ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

aseacam

Jam Session *ASEACAM*

Jam Session

ASEACAM

Muestra culinaria con productos de Madrid

El objetivo de este libro es dar a conocer a todos los lectores las posibilidades que ofrecen los productos de las industrias alimentarias de Madrid. ASEACAM no obtiene ningún beneficio económico de la venta de este libro sino que se trata de un elemento promocional para apoyar a todas las marcas asociadas y colaboradoras, a los chefs, a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y sus alumnos, que participan de forma desinteresada.

Agradecemos al equipo de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
el trabajo desarrollado en este evento y al equipo que coordinó las acciones en esta jornada:

D. Antonio Morales: Director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
D. Juan Julián Fernández García: Jefe del Departamento de Prácticas
Dª. Felicidad Arangüena García: Responsable del TIC y profesora de cocina
Dª. Araceli Conty Contreras: Profesora de pastelería
D. Juan Carlos Carretero Serna: Profesor de cocina
D. Luis Cía Urieta: Profesor de cocina

Mención especial a Paladar Comunicación: **Jonatan Armengol** y **Rocío Sainz**.

Fotografías:
© **Matías Pérez Vera** (fotografías de las tapas)
© **Jacobo España**
Resto de fotografías realizadas por el equipo de Aseacam y Paladar comunicación.

Equipo de Aseacam:
Román Muñoz, Gerente
Alicia Díez, Adjunta a Gerencia
www.aseacam.com

Diseño y maquetación: www.distritoagencia.com

Jam Session

1ª y 2ª edición

Muestra culinaria con productos de Madrid

Índice:

Presentación 9

¿En qué consiste una Jam Session? 10

Jam Session 1 15

Grupo 1 16

- Lomo de salmonete con oreja crujiente 17
- Milhoja de salmón ahumado con requesón y vinagreta de miel 18
- Humus con lomo de bacalao en tempura 19

Grupo 2 20

- Rulo de patata con salmón relleno de bacalao al curry 21
- Copa de requesón con miel con frutos secos ecológicos 22
- Tartar de langostino envuelto en beicon con mozzarella 23
- Presa ibérica a la plancha bañada en salsa de foie de perdiz al chocolate con langostino en tempura y crujiente de oreja 24

Grupo 3 25

- Arroz cremoso con panceta y espinacas 26
- Fabes con tomate y azafrán y caldo ahumado 27
- Curry con patata y pavo 28

Grupo 4 29

- Morcilla caramelizada 30
- Solomillo macerado en roastbeef 31

Grupo 5 32

- Tartar de lacón 33
- Taco de panceta confitada con arena de patata y pimentón 34
- Arroz con leche y chocolate 35
- Maki de tortilla y torrezno con queso crema 36

Grupo 6 37

- Crema de mariscos y ahumados 38
- Callos a la madrileña 39
- Paella Jam Session 40
- Mel i mato 41

Grupo 7 42

- Salmón ahumado con queso fresco, yogur natural y wasabi de sésamo tostado 43
- Callos con morcilla y salchicha 44
- Salmonete con verduras y gambas 45
- Alubias salteadas con lacón 46

Grupo 8 47

- Brocheta de pluma ibérica con panceta, salchichas y torta de Campo Real al romero 48
- Mar y montaña de pularda, bacalao, morcilla ibérica y callos al cilantro 49
- Ensalada de fabes a la mostaza antigua con lardones de cerdo y pavo 50
- Noche y día de requesón y chocolate amargo a la canela 51
- Mousse de bacalao y cabracho sobre pan de centeno al wasabi 52

Jam Session 2 54

Grupo 1 55

- Mar y montaña de carrilleras con anchoas 56
- Ajofresa con ganache de chocolate 57
- Bouchet de boquerón con crema de judión 58
- Ajoblanco de yogur 59
- Pizzeta de alioli con tartar de carrillera en su cecina 60

Grupo 2 61

- Carpaccio de buey de la Finca de otro mundo 62
- Enlatado de salmón – este salmón es una lata 63
- Sardina en escabeche de taberna 64
- Tacos imposibles 65

Grupo 3 66

- Solomillo de cerdo ibérico con reducción de vino tinto 67
- Minutejo estresante 68
- Postre de lácteos crujientes 69

Grupo 4 70

- Canelón de salmón con requesón, cebolla frita y vinagreta de miel y mostaza 71
- Migas de chocolate y frutas liofilizadas con espuma de yogur de fresas 72
- Sándwich de semillas con pechuga marinada, pesto y pistacho 73

Grupo 5 74

- Papa rellena de ibérico 75
- Rollitos rellenos de cecina 76
- Barrita energética 77

Grupo 6 78

- Mar y montaña de oreja y chicharro 79
- Tartar de solomillo sobre chip de cachelos 80

Grupo 7 81

- Pataplato de ternera, vinagreta de miel y brotes tiernos 82
- Sopita láctea 83
- Tajín de cordero 84
- Trimontaña y mar alioli ligero de torreznos 85

Grupo 8 86

- Carpaccio de cerdo con verduritas sobre cama de crema de patata de salsa con tocineta 87
- Matrimonio de patata confitada y mozzarella con crujiente de jamón y cebollita 88
- Semifrío de yogur y frutos del bosque con medallón dulce 89

Marcas asociadas 90

Contacto 91

Estimados amigos:

Ya son dos años en los que hemos añadido un granito de arena en nuestra tarea de hacer más grandes los alimentos madrileños gracias a nuestro evento estrella: Jam Session.

Ambas ediciones han sido un éxito en todos los sentidos. La colaboración desinteresada tanto de asociados, chefs y periodistas como de alumnos y profesores de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid ha sido enorme, dando como fruto una jornada inolvidable en torno a una amplia muestra de productos madrileños.

Todos estos productos, todos los usados para elaborar las recetas, como las que degustamos durante el evento, provienen de nuestras empresas asociadas.

Por eso hemos creído necesario editar el libro que tenéis entre las manos como testimonio del camino recorrido y de las exquisitas propuestas culinarias que han surgido en estas dos jornadas. ¡Gracias a todos por el cariño y las intensas ganas que pusisteis!
En especial a la **Comunidad de Madrid**, a la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid** y a **Jonatan Armengol** (Paladar Comunicación), porque sin ellos hubiera sido materialmente imposible realizarlo.

