

cocinActiva!®

Carmen Baselga_Taller de proyectos



Cocina del Aire

Recetas de Jordi Morera | Miquel Ruiz | Julio Vargas

Coca Maria de salazones

Ingredientes>

6 huevos

400g de harina

100g de azúcar

500 de leche

200 de aceite de oliva

100 de anchoas

100 de capella asado a la llama

La ralladura de 1 limón

Levadura según fabricante.

Proceso>

Montar los huevos con el azúcar con la ayuda de un robot de cocina.

Pasar por la batidora el aceite la leche y los salazones, rallar el Lidon y añadirlo, juntar las dos elaboraciones y añadir la harina junto a la levadura muy suavemente para que no se nos bajen los huevos.

Poner toda la mezcla en un molde y hornear a 170º de 25 a 30 minutos según horno.
Acompañar con unos tomates secos y unas lascas de mojama.

cocinActiva!®

Carmen Baselga_Taller de proyectos



Cocina del Aire

Recetas de Jordi Morera | Miquel Ruiz | Julio Vargas

Pescado en escabeche de modena

Ingredientes>

Zanahoria

Cebolla

Ajo

Laurel

Tomillo

Pescado según mercado: caballa, atún, bonito, pez mantequilla.

3 partes de Aceite por una parte de vinagre balsámico o de manzana.

Proceso>

Hay que calcular la cantidad de aceite y de vinagre según las raciones que queramos elaborar. H tiene que quedar el pescado cubierto por el escabeche.

Freír las verduras con las aromáticas, añadir los líquidos y cocer durante unos 20 minutos, apagar el fuego y dejar que repose durante unos 10 minutos, introducir el pescado y dejar reposar durante un día en la nevera.

Se puede acompañar con una ensalada de lechugas mixtas.

cocinActiva!®

Carmen Baselga_Taller de proyectos



Cocina del Aire

Recetas de Jordi Morera | Miquel Ruiz | Julio Vargas

Patatas en corteza de tierra

Raciones : 4 personas | Tiempo : 60 minutos

Ingredientes>

8 Patatas pequeñas cocidas

Sal

Crema de Arcilla:

60 gr de Arcilla

40 gr de Lactosa

0,50 gr de Sal

90 ml de Agua

Proceso>

Rebozar las patatas con la crema de arcilla. Introducir al horno a 90º entre 1 hora o 45 minutos hasta el punto de que la arcilla se haya secado.

Presentación>

Hacer una montañita con las patatas en un plato negro y acompañar con ajoaceite.

Notas y observaciones>

Son ideales para aperitivo.



Arnadi de calabaza con berberechos

Raciones : 6 personas | Tiempo : 60 minutos

Ingredientes>

500 gr Calabaza

1 Limón

6 Ramas de Perejil

1 Paquetes Papas Pequeño

Aceite de Oliva

Epuma de berberecho:

250 ml de Nata

1 Yogur Griego

1 Lata de Berberechos

Limón Exprimido

Sal al gusto

Pimienta al gusto

Proceso>

Envolvemos la calabaza partida por la mitad con papel de aluminio. Precaentamos el horno a 180º e introducimos la calabaza entre hora o 45 minutos. Una vez asada, dejar enfriar, retirar las pepitas y la piel con una cuchara, triturar, hacer un puré y meter en mangas y reservar en frigorífico.

Con un bol y unas varillas, mezclamos todos los ingredientes de la espuma. Y colamos en un sifón de litro con una carga de gas. La lata de berberechos aprovechamos el caldo para la espuma y los berberechos los aliñamos con un poco de aceite de oliva.

Entre 2 capas de papel de cocina, introducimos hojas de perejil. Lo metemos en el horno entre 1 o 2 minutos (depende de la cantidad de perejil). Trituramos el perejil con las yemas de los dedos y mezclamos con papas también rotas y reservamos.

Presentación>

En un chupito de cristal, introducimos puré de calabaza, seguidamente 2 o 3 berberechos, rayadura de limón, la espuma de yogur y para terminar los chips por encima.

cocinActiva!®

Carmen Baselga_Taller de proyectos



Cocina del Aire

Recetas de Jordi Morera | Miquel Ruiz | Julio Vargas

Burbujas de chocolate Granizado de café

Raciones : 4 personas | Tiempo : 30 minutos

Ingredientes>

250 ml de Leche

250 ml de Nata

60 gr de Azúcar

80 gr de Yema de Huevo

220 gr de Cobertura de Chocolate

Granizado de café:

4 Tazas Café

25 gr Azúcar

Ralladura Limón

Canela Polvo

Proceso>

Hervir la leche y la nata. Un poco de esta incorporar al azúcar y las yemas previamente mezcladas. Finalmente mezclar con la leche y la nata sobrante y llevarlo a una cocción de 80 °. Añadir al chocolate, triturar y reservar.

cocinActiva!®

Carmen Baselga_Taller de proyectos



Cocina del Aire

Recetas de Jordi Morera | Miquel Ruiz | Julio Vargas

Lámina de hígado de pato macerado con sardina de Bota | Pan Valenciano

Raciones : 4 personas | Tiempo : 30 minutos

Ingredientes>

400 gr Hígado de Pato Fresco (Otra alternativa 400 gr Muiit Cuit, en este caso no hay que marinar)

50 gr Cognac

5 gr Azúcar

12 gr Sal

Nuez Moscada

50 gr Vermouth

50 gr Calabazate Confitado

1 Pieza de Pan Quemao

1 Sardina de Casco

100 gr aceite Girasol

100 gr Azúcar

.Pan Valenciano

Proceso>

Triturar el hígado con el cognac, el vermouth caliente, sal, nuez moscada y azúcar. Colar. Hacer rollos con el paté y rellenar de calabazate. Rebozar con el pan quemao que ha sido anteriormente tostado. Mojar el hígado con aceite de sardina y decorar con el almibar del Té.



Ensaladilla Valenciana de Bloody Mary en esencia | Pan de aceitunas negras

Raciones : 4 personas | Tiempo : 30 minutos

Ingredientes>

1 Kg Tomates Maduros
1 Diente de Ajo
1 Rama de Albahaca
4 Aceitunas Rellenas de Anchoa
Sal
Pimienta
Aceite de Oliva
Panal de Miel Natural

Pan de aceitunas negras:
165 gr de Mantequilla
Pomada
38 gr de Aceite de
Aceitunas Negras
5 huevos enteros
25 gr de Glucosa
12 gr de Azúcar Glace
250 gr de Harina Tamizada

Puré de aceitunas negras:

1 kg Aceitunas Negras
1/2 litro Aceite de Oliva

Proceso>

PAN ACEITUNAS NEGRAS: Mezclar con la mantequilla y el azúcar glace. Añadir la glucosa. Cuando la masa haya montado, añadir los huevos uno a uno . Mezclar la harina tamizada con la levadura, tirar la mezcla a la masa lentamente. Añadir el aceite de olivas negras y ligar. Mezclarle el puré de aceitunas fuera de la batidora removiendo con la espátula poco a poco. Rectificar de Sal.

CARAMELO DE ANGOSTURA: Angostura en una bandeja al horno y secar con un poco De azúcar hasta que esté caramelo

POLVO DE TOMATE SECO: Triturar tomate seco.