se juntaba toda la familia, en algunas ocasiones mi madre que también ha usado su libro me ha comentado que alguna receta era de mi bisabuela, esto me ha animado a buscar algunas recetas y al final me decidí por estas cuatro ya que son las que más me han impactado porque yo no recuerdo haberlas probado y me gustaría hacerlo.

ALUMNOS: MOSSE ALUMNO: DIEGO LARDÍN AZNAR





Falsos canelones de pollo al chilindrón

Falso canelón

La masa del falso canelón (tal como me contó mi tía que los hacía su abuela) la elaboraban las señoras en los pueblos alejados de la ciudad para reemplazar a la masa de pasta de los canelones, ya que no había medios ni posibles para ir a comprarlos. La medida de la harina la he puesto en tenedores, que era como se tomaban años atrás.

Pollo al chilindrón

La receta del pollo al chilindrón es originaria de Aragón aunque también está arraigada con las cocinas de Navarra y Rioja: estas tres comunidades se disputan cuál de ellas es la patria chica de una de las recetas imprescindibles del recetario aragonés.

El chilindrón es un juego de cartas en el que se triunfa cuando en una misma mano se reúnen la sota, el caballo y el rey y en ese momento se consigue el éxito: el chilindrón, que equivale a la mejor combinación posible.

Parece ser que la reunión armónica de los ingredientes (tomate, pimienta y cebolla) de este plato dio lugar a tan rotundo termino.

Bechamel

El propio nombre de la receta ha sufrido una serie de cambios a lo largo de los años: su nombre originario (Bechameil) aparece transformado en Béchamelle en el libro de Vincent de la Chapelle "le cuisinier moderne" de 1735. A finales del siglo XVIII pierde la mayúscula inicial, por lo que desde entonces la conocemos como bechamell o bechamel.

Como casi todo lo bueno, todos quieren llevarse el mérito de su invención. Hasta cuatro paternidades se han llegado a descubrir.

La versión italiana dice que los cocineros florentinos de Catalina de Medici (1519-1589), que la acompañaron a Francia cuando se casó con Enrique II de Orleans en 1533, fueron los inventores de esta exquisita salsa, aprovechando que gracias a esta reina comenzó la revolución de la cocina en el país gallo.

Vista la falta de consistencia de la hipótesis anteriormente expuesta, otra teoría que se debe de creer como un acto de fe porque no está documentada, como la anterior, que arroga el invento al político protestante duque Philippe de Mornay (1549-1623), gobernador de Saumur y señor de Plessis al cual también se le adosan los inventos de las salsas Mornay, la salsa Chasseur, la Lyonnaise y la Oporto,

como vemos un hombre salsero pese a su agitada vida como político, prisionero y gobernador.

La otra es la autoría de la salsa al cocinero Francois Pierre de la Varenne (1615-1678) cocinero de Luis XIV, como vemos contemporáneo de Bechamel, fundador de la cocina clásica francesa, el cual escribió el libro *Le Cuisinier François* en 1651 y donde por primera vez se tiene constancia escrita de esta receta, la cual llevaría el nombre como un halago al marqués Louis de Bechamel.

INGREDIENTES

Falso canelón

- 6 tenedores de harina
- 2 huevos
- 1 vaso de leche (de los de agua)
- aceite

Pollo al chilindrón

- 1 Cebolla
- 2 Pimientos rojos
- 1 Pimiento verde
- 3 Tomates
- 2 Ajos
- 1 Pollo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Vio blanco (o coñac)

Bechamel

- 60 grs Mantequilla
- Sal
- 1 litro Leche
- 60 grs harina
- Nuez moscada
- Queso rallado

Para la presentación:

- Queso rallado
- Perejil

PREPARACIÓN

Cortamos la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y reservamos.

Troceamos el pollo, lo salpimentamos y lo sofreímos en un chorro de aceite, una vez sofrito lo retiramos de la cazuela y reservamos.

