

TALLER DE COCINA 2018



VASITO DE QUESO DE CABRA:

- Galletas
 - Queso de cabra
 - Miel
 - Tomillo
- Machacar las galletas, cortar el queso en rodajas.
 - Hacer la mezcla del tomillo y la miel.
 - Rellenar el vaso con las galletas, el queso y unas gotas de miel con tomillo
 - Presentar con una cucharilla.

CUCHARILLA DE LANGOSTINO:

- Cucharilla
 - Langostino
 - Huevo de codorniz
 - Cebolla
 - Pimiento rojo
 - Pimiento verde
 - Cebolleta
 - Aceituna negra
 - Aceite y vinagre
- Cocer y pelar los langostinos. Reservar
 - Cocer y pelar los huevos. Reservar
 - Picar la cebolleta, el pimiento rojo, el pimiento verde y las aceitunas en dados pequeños. Colocar en un bol.
 - Añadir aceite, vinagre y un poco de sal.
 - Colocar en la cucharilla un langostino, un huevo y rociar con un poco de vinagreta.

CRACKERS DE ARROZ:

- Crackers de arroz
 - Jamón serrano
 - Tomate natural
 - Anchoas
 - Orégano
 - Aceite
 - Mermelada de tomate
- Echar un botón de mermelada en el crackers.
 - Cubrir el crackers con el jamón.
 - Colocar encima una rodaja de tomate.
 - Colocar dos anchoas.
 - Espolvorear un poco de orégano.
 - Adornar con unos hilos de aceite.

PIRULETAS EN CALABACÍN:

- Pechuga de pollo
 - Fruta (mango o pera)
 - Jamón york
 - Calabacín
 - Mermelada de tomate
 - Crocanti de almendras
- Cocer las pechugas de pollo, dejar enfriar y cortar en dados.
 - Cortar la fruta en dados del mismo tamaño.
 - Cortar el jamón en tiras.
 - Enrollar cada dado de pechuga y de frutal con el jamón york.
 - Insertar en la brocheta, napar con la mermelada de tomate y espolvorear el crocanti de almendras
 - Pinchar las brochetas en el calabacín abierto.

TALLER DE COCINA 2018



BROCHETA DE JAMÓN:

- Jamón serrano
 - Dátil
 - Tomate cherry
 - Anchoas
 - Piña
- Enrollar el dátil con el jamón.
 - Enrollar el tomate con la anchoa.
 - Insertar en la brocheta el cherry con anchoa, la piña y el dátil con jamón.

VASITO DE PEPINO:

- Pepino
 - Crema de queso aromatizada
 - Chaca
 - Cebolla crujiente
 - Huevas de salmón
- Cortar los pepinos en cilindros de unos 2 cm.
 - Sacar la pulpa del pepino y picar muy fino.
 - Cortar la chaca muy fina.
 - Mezclar la chaca, la pulpa del pepino y el queso.
 - Rellenar los cilindros de pepino con la mezcla y espolvorear la cebolla y las huevas.

ENDIVIAS CON BOQUERONES:

- Lechuga
 - Endivias
 - Boquerones
 - Mejillones
 - Tomate cherry
 - Mango
 - Miel
 - Aceite
 - Vinagre
- Sobre una cama de lechuga, colocar las hojas de endivia, previamente deshojada.
 - Picar el mango en brunoise, hacer una emulsión con aceite, vinagre y miel.
 - Añadir el mango y reservar.
 - Poner dos boquerones en cada endivia.
 - Colocar en un extremo el mejillón y en el otro el tomate.
 - Cubrir con la vinagreta de mango

BOLLITOS DE LECHE:

- Bollos de leche
 - Lechuga
 - Palitos de mar
 - Langostinos
 - Pera
 - Salsa rosa
- Abrir los bollos en horizontal.
 - Lavar y cortar la lechuga en juliana.
 - Pelar los langostinos y las peras.
 - Cortar en dados los langostinos, las peras y los palitos, mezclar con la salsa rosa.
 - Cubrir la parte inferior del bollo con la lechuga.
 - Cubrir la lechuga con dos cordones de la mezcla anterior.
 - Tapar con la parte superior y cortar en dos o tres trozos cada bollo.

TALLER DE COCINA 2018



ARROZ CREMOSO CON SEPIA:

- Arroz
 - Sepia
 - Mejillones
 - Pimiento rojo
 - Pimiento verde
 - Cebolla
 - Tinta de calamar
 - Setas
- Cortar los pimientos en juliana y la cebolla en brunoise, rehogar hasta que la cebolla este blanda.
 - Cortar la sepia en juliana y rehogar con lo anterior.
 - Añadir los mejillones y las setas.
 - Incorporar el arroz, remover y añadir el caldo con las tintas, una vez que empiece a hervir, bajar el fuego, dejar unos 16 minutos, dejar reposar unos 5 minutos tapado.

COCIDO MARAGATO:

- Garbanzos
 - Morcilla
 - Chorizo
 - Panceta
 - Cebolla
 - Ajos
 - Pimentón dulce
- Cocer los garbanzos con el chorizo y la panceta.
 - Una vez cocidos añadir la morcilla.
 - Hacer un sofrito con los ajos, la cebolla y añadir un poco de pimentón.
 - Dar un hervor suave para que se mezclen los sabores.
 - Presentar en platillos con los adobos en tacos.

HAMBURGUESAS CON CEBOLLA CARMELIZADA:

- Hamburguesas
 - Cebolla
 - Azúcar
 - Mostaza
 - Nata
 - Panes redondos
- Pelar la cebolla, cortar en juliana y caramelizar con un poco de azúcar.
 - Hacer una mezcla consistente, con la mostaza y la nata.
 - Freír las hamburguesas a fuego medio.
 - Abrir los bollos y fondear con la cebolla, colocar la hamburguesa encima y napar un poco con la salsa de la mostaza y tapar el bollo.