Seguimos trabajando para que los Alimentos de Madrid tengan el protagonismo que merecen y nos sintamos orgullosos de nuestra industria agroalimentaria. Muy pronto más delicias madrileñas.

Ricardo Oteros
Presidente de ASEACAM

¿En qué consiste una Jam Session?

1

Reunión de los participantes (chefs, periodistas, empresarios y alumnos) y sorteo para formar los distintos equipos.

2

Sorteo de las "cestas sorpresa" con los productos aportados por las empresas asociadas.

3

Posado con los miembros de cada equipo en el photocall de Aseacam: imprescindible.

4

¡Tiempo de fogones! En 2 horas cada equipo tiene que confeccionar dos tapas saladas y una dulce.

5

Esto no es una competición, sino una puesta en común para aprender unos y otros de manera relajada y lúdica. ¡Y se nota en los resultados!

El objetivo de la Jam Session, en palabras de Román Muñoz, gerente de ASEACAM, es "dar a conocer la grandísima industria transformadora que tiene la Comunidad de Madrid y las posibilidades que tienen estos alimentos en la cocina"

Para el Consejero de Medio Ambiente, Borja Sarasola, "es muy importante que quienes hacen gastronomía consigan recomendar los productos de Madrid, y que cada vez estén más presentes en las cartas"

Los cocineros han destacado que la Jam Session "es una manera de cocinar en la cual los profesionales podemos estar en contacto con los que están aprendiendo, de disfrutar, que es para lo que se cocina, e improvisar, algo que casi siempre hay que hacer en la cocina"

I JAM
SESSION
I JAM
SESSION

aseacam
aseacam

Jam Session I

27 / 02 / 2012

Grupo 1

Chef:
Joaquín Felipe (Hotel Urban)

Alumnos 1º CGS:
José Ignacio Gutiérrez
Iván Moreno

Alumnos 2º CGS:
Alejandro Pérez

Empresarios:
Chocolates Eureka
Montserrat Navarro
Rogu, S.A.
Nuria Gutiérrez

Comunicación:
Blog Tierras del Vino
Jorge Solana
Expansión
Enrique Caldugh

“Lomo de salmonete con oreja crujiente”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
salmonete	40	0	4,2	1,1	26,6
oreja	20	0	4,5	3,02	45,6
Total		**0**	**8,7**	**4,12**	**72,2**

Ingredientes:

Salmonete de **Serpeska**
Oreja de **Rogu, S.A.**
Germinados de **Comabu**
Sal en escamas de **Productos Marisa**
Aceite de oliva de **Vega Carabaña**

Elaboración:

Limpiar los salmonetes, trocear lomos y calentar en salamandra.
Trocear oreja y freír.
Colocar los germinados y decorar con unas gotas de aceite.

“Milhoja de salmón ahumado con requesón y vinagreta de miel”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
salmón	20	0	5,1	0,9	28,4
requesón	30	0,54	4,1	1,2	29,3
miel	40	3,9	0,03	0	15,7
Total		**4,44**	**9,23**	**2,1**	**73,4**

Ingredientes:

Salmón de **Ahumados Nordfish**
Requesón de **Lácteas del Jarama**
Vinagre de Jerez
Aceite de oliva de **Casa de Oficios**
Miel y Polen de **Miel Antonio Simón**

Elaboración:

Preparar en molde el salmón y el requesón en capas y enfriar 1 h en el congelador. Hacer una vinagreta.
Cortar la milhoja y añadir la vinagreta por encima.
Polen para decorar.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
humus	30	16,5	5,8	1,5	103
bacalao	20	0	2,7	0,06	11,2
Total		16,5	8,5	1,56	114,3

“Humus con lomo de bacalao en tempura”

Ingredientes:

Garbanzos y alubias
de **Grupo Racionero**
Bacalao de **Confremar**
Verduras
Harina de tempura
Aceite de oliva
Vinagre
Pimentón
Germinados de **Comabu**

Elaboración:

Para el humus triturar
legumbres con aceite y vinagre.
Bacalao en tempura.
Pimentón y germinados
para decorar.

Grupo 2

Chef:
Jorge González Carmona
(Hotel Ritz)