Añadimos a la cazuela la cebolla y sofreímos un poco, y añadimos el pimiento verde, el rojo, el ajo y una pizca de sal y dejamos pochar. Una vez pochado le añadimos un chorrito de vino blanco y removemos, pasados unos cinco minutos añadimos el pollo, el tomate troceado. Dejamos cocer a fuego lento durante unos tres cuartos de hora.

Mientras iremos preparando los falsos canelones, en un bol ponemos la harina, la leche, y los huevos y lo batimos (con batidora). En una sartén pequeña de unos 14 cms iremos haciendo el falso canelón como si de un crêpe se tratara, y los reservaremos.

Cuando tengamos el pollo ya cocido y templado lo deshuesaremos y lo trocaremos. El tomate, pimiento rojo, pimiento verde, ajo trituraremos, dejando una salsa rica, rica que añadiremos al pollo, reservando una pequeña cantidad.

Asaremos el pimiento rojo en el horno que pelaremos, cortaremos en tiras y apañaremos con sal y aceite.



Mezclamos la salsa con el pollo y empezamos a rellenar los falsos canelones con una cantidad de esta mezcla y un trozo de pimiento rojo, cerramos el canelón y los vamos colocando en una fuente apta para el horno.

Prepararemos la bechamel, en un cazo ponemos la mantequilla y esperamos a que se caliente, añadiremos la harina que dejaremos que se fría (para que la bechamel no tenga sabor a harina cruda) e iremos añadiendo la leche, mientras no dejamos de remover. Le añadiremos sal y nuez moscada. Cuando obtengamos el espesor deseado añadiremos unas seis cucharadas a la mezcla del pollo con la salsa y removeremos. La salsa que teníamos reservada la añadiremos a la bechamel para darle un sabor y color distinto. Naparemos los canalones, y les añadiremos un poco de queso rallado.

En una bandeja de horno pondremos papel de horno y ponemos unos montoncitos de queso rallado, lo cubriremos con otro papel de horno y le pondremos un ligero peso encima. Hornearemos durante unos tres minutos, sacaremos del horno y la placa de queso la cortaremos en círculos para la presentación del plato.

Gratinamos los falsos canelones y presentamos.

Pondremos dos falsos canelones por persona acompañado de un círculo de queso al horno y un poquito de perejil.

ALUMNOS: JMUGICA15 ALUMNO: IZARBE LUCÍA CIPRÉS 1HOT 201





Melocotón con mostillo

INGREDIENTES

- 250 grs de glucosa
- 250 grs de fondant
- VARIANTE: 500 grs de manitol
- 6 hojas de menta chocolate
- 24 flores azules de borraja
- 275 grs de pulpa de melocotón blanco
- 2 ¼ hojas de gelatina
- 1 capsula de sifón
- 2 flores de Sichuan
- 2 litros de mosto
- 250 grs de piel de naranja
- 200 grs de nueces
- 200 grs de pasas
- 150 grs de canela en polvo
- 1 anís estrellado

ELABORACIÓN

Hacemos un almíbar a 130° C, extendemos sobre un silpat en la mesa de satinar y cuando pierda un poco de temperatura empezamos a satinarlo, le damos unas 35 vueltas (debemos evitar que baje de 70° C), cuando le hayamos dado las vueltas hacemos medias esferas en las que colocaremos la pipeta (previamente calentada) para soplar, hacemos la esferas hinchando poco a poco, sin que explote el caramelo, hacemos una hendidura en la parte superior de la esfera con el culo de una puntilla y con la puntilla del revés hacemos una hendidura en el lateral de la esfera simulando un melocotón. Reservamos las esferas.

Hidratamos las 2 hojas de gelatina, colamos la pulpa de melocotón por una superbagg, pesamos 250 grs, disolvemos las hojas de gelatina en ¼ parte de la pulpa caliente, añadimos el resto de la pulpa, colamos y llenamos el sifón. Cerramos y cargamos el sifón, guardamos en nevera 4 horas.

Trituramos las flores de Sichuan para obtener un polvo.

Reducimos el mosto, enfriamos y volvemos a cocer con la piel de naranja, a los 10 minutos añadimos los higos, las nueces, las pasas, la canela en polvo y el anís estrellado, cocemos 15 minutos aproximadamente, colamos y enfriamos, guardamos las nueces.

EMPLATADO

Rellenamos $\frac{1}{2}$ esfera con la espuma, espolvoreamos un poco de polvo de flor Sichuan y terminamos de rellenar, colocamos la esfera de melocotón en un plato hondo, encima colocamos la hoja de menta chocolate.

Vertemos alrededor el mostillo, colocando 4 nueces enteras de las que hemos guardado alrededor del melocotón, colocamos las flores azules de borraja encima del mostillo entre las nueces.

VARIANTE

Si no se pudieran realizar los melocotones satinando azúcar debido a su dificultad se podrían hacer usando manitol y colorante, moldes semiesféricos y juntando las 2 semiesferas.

RAZONAMIENTO

En esta elaboración dulce me he basado en el mostillo tradicional y en el melocotón con vino, ambos típicos aragoneses, la variante es que el melocotón en lugar de ir macerado en vino, va acompañado de mostillo y en lugar de ser un melocotón es una esfera de azúcar rellena de una espuma de melocotón.

Al servirle este plato al comensal este se sorprende ya que no es melocotón amarillo normal, sino que es una esfera de caramelo con un relleno de melocotón blanco que es ácido y tiene el toque eléctrico de la flor de Sichuan que contrasta con el sabor dulzón del mostillo.

El mostillo lleva encima las flores de borraja porque aparte de que la borraja es un producto típico de Aragón, esta tiene un sabor que recuerda al de la miel.

El plato tiene contrastes de color muy llamativos por el amarillo del melocotón, el negro-amarronado del mostillo, el verde de la menta chocolate y el azulado de la flor de borraja.

ALUMNOS: TEODORO BRADAJÍ ALUMNO:JORGE MÁS PINÓS 2º HOT 201



Carajillo de pacharán

Café aromatizado con vainilla, infusión de pacharán, cardamomo y flor de lavanda y espuma de licor de café. Tomamos esta receta basada en el pacharán, producto típico aragonés, como la lavanda; fácil de encontrar en cualquier zona de la comunidad. El carajillo es tradición en Aragón tras una buena comida porque actúa como digestivo.

INGREDIENTES

- Café solo largo
- 2 cucharadas de café con leche de azúcar vainillado
- 5 cl de pacharán ordesano
- 3 piezas de cardamomo
- 1 cucharada de café mocca de flor de lavanda
- 1 taza de nata líquida
- ½ taza de kalua u otro licor de café.

PREPARACIÓN

En primer lugar, vertemos en una jarra para infusiones los 5 cl de pacharán, llevamos a ebullición y vertemos las tres piezas de cardamomo, una cucharada de café con leche de azúcar vainillado y 1 cucharada de café mocca de flor de lavanda. Dejamos reposar 5 minutos y enfriamos.

Por otro lado, en un sifón vertemos la taza de nata y ½ taza de kalua, cerramos, colocamos la carga y enfriamos.

En el vaso ancho, donde serviremos el café, vertemos 1 cucharada de café con leche de azúcar vainillado y sobre esta realizamos un café solo largo. Una vez tengamos enfriada la infusión y la espuma, vertemos sobre el café la infusión y terminamos de llenar el vaso con la espuma de café.

SERVICIO

En vaso ancho, con plato y cuchara de café con leche.