Alumnos 1º CGS:
Fabián Gómez
Sergio Cardeñosa

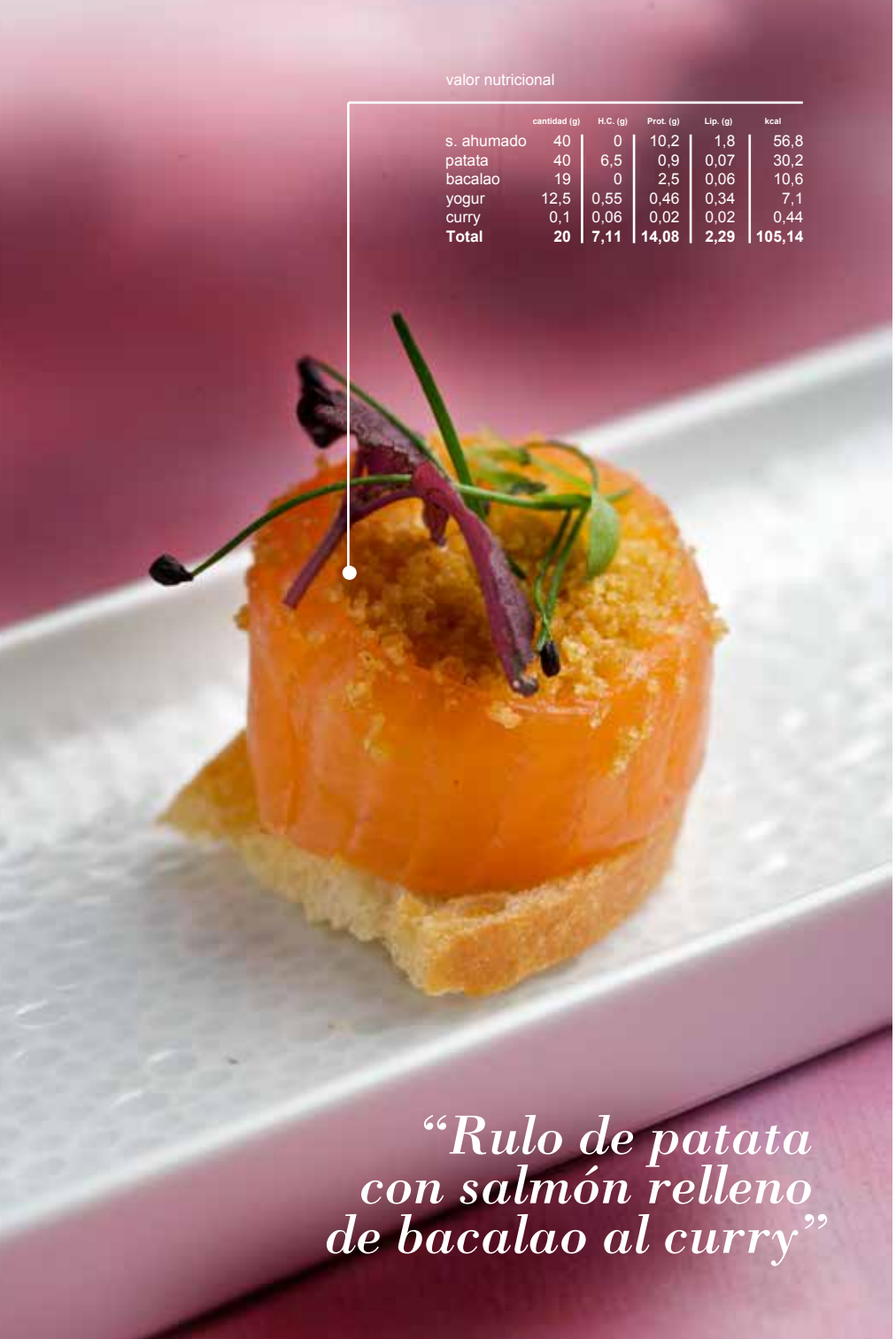
Alumnos 2º CGS:
Luis Merlo

Empresarios:
Grupo Racionero
Laura Racionero
MRM
Jorge Fernández
EcoGR
Adolfo Pinto

Comunicación:
Revista Strogonoff
Alexandra Sumasi

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
s. ahumado	40	0	10,2	1,8	56,8
patata	40	6,5	0,9	0,07	30,2
bacalao	19	0	2,5	0,06	10,6
yogur	12,5	0,55	0,46	0,34	7,1
curry	0,1	0,06	0,02	0,02	0,44
Total	**20**	**7,11**	**14,08**	**2,29**	**105,14**



"Rulo de patata con salmón relleno de bacalao al curry"

Ingredientes:

Salmón ahumado
de **Ahumados Nordfish**
Rulos de patata de **Carali**
Yogur de **Los Combos**
Pasta de
bacalao en tarro de **Valdycomer**
Corteza de cerdo **de Salazones 4G**
Cebollino

Elaboración:

Cocer los rulos de patata.
Envolver cada rulo con una
loncha fina de salmón.
Rellenar con una
mezcla a base de paté
de bacalao y yogur.
Espolvorear polvo de corteza
de cerdo por encima y
decorar con media rama
de cebollino.

“Copa de requesón con miel con frutos secos ecológicos”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
requesón	30	0,54	4,1	1,2	29,3
muesli	2	1,3	0,21	0,16	7,7
miel	4	3,1	0,02	0	12,6
pan blanco	5	2,9	0,39	0,05	13,6
Total		**7,84**	**4,72**	**1,41**	**63,2**

Ingredientes:

Requesón de **Lácteas del Jarama**
Miel de **Miel Antonio Simón**
Frutos secos de **Eco GR**
Sal de pimentón de **Productos Marisa**

Elaboración:

Escudillar con la manga
en la copa el requesón.
Encima colocamos un baño de miel.
Espolvoreamos sal de pimentón
y frutos secos confitados.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
langostino	20	0	4,1	1,9	29,3
gamba	20	0	0,21	1,9	7,7
cebolla	9	0,39	0,02	0,11	12,6
panceta	4	0,02	0,39	0,44	13,6
Total		**0,41**	**4,35**	**1,86**	**36**

"Tartar de langostino envuelto en beicon con mozzarela"

Ingredientes:

Panceta **de Salazones 4G**
Langostino de **Serpeska**
Mozzarella de **Lácteas del Jarama**
Gamba de **Confremar**
Pan **de Orio Pan**
Aceite de **Vega Carabaña**
Sal en escamas de **Productos Marisa**
Cebolla de **Carali**
Germinados

Elaboración:

Aliñar los langostinos y las gambas cortadas con limón, aceite, sal y mostaza.
Hacer lonchas de beicon finas, enrollar el tartar en el beicon y pasar por la plancha.
Tostar rebanadas de pan finas.
Hacer bisquet de marisco.
Emplatar la tostada de pan con un cordón de bisquet por encima.
Pinchar el ravioli de beicon con tartar en una brocheta y encima una bola de mozzarela.
Decorarcon germinados de albahaca y sal Maldon de pimentón.

"Presa ibérica a la plancha bañada en salsa de foie de perdiz al chocolate con langostino en tempura y crujiente de oreja"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
nata	4	0,08	0,06	1,9	17,9
cacao en polvo	2	1,3	0,2	0,16	7,6
paté de perdíz	2	0	0,32	0,02	1,5
cebolla	3	0,13	0,04	0	0,66
pluma	24	0	4,8	0,64	24,9
Total		**1,51**	**5,42**	**2,72**	**52,56**

Ingredientes:

Presa ibérica de **Solobuey**
Oreja de **Rogu, S.A.**
Nata de **Priégola**
Tarrina de foie de perdiz de **Valdycomer**
Chocolate negro y cacao en polvo de **Chocolates Eureka**
Langostinos de **Serpeska**
Harina de tempura
Cebolla
Aceite de **Casa de Oficios**
Sal

Elaboración:

Rehogar la cebolla, añadir el foie y rehogar. Añadir la nata y el chocolate, cocer, Thermomix y reservar. Harina, sal y soda para la tempura y empanar la presa con la tempura y freír en aceite bien caliente. Saltear la oreja cortada y secarla al horno.
Pinchar en una brocheta el langostino, la presa bañada en la salsa y añadir el crujiente de oreja.