ALUMNOS: MIGUEL SERRANO LÓPEZ 1º HOT 304 BORJA GARCÍA DÍEZ 1º HOT 304

Pan a forqueta picán (La horca picante)

INGREDIENTES

Harina media fuerza 600 grs
Agua 270 ml
Sal 12 grs
Masa madre de levadura 120 grs
Levadura 12 grs
Mejorante panario 6-7 grs/kgs
De 8 a 12 dientes de ajo
Mantequilla 150 grs
Sazonar con perejil y pimientas

ELABORACIÓN

Freir el ajo, sin llegar a dorarse junto con el orégano y la pimienta y guardar. Mezclar la harina, agua, sal, masa madre y mejorante panario durante los primeros minutos de amasado (el amasado durará de 8 a 10 minutos).

A mitad de amasado ir incorporando poco a poco la mantequilla hasta que quede bien mezclada.

Una vez integrada la mantequilla, incorporar el ajo y la levadura en los dos últimos minutos.

Una vez pasado el tiempo de amasado, pasar la masa a la refinadora, debe de estar entre 5 y 7 minutos.

Una vez terminado, dividir en piezas de 70 gramos.

Volear y dejar reposar 5 minutos.

Formar las piezas, en forma de tenedor y tallar antes de fermentar.

Fermentar entre 26 y 30° C con un 70 % de humedad, durante 1 hora.

Una vez transcurrido este tiempo sacar el pan, volverlo a tallar y meterlo al horno a 200° C durante 20 a 25 minutos.

Hemos realizado un pan con forma de tenedor, ya que representa la orca con la que trabajaban los campesinos la materia prima con la que luego hacían el pan.

Le hemos incorporado ajo y perejil, ya que es muy típico en Aragón comer pan con estos alimentos.

ALUMNOS: "GENTE DO LUGAR" TERESA MOLINA. SARA CONDÓN. ROBERTO FERNÁNDEZ.

XXX Jornadas Gastronómicas



“ LA COCINA ARAGONESA ”

Del 8 al 12 de febrero de 2016

HUESCA

Vodka cooler de albahaca

PRESENTACIÓN

Se trata de un cóctel clásico aderezado con una de las hierbas más características en la capital oscense. Se trata de darle un “sabor” a las ya míticas fiestas de San Lorenzo las cuales giran entorno al color verde y ese aroma fresco a la albahaca.

La leyenda cuenta que cuando quemaron en la parrilla a San Lorenzo, llenaron la ciudad de albahaca para poder enmascarar el mal olor y así se consideró la albahaca como signo de la capital en honor a su patrón.

INGREDIENTES para seis personas

15 cl de zumo de limón natural

6 cucharadas de azúcar

30 cl de vodka Stolichnaya

12 hojas de albahaca fresca

30 cl de ginger ale

Decorado con una rodaja de lima en el borde

ALUMNO: ALEJANDRO ARANDA ROCHE 2º HOT 304





Ajoarriero de Barbastro

INGREDIENTES

- 1 tajo de bacalao
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de arroz
- 1 rama de perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 huevo por persona
- 1 cucharadita de café de pimentón
- Agua
- ½ patata

ELABORACIÓN

Enharinamos y sofreímos ligeramente el bacalao previamente desalado, desmigamos y reservamos. Doramos los ajos en el mismo aceite. Sofreír en ese mismo aceite el arroz. Iniciamos la cocción del arroz, tras añadir agua en la misma cantidad que en la paella, la hoja de laurel y el bacalao desmigado, cortar la patata como si fuera para tortilla y freirla aparte. Cocer muy poco a poco, cuando ya casi esté cocido el arroz, añadir las patatas fritas y el pimentón, dar una vuelta, escalfar un huevo por persona, servirlo con perejil bien fino sobre el ajoarriero.

HISTORIA

Esta receta procede del barrio de San Hipólito, un barrio que ha sido compartido hasta fechas relativamente recientes por labradores, asalariados, pequeños burgueses. Y es que esta sociedad se dirige hacia alguna parte pero el futuro nos tiene desorientados, pero bajemos de la higuera, también estamos ante un plato antiguo, rico, elaborado, colorista y de potentes sabores.

Un plato maravilloso.

ALUMNOS: BATURRICOS- ÓSCAR GARCÍA Y NATALIA LAPLAZA- 2HOT201

Anguilas en salsa

INGREDIENTES

6 anguilas pequeñas
Harina
1 cabeza de ajos
Perejil
Fumet de anguila
12 langostinos
18 almejas japónica

ELABORACIÓN

Limpiamos y sazonamos la anguila, cortamos en rodajas y rebozamos en harina, freímos y reservamos, tostar un poco de harina en el aceite de freírlas, picada de ajo y perejil y desleírla con el fumet (ánguila y cáscaras de langostino). Cubrimos las anguilas con el fumet, dejamos cocer y al final echamos los langostinos pelados y las almejas.

HISTORIA

A pesar de que la anguila ha desaparecido en todos los ríos altoaragoneses debido a las presas construidas en el curso del Ebro, es inexcusable referir aquí como homenaje a todas las víctimas innecesarias de esta carrera loca de los hombres, el plato de anguilas en salsa más populares de estas tierras.

ALUMNOS: BATURRICOS- ÓSCAR GARCÍA Y NATALIA LAPLAZA- 2HOT201

Sorpresa de Nasarre

INGREDIENTES 6 personas

- 1 y ½ conejo
- 1 cebolla
- 1 loncha de tocino blanco
- 3 dientes de ajo
- ½ cdta de canela en polvo
- 1 rama de perejil
- 1 onza de chocolate negro
- 12 láminas de pasta brick
- 1 nuez de mantequilla
- Tallos de perejil
- 4 patatas violeta

PARA EL FONDO DE CONEJO

- Bresa (½ cebolla, ½ zanahoria, 2 hojas de verde de puerro)
- Las 2 cabezas de conejo
- Bouquet garni (Hojas de puerro, tomillo, perejil, pimienta negra, clavo de olor y romero)

PARA LA SALSА

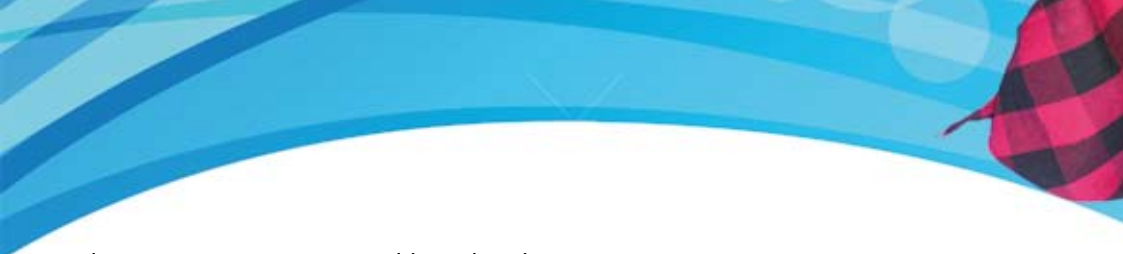
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil (solo sus hojas)
- 6 almendras
- 1 onza de chocolate
- 2 rodajas de pan

ELABORACIÓN

Elaboramos el fondo de conejo. En una marmita, doramos las cabezas de conejo y añadimos la bresa troceada, cubrimos de agua y atamos el bouquet garni. Cocemos 1-2 horas.

Fraccionamos el conejo, sazonamos y reservamos.

En un rondón, pochamos cebolla en brunoise junto con el tocino blanco cortado a dados pequeños. Sazonamos. Añadimos el conejo troceado y dejamos dorar. Pelamos y cortamos los 3 ajos por la mitad y lo echamos al rondón. Añadimos la ½ cucharadita de canela y la rama de perejil. Rehogamos todo y mojamos con el fondo de manera que no cubra del todo el conejo. Cocemos a fuego suave y a



los 30 minutos retiramos el hígado y lo reservamos. Cocemos 15 minutos más.

Para la salsa, pelamos los ajos y los machacamos en un mortero junto con el perejil, añadimos las 6 almendras y el hígado cocido, machacamos todo bien. Picamos el chocolate y lo mezclamos con la majada del mortero. Freímos las 2 rodajas de pan y lo echamos al mortero. Machacamos todo bien. Reservamos.

Una vez cocido el conejo, retiramos las raciones del rondón y las reservamos, en ese rondón con la salsa que ha quedado le añadimos la mezcla del mortero y mezclamos bien, dejamos que de un hervor y trituramos. Pasamos por un chino y levantamos. Reservamos.

Con el conejo reservado, lo deshuesamos y desmigamos.

Pelamos y cortamos las patatas violetas como patatas paja y freímos.

Extendemos dos láminas de pasta brick por persona y en el centro colocamos un poco de la salsa reservada, conejo desmigado y salsa de nuevo. Cerramos a modo de saquito y atamos con tallo de perejil. Pintamos con mantequilla derretida la pasta brick y horneamos 5-10 minutos hasta que se dore.

PRESENTACIÓN

Colocamos un saquito de conejo sobre una cama de patatas paja violetas.

ALUMNO:TOMATE CHERRY- VERÓNICA CAMPO -1HOT201

Pastel Biarritz

COMPOSICIÓN DEL PLATO

Pastel Biarritz
Natillas de fruta de la pasión
Aros de chocolate
Frambuesa liofilizada
Menta
Perlas de yogurt

INGREDIENTES PASTEL

4 huevos grandes
200 grs de azúcar
200 grs de almendra molida
1/2 cucharadita de café de cremor tártaro
Azúcar glas para espolvorear por encima

ELABORACIÓN (Para 2 moldes de cake, en total unos 14/16 pasteles)

Precalienta el horno a 170° C con calor arriba y abajo.

Pon el crémor tártaro con las claras y monta.

Cuando cojan volumen, añade la mitad del azúcar y monta el merengue hasta que esté muy firme (5-8 minutos con batidora de varillas a máxima velocidad).

Por otro lado bate las yemas con el resto del azúcar hasta que se pongan pálidas y aumenten su volumen.

Ahora mezcla con una espátula las yemas y las claras, y ve añadiendo la almendra molida poco a poco. En 3 o 4 veces.

Integra con movimientos envolventes usando la espátula. Una vez está homogénea la crema, añade más almendra. Así hasta que toda la almendra esté en la masa. Quedará una masa pálida y muy esponjosa. Con bastante volumen.

Forra dos moldes de cake con papel de hornear, y vierte en cada uno una cuarta parte de la crema. Alisa la superficie con la espátula.

Hornea durante 20 minutos a 165° C.

Saca del horno y vierte por encima la mitad de masa restante (repartida por igual en los dos moldes), y vuelve a hornear el pastel durante otros 15- 20 minutos más.

Pincha con un cuchillo y si sale limpio, ya lo tienes. Si no, déjalo otros cinco minutos más.

Deja que se enfríe antes de manipularlo pues es delicado.
Una vez fríos, corta en trozos de dos dedos de ancho, y espolvorea con azúcar glas por encima.

INGREDIENTES PARA LA NATILLA DE FRUTA DE LA PASIÓN

1 fruta de la pasión
30 grs de azúcar
200 grs de nata

ELABORACIÓN

Se junta la pulpa de la fruta de la pasión con la nata, el azúcar y se hierve y luego se deja enfriar para que nos quede una textura de natilla.

INGREDIENTES PERLAS DE YOGURT DE FONZ

100 grs de yogur de Fonz
1500 ml de agua
7,5 grs de alginato

ELABORACIÓN

Para las perlas echamos el alginato en el agua, batimos con la túrmix de mano hasta que esté todo disuelto y guardamos en la nevera durante una hora, una vez este la mezcla vamos echando el yogur con un saca bolas y dejándolas unos 4/5 minutos sin que se junten por que quedarían pegadas. Las sacamos y las lavamos en bol de agua.

ALUMNOS: SALTO DE LA TINAJA- SARA OTO Y PATRICIA PEIRÓN- 2ºINA



Carajillo de pacharán

Café aromatizado con vainilla, infusión de pacharán, cardamomo y flor de lavanda y espuma de licor de café. Tomamos esta receta basada en el pacharán, producto típico aragonés, como la lavanda; fácil de encontrar en cualquier zona de la comunidad. El carajillo es tradición en Aragón tras una buena comida porque actúa como digestivo.

INGREDIENTES

- Café solo largo
- 2 cucharadas de café con leche de azúcar vainillado
- 5 cl de pacharán ordesano
- 3 piezas de cardamomo
- 1 cucharada de café mocca de flor de lavanda
- 1 taza de nata líquida
- ½ taza de kalua u otro licor de café.

PREPARACIÓN

En primer lugar, vertemos en una jarra para infusiones los 5 cl de pacharán, llevamos a ebullición y vertemos las tres piezas de cardamomo, una cucharada de café con leche de azúcar vainillado y 1 cucharada de café mocca de flor de lavanda. Dejamos reposar 5 minutos y enfriamos.

Por otro lado, en un sifón vertemos la taza de nata y ½ taza de kalua, cerramos, colocamos la carga y enfriamos.

En el vaso ancho, donde serviremos el café, vertemos 1 cucharada de café con leche de azúcar vainillado y sobre esta realizamos un café solo largo. Una vez tengamos enfriada la infusión y la espuma, vertemos sobre el café la infusión y terminamos de llenar el vaso con la espuma de café.

SERVICIO

En vaso ancho, con plato y cuchara de café con leche.

ALUMNOS: MIGUEL SERRANO LÓPEZ 1º HOT 304 BORJA GARCÍA DÍEZ 1º HOT 304

Pan de estrella (Teruel)

ORIGEN

Este pan típico de Aragón pero con una gran influencia en los pueblos de la provincia de Teruel, posiblemente sea uno de los panes que tenga más nombres. En unas localidades se llama pan de pintadera, estrella, bolla, redondo, molde o estrellado. Su nombre con toda certeza proviene de la utilización del molde o pintera que cada familia disponía en su hogar y que aplicaba a cada uno de sus panes antes de cocerlo en el horno comunitario. El sello podía ser de madera, cerámica, piedra o metálico y sus dibujos generalmente vienen representados por pequeñas circunferencias del tamaño de una moneda grande. Cuando un hogar disponía de un molde con un diseño elegante y con ricas filigranas se decía tener "buena pinta". En las bodas cada familia se esforzaba en presentar una buena decoración demostrando así tener unas buenas aptitudes en la elaboración de panes.

INGREDIENTES

Harina de media fuerza W 220-280, 1 kg
Agua, 0,600 grs
Sal, 0,020 grs
Levadura, 0,020 grs
Masa madre, 0,100 grs

ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes, salvo la levadura que se añade a mitad de amasado.

Reposo en bloque de toda la masa durante 60 minutos.

División de la masa en piezas de 75 grs.

Reposo en bola de 15 minutos.

Formado de la pieza aplastando la bola y marcándola con el molde en forma de estrella.

Fermentar a 30° C. de temperatura con 70 % de humedad durante 1 hora y 20 minutos.

Horneado de 20-25 minutos a 220°-240° C, con vapor en entrada.



C/ Madrid, 2 - 22004 HUESCA

Tel.: 974 24 36 33

Fax: 974 23 06 56

info@escuelahosteleria.org

AGRADECIMIENTO Las imágenes que ilustran la portada y el interior del folleto son las obras ganadoras del primer premio y de las cuatro menciones de honor del concurso de carteles organizado entre los alumnos de la Escuela de Arte. Dicha escuela también ha sido la encargada de la decoración del comedor y del diseño del vestuario.