Grupo 3

Chef:
Alberto Chicote
(Restaurante Pandelujo)

Alumnos 1º CGS:
Mehran Yassi Etusami
Pablo Torrejón

Alumnos 2º CGS:
Alejandro Tkalenko

Empresarios:
Serpeska
José Ángel Mozos
Carali
Ana Carnicero

Comunicación:
Ana Mediavilla
Sabor Madrid
Salvador Hernández

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
arroz	20	17,2	1,4	0,18	76
ajo	1	0,18	0,04	0	0,88
tomate	9	0,3	0,09	0,01	1,6
cebolla	3	0,13	0,04	0	0,66
tocino	10	0	0,84	7,1	67,3
espinacas	10	0,1	0,21	0,02	1,5
Total		**17,91**	**2,62**	**7,31**	**147,94**

"Arroz cremoso con panceta y espinacas"

Ingredientes:

Arroz de **Grupo Racionero**
Ajo y cebolla de **Carali**
Tomate
Tocinete de **Salazones 4G**
Espinacas
Aceite de oliva de **Casa de Oficios**
Sal en escamas
de **Productos Marisa**

Elaboración:

Freír en rondón la panceta.
Añadir el ajo y el caldo y
cuando esté hecho,
la crema de espinacas.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
fabes	32	16,8	6,1	0,45	95,6
tocino	10	0	0,84	7,1	67,3
azafrán	0,5	0,31	0,06	0,03	1,7
tomate	3	0,1	0,03	0	0,54
Total		17,21	7,03	7,58	165,14

"Fabes con tomate y azafrán y caldo ahumado"

Ingredientes:

Fabes de **Grupo Racionero**
Panceta de **Embutidos Estévez**
Cebolla
Azafrán
Tomate
Caldo

Elaboración:

Levantamos el fondo blanco y le añadimos azafrán. Echamos cebolla, panceta y las fabes.
Lo ponemos a cocer. La panceta reservada se corta en lardones y se añade a las fabes.

"Curry con patatas y pavo"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
patatas	30	4,9	0,68	0,05	22,6
pimiento verde	9	0,27	0,07	0,02	1,5
cebolla	5	0,22	0,06	0	1,1
curry	1	0,6	0,15	0,15	4,4
pavo ahumado	20	0	4,4	0,2	19,2
macadamia	3	0,14	0,24	2,3	22
Total		**6,13**	**5,6**	**2,72**	**70,8**

Ingredientes:

Patata y cebolla de **Carali**
Pimiento verde de **Confremar**
Pasta de curry tailandés
Pavo ahumado de **MRM**
Nueces de Macadamia
de **Aperitivos Medina**

Elaboración:

Pochar la cebolla con el pimiento verde y luego la patata cortada en dados. Añadimos el pavo y se le agrega el agua, el curry y se deja cocer.

Grupo 4

Chef:
Sacha Hormaechea
(Restaurante Sacha)

Alumnos 1º CGS:
Claudia M. González
Guillermo de la Peña

Alumnos 2º CGS:
Alejandro Peláez

Empresarios:
Valdycomer
Pedro Martínez
Lácteas del Jarama
Nicolás Benito (Vicepresidente de Aseacam)

Comunicación:
Periódico Mercados del Vino
Salomé Fernández
El País
Luis Cepeda

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
azúcar	0,4	0,4	0	0	1,6
chocolate	5	2,2	0,32	1,8	26
morcilla	64	10,02	4,12	10,62	153,6
almendra	1	0,04	0,2	0,54	5,8
Total		**18,86**	**4,64**	**12,96**	**187**

"Morcilla caramelizada"

Ingredientes:

Morcilla de **Embutidos Aguilera**
Azúcar
Chocolate de **Chocolates Eureka**
Almendras de **Aperitivos Medina**
Canela

Elaboración:

Cortar la morcilla en rodajas gordas y echar azúcar por encima.
Tostar en salamandra.
Fundir chocolate y poner un botón y la morcilla encima.
Añadir canela y azúcar por encima de todo.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
langostino	20	0	4,1	1,9	29,3
gamba	20	0	0,21	1,9	7,7
cebolla	9	0,39	0,02	0,11	12,6
panceta	4	0,02	0,39	0,44	13,6
Total		**0,41**	**4,35**	**1,86**	**36**

"Solomillo macerado en roastbeef"

Ingredientes:

Solomillos de **Carpisa**
Mozzarella de **Lácteas del Jarama**
Vinagre
Romero
Tomillo
Pimienta negra
Aceite de **Vega Carabaña**
Langostinos de **Confremar**

Elaboración:

Macerar solomillos con las hierbas y el vinagre. Sellar los solomillos. Retirar el aceite y reservar.
Meter en el horno con un poco de agua. Poner los langostinos pelados y sin cabeza en una brocheta y freír. Sacar el solomillo del horno, laminar en lonchas finas y macerar en el mismo líquido de maceración anterior. Servir filete de solomillo con langostino encima y decorar con hojas de romero y lavanda.
Añadir salsa americana: cabezas de langostino y jugo del solomillo con romero.

Grupo 5

Chef:
Pedro Larumbe
Jesús Almagro
(Restaurante Pedro Larumbe)

Alumnos 1º CGS:
Ignacio Dantona
Andrea Martín

Alumnos 2º CGS:
José Alejandro Carrero

Empresarios:
Bodegas Tagonius
Miguel Rodríguez

Comunicación:
Maridaje Gourmet y Más
Julián Carazo
Celina Catering
Celina Lozano

Invitados:
Ana Abella
(Diputada Asamblea de Madrid)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
cebolla fresca	3	0,13	0	0,04	0,66
pepinos	6	0,27	0,1	0	1,5
mostaza dijon	0,6	0,04	0,03	0,03	0,5
aceite de oliva	0,2	0	0	0,2	1,8
huevo	0,72	0	0,12	0,24	2,6
lacón	20	0	4,3	5,8	69,8
panceta	10	0,04	1,1	4,1	41,5
Total		**0,48**	**5,65**	**10,41**	**121,1**

"Tartar de lacón"

Ingredientes:

Cebolla
Pepinillos en vinagre
de **Aceitunas Uceda**
Mostaza de Dijon
Wasabi
Aceite de oliva virgen extra
de **Vega Carabaña**
Sal y Pimienta
Yemas de huevo
Lacón de **El Charcutero**
Panceta de **Embutidos Estévez**

Elaboración:

Picar la cebolla, los pepinillos y el lacón en brunoise y reservar. Batir las yemas y añadir a los ingredientes picados. Aliñar con el aove y salpimentar. Añadir el wasabi y la mostaza.
Hacer un crujiente de panceta muy fina. Emplatar formando una quenelle con el tartar y coronar con el crujiente de panceta. Encima de todo unos brotes germinados.

"Taco de panceta confitada con arena de patata y pimentón"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
aceite de oliva	10	0	0	10	89,9
patatas fritas	9	6	0,61	1,8	42,3
pan de molde	32,8	17,1	2,6	1,5	92
panceta	10	0,04	1,1	4,1	41,5
Total		**23,14**	**4,31**	**17,4**	**265,7**

Ingredientes:

Patatas fritas con pimentón
de **Productos Marisa**
Pan de molde de **Orio Pan**
Panceta de **El Charcutero**
Germinados de col roja
Aceite de oliva de **Casa de Oficios**

Elaboración:

Confitamos la panceta en tacos en aceite.
Loncheamos el pan de molde y cortamos en rectángulos iguales que doraremos en el horno.
Hacemos una arena de patata en la Thermomix triturando las patatas fritas.
Emplatamos con un zócalo de pan tostado y encima un trozo de panceta y la arena de patata.
Colocamos los germinados de col y un poco de aceite de oliva.

"Arroz con leche y chocolate"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
arroz	20	17,2	1,4	0,18	76
azúcar	5	0,26	0,04	0,02	1,3
leche	5	0,15	0,04	0,01	0,82
canela	3	0,1	0,03	0	0,54
fresa liofilizada	1	0,18	0,04	0,01	0,88
chocolate	4	0,2	0,05	0	1,1
Total		**18,9**	**5,64**	**3,77**	**128,5**

Ingredientes:

Arroz de **Grupo Racionero**
Azúcar
Leche de **Priégola**
Almendra fileteada,
corte naranja y limón
y fresa liofilizada
de **Aperitivos Medina**
Cacao en polvo
de **Chocolates Eureka**
Hierbabuena
Canela

Elaboración:

Hacemos un arroz con leche normal al que añadimos cacao en polvo.
Emplatamos espolvoreando fresa liofilizada, añadimos las almendras y decoramos con una hojita de hierbabuena.

"Maki de tortilla y torrezno con queso crema"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
huevo	15,3	0	1,7	1,5	20,2
queso crema	8	0,35	1,1	1,8	22,1
torrezno	10	0,4	1,1	4,1	41,5
cebola frita	10	0,43	0,12	0	2,2
Total		**0,82**	**4,02**	**7,4**	**86**

Ingredientes:

Huevos
Queso crema
de **Quesos Campo Real**
Torrezno de **Salazones 4G**
Cebolla frita y sal
de **Productos Marisa**
Germinados de soja de **Comabu**

Elaboración:

Batir huevos y poner a punto de sal. Filmar placa Gastronor y verter el huevo batido. Meterlo al horno de vapor a 100º 2 minutos.
Preparar la crema de queso con los torreznos triturados.
Sobre la lámina de tortilla, extender el relleno de queso crema con torreznos.
Poner una fila de torreznos y enrollar el maki.
Reservar. Rebozar los makis con la cebolla frita y cortar en medallones.
Volver a rebozar y pinchar en una brocheta. Colocar un torrezno en medio del maki con un germinado de soja.

Grupo 6

Chef:
Juan Pozuelo
(Hamburguesa Nostra)

Alumnos 1º CGS:
Paula Ramos
Pedro A Ruiz

Alumnos 2º CGS:
Joice Berger

Empresarios:
Orio Pan
Antonio Camarero
Supracafé
Ricardo Oteros (Presidente de Aseacam)
El Charcutero
Carmen Bárcena

Comunicación:
Nutriguía
Adoración Rodríguez

"Crema de mariscos y ahumados"

Ingredientes:

Pastel de cabracho y bacalao
de **Valdycomer**
Vino blanco
de **Vinos y Aceites Laguna**
Cebolla de **Carali**
Agua
Leche de **Priégola**

Elaboración:

Se pocha la cebolla, añadimos los pasteles y trituramos. Dejamos cocer, añadimos leche y vino blanco. Terminar de cocer.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
mousse de cabracho	28	0,21	2,64	3,68	39,9
mousse de bacalao	16	0,91	2,16	14,7	144,6
vino blanco	1,8	0,02	0	0	1,7
cebolla fresca	3	0,13	0	0,04	0,66
arroz	10	8,6	0,7	0,09	38
gambas	6	0	0,57	0,04	2,6
pan	15	8,9	1,5	0,38	45
Total		**18,77**	**7,77**	**18,93**	**272,46**

"Callos a la madrileña"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
callos	30	0	1,44	2,49	40,2
morcilla	10	0,29	1,9	3,8	43,2
lacón	10	0	2,2	2,9	34,9
cebolla fresca	3	0,13	0	0,04	0,66
pimentón	1	0,34	0,14	0,12	3,57
Total		**0,76**	**5,68**	**9,35**	**122,53**

Ingredientes:

Callos de **Rogu, S.A.**
Morcilla de **Embutidos Aguilera**
Aceite de oliva de **Casa de Oficios**
Cebolla
Lacón de **MRM**
Guindilla de **Aceitunas Uceda**

Elaboración:

Hacemos un sofrito con los callos, la guindilla, la cebolla y el lacón. Por otro lado, añadimos las morcillas en rodajas previamente asadas en el horno.
Añadimos agua y dejamos cocer.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
arroz	20	17,2	1,4	0,18	76
pimiento rojo	5	0,26	0,04	0,02	1,3
pimiento verde	5	0,15	0,04	0,01	0,82
tomate	3	0,1	0,03	0	0,54
ajo	1	0,18	0,04	0,01	0,88
puerro	4	0,2	0,05	0	1,1
salchicha blanca	10	0	1,3	2,7	29,3
pularda	8	0	1,6	0,77	13,36
langostino	6	0	0,57	0,04	2,6
gambas	6	0	0,57	0,04	2,6
Total		**18,9**	**5,64**	**3,77**	**128,5**

"Paella Jam Session"

Ingredientes:

Arroz
Pimiento rojo, pimiento verde y puerro de **Confremar**
Tomate
Ajo de **Carali**
Salchicha blanca de **Embutidos Aguilera**
Pularda de **Solobuey**
Langostinos de **Confremar**
Gambas de **Serpeska**
Vino de **Bodegas Tagonius**
Aceite de **Vega Carabaña**

Elaboración:

Hacemos un fondo con pollo, pularda, solomillo, cabezas de marisco, pimiento y salchicha blanca.
Todo recortes.
Por otro lado, hacemos una marca de paella con aceite, el pollo, la pularda, tomate frito, ajo y pimentón.
Mojamos con el fondo, añadimos el arroz y terminamos en el horno.

“Mel i mato”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
miel	4	3,1	0,02	0	12,8
requesón	24	0,43	3,3	0,96	23,4
almendras	5	0,18	1	2,7	26,8
pistacho	3	0,25	0,28	0,82	9,5
pipas de girasol	3	0,6	0,81	1,3	17,2
Total		**4,56**	**5,41**	**5,78**	**91,5**

Ingredientes:

Requesón y mozzarella
de **Lácteas del Jarama**
Miel de **Miel Antonio Simón**
Polvo de frutos secos de **EcoGR**

Elaboración:

Trituramos la mozzarella y añadimos el requesón.
Emplatamos en copas, tirando primero con una manga la mezcla del requesón con mozarela.
Encima, una cucharada de miel y espolvoreamos el polvo de frutos secos.

Grupo 7

Chef:
Juan Antonio Medina Gálvez
(Restaurante Zalacaín)

Alumnos 1º CGS:
Hyun Soo Kim
Quique Rodríguez
Tarik El Kejairi Chailic

Alumnos 2º CGS:
Inés Martínez de la Torre

Empresarios:
Productos Marisa
Antonio Calvo

Comunicación:
Barra de ideas
Elisa Carreras
Gastronomicum
Quique Rodríguez

Invitados:
José Manuel León (Makro)
Isabel López Briones (Madrid Network)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
salmón	20	0	5,1	0,9	28,4
queso fresco	5	0,2	0,75	0,55	8,8
yogur	5	0,22	0,19	0,14	2,9
wasabi	1	0,01	0,18	0,58	6,1
Total		**0,43**	**6,22**	**2,17**	**46,2**

"Salmón ahumado con queso fresco, yogur natural y wasabi de sésamo tostado"

Ingredientes:

Salmón de **Ahumados Nordfish**
Queso fresco de **Lácteas del Jarama**
Yogur natural de **Los Combos**
Wasabi

Elaboración:

Cortar el queso en taquitos.
Cubrir con una loncha de salmón.
Mezclar el yogur con el wasabi y cubrir el salmón.

"Callos con morcilla y salchicha"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
callos	30	0	1,44	2,49	40,2
morcilla	10	0,29	1,9	3,8	43,2
cebolla fresca	3	0,13	0	0,04	0,66
Total		**0,42**	**2,53**	**5,61**	**84**

Ingredientes:

Callos de **Rogu, S.A.**
Morcilla y salchichas
de **Embutidos Aguilera**
Cebollas y zanahoria de **Carali**
Puerro de **Confremar**
Panceta **Embutidos Estévez**

Elaboración:

Cocer la morcilla y la panceta con las verduras.
Cocer los callos.
Saltear las salchichas y dar un hervor a todo junto.

"Salmonete con verduras y gambas"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
zanahoria	5	0,3	0,04	0,01	1,4
calabacín	5	0,08	0,02	0,01	0,46
salmonete	40	0	4,2	1,1	26,6
gambas	6	0	0,57	0,04	2,6
Total		**3,48**	**4,85**	**1,16**	**43,66**

Ingredientes:

Salmonetes de **Serpeska**
Calabacín
Zanahoria
Cebolla
Gambas de **Confremar**
Pan de **Orio Pan**

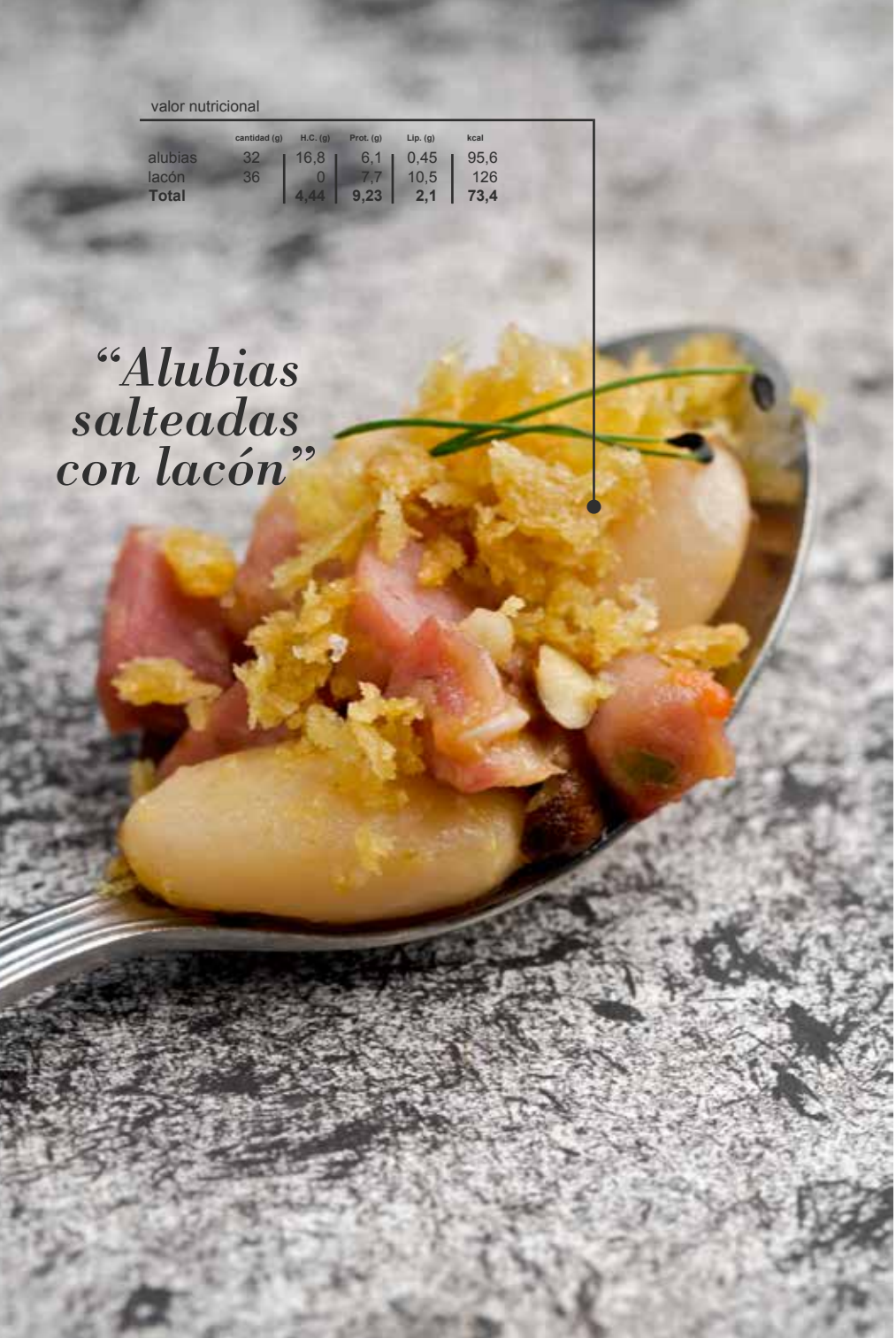
Elaboración:

Confitar las verduras cortadas en juliana. Limpiar salmonetes y pasarlos por la plancha. Espalmar las gambas y congelarlas. Hacer nidos con la verdura. Poner una gamba encima, y golpe de vapor. Colocar los nidos encima de una tosta de pan y poner medio salmonete encima.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
alubias	32	16,8	6,1	0,45	95,6
lacón	36	0	7,7	10,5	126
Total		**4,44**	**9,23**	**2,1**	**73,4**

"Alubias salteadas con lacón"



Ingredientes:

Alubias de **Grupo Racionero**
Ajito
Cebolla de **Carali**
Pan de **Orio Pan**
Lacón de **MRM**

Elaboración:

Saltear todo junto y poner sobre cuchara con pan frito por encima.

Grupo 8

Chef:
Abraham Garcia
(Restaurante Viridiana)

Alumnos 1º CGS:
María García del Sol
Miguel Tarsuelo

Alumnos 2º CGS:
Idoia Estévez

Empresarios:
Orio Pan
Javier García
Confremar
Alicia Fernández

Comunicación:
Mercados del Vino y Distribución
Ana Díez
Cocina con Encanto
Alejandra Feldman

Invitado:
Vega Yubero (PromoMadrid)
Belén Santander (PromoMadrid)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
pluma ibérica	17,6	0	3,5	0,47	18,3
salchicha	56	0	7,2	15,1	165
panceta	45	0,2	5	18,5	187
torta	40	1,8	5,4	9,1	111
Total		2	21,1	43,1	481,3

"Brocheta de pluma ibérica con panceta, salchichas y torta de Campo Real al romero"

Ingredientes:

Salchichas de **Embutidos Aguilera**
Pluma ibérica de **Solobuey**
Panceta de **Embutidos Estévez**
Torta de **Quesos Campo Real**

Elaboración:

Se fríe la salchicha, la pluma y la panceta y se hace una brocheta con ellas.
Levantamos la crema de queso, añadimos orégano.
Presentamos la crema en una salsera para mojar la brocheta.

"Mar y montaña de pularda, bacalao, morcilla ibérica y callos al cilantro"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
pularda	42,4	0	8,4	4,1	70,8
bacalao	60,8	0	8,1	0,18	33,9
morcilla	20	0,58	3,8	7,7	86,4
callos	80	0	11,7	2	64,7
cebolla	12	0,52	0,14	0	2,7
tomate	24	0,79	0,23	0,03	4,3
Total		**1,89**	**32,37**	**14,01**	**262,3**

Ingredientes:

Pularda de **Solobuey**
Bacalao de **Confremar**
Morcilla de **Embutidos Aguilera**
Callos de **Rogu,S.A.**
Cebolla
Aceite de **Vega Carabaña**
Tomate

Elaboración:

Freímos la morcilla y levantamos los callos. Salteamos el bacalao desmigado con aceite y ajo y con la pularda. Sofreímos el tomate y la cebolla y le añadimos todos los ingredientes.

"Ensalada de fabes a la mostaza antigua con lardones de cerdo y pavo"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
fabes	32	16,8	6,1	0,45	95,6
mostaza antigua	0,6	0,04	0,03	0,03	0,5
lacón de cerdo	36	0	7,7	10,5	126
lacón de pavo	44	0	9,6	0,44	42,3
tomate	9	0,3	0,09	0,01	1,6
cebolla	3	0,13	0,04	0	0,66
Total		**17,27**	**23,56**	**11,43**	**266,6**

Ingredientes:

Fabes de **Grupo Racionero**
Mostaza antigua
Paletilla cocida deshuesada de ibérico de **El Charcutero**
Lardón de pavo de **MRM**
Tomate
Perejil
Cebolla
Cilantro
Aceite de **Casa de Oficios**
Sal
Vinagre

Elaboración:

Hemos cortado los lardones y el tomate en dados grandes. Escurrimos las fabes y picamos perejil.
También cortamos la cebolla en dados. Lo mezclamos todo con la mostaza y añadimos el cilantro.

"Noche y día de requesón y chocolate amargo a la canela"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
canela	1	0	0,04	0,03	0,44
requesón	24	0,43	3,3	0,96	23,4
chocolate amargo	20	8,7	1,3	7,1	104
Total		**9,13**	**4,64**	**8,09**	**127,84**

Ingredientes:

Requesón de **Lácteas del Jarama**
Chocolate amargo
de **Chocolates Eureka**
Canela

Elaboración:

Fundimos el chocolate y le añadimos canela.
Trabajamos el requesón.
Presentamos en cazuela de barro con la forma del Ying Yang.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
mousse de cabracho	28	0,21	2,84	3,68	39,9
mousse de bacalao	16	0,91	2,16	14,7	144,6
pan de centeno	20	9,2	1,2	0,2	43,4
pan blanco	20	11,6	1,6	0,2	54,4
Total		**21,92**	**7,8**	**18,78**	**52,56**

"Mousse de bacalao y cabracho sobre pan de centeno al wasabi"

Ingredientes:

Mousse de cabracho
y de bacalao de **Valdycomer**
Pan de centeno y pan blanco
de **Orio Pan**
Wasabi

Elaboración:

Cortamos en tiras
el pan y lo freímos.
Cortamos en tiras
el cabracho y
lo montamos.

Jam Session II

28 / 10 / 2013

Grupo 1

Chef:
Miguel López Castanier
(La Taberna de Liria)

Alumnos Grado Superior:
José Certucha
Eduardo Matiacci

Alumnos Grado Medio:
Carlos Delgado
Karina Miño

Empresarios:
MRM
Jorge Fernández
Casa Santoña
Ricardo Searle

Comunicación:
Celina Catering
Celina Lozano

"Mar y montaña de carrilleras con anchoas"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
carrillera	150	255	31,50	25,50	
anchoas	50	102	4,86	14,45	
jengibre	50	26	0,38	0,85	4,75
vinagre	50	2		0,20	0,30
manzana des.	10	34,60	0,05	0,13	9,35
fresa des.	10	29,50	0,42	0,74	6,95
Total		**449,1**	**37,21**	**41,87**	**21,35**

Ingredientes:

Carrilleras de Ternera de **Carpisa**
Anchoas de **Casa Santoña**
Jengibre
Vinagre de Jerez
Manzana deshidratada
Fresa deshidratada

Elaboración:

Marinar al vacío las carrilleras junto con el jengibre, vinagre, fresa y manzana. Cocer en microondas en golpes de cuatro minutos. Aplicar cuatro golpes.
Presentar en cucharas chinas con la anchoa envolviendo el marinado.

"Ajofresa con ganache de chocolate"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
yogur	100	88	2	2,80	14,30
leche	25	16,25	0,95	0,75	1,78
mantequilla	25	183,25	20,50	0,18	0,13
chocolate negro	50	266	15	1	31,50
yema de huevo	50	178	15,75	8,25	1,38
frutos secos des.	20	113,20	10,29	0,26	5,07
manzana des.	10	34,60	0,05	0,13	9,35
fresa des.	10	29,50	0,42	0,74	6,95
Total		**908,80**	**64,96**	**14,11**	**70,46**

Ingredientes:

Yogur líquido de fresa de **Los Combos**
Leche entera de **Priégola**
Mantequilla
Cobertura de chocolate negro
de **Chocolates Eureka**
Yema de huevo
Mix de frutos secos deshidratados,
manzana y fresa deshidratada
de **Aperitivos Medina**

Elaboración:

Para la ganache de chocolate,
calentar la leche junto a la mantequilla
Añadir cobertura de chocolate,
fundir y homogeneizar.
Rebozar la ganache en majado
de frutos secos.
Batir las yemas de huevo.
Reducir a natilla y añadir yogur.
Colocar en recipiente de aperitivo
y acompañar de manzana y
fresa deshidratadas.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
judión	100	324	1,50	21,40	54,80
boquerón	50	64	3,18	8,80	
pan	100	249	3,70	7,30	45,70
aceite	50	400	100	1	31,50
vinagre	50	2		0,20	0,30
pimentón	20	66,10	2,20	2,95	7,60
Total		**1105,10**	**110,58**	**41,65**	**139,90**

"Bouchet de boquerón con crema de judión"

Ingredientes:

Judión de la granja
de **Grupo Racionero**
Boquerón en vinagre
de **Conservas Jose Luis Fonseca e Hijos**
Pan tostado de **El Horno de Leña**
Aceite de Oliva virgen extra
de **Aceite Campo Real**
Vinagre de Jerez
Pimentón dulce
Mix de germinados de **Comabu**

Elaboración:

Triturar judión y añadir pimentón dulce para formar un Humus.
Añadir aceite, vinagre y homogeneizar.
Colocar una rebanada cuadrada de pan tostado en la base.
Colocar encima del pal el humus y el boquerón envolviéndolo.
Añadir brotes para finalizar.

"Ajoblanco de yogur"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
ajos	50	51	0,30	4	8
almendra	50	295	26,5	12,95	3,30
yogur	100	70	1,16	3	11,60
aceite	100	880	100		
Total		**1296**	**127,96**	**19,95**	**22,90**

Ingredientes:

Ajos
Almendra granillo tostada
de **Aperitivos Medina**
Yogur de **Los Combos**
Aceite de oliva virgen extra
de **Aceite Campo Real**
Flor de sal y pimienta blanca
de **Productos Marisa**

Elaboración:

Hornear ajos durante cinco minutos a 180 º C.
Pelar ajos una vez asados.
Triturar almendras en Thermomix, e ir añadiendo ajos, aceite, sal y pimienta.
Finalmente añadir el yogur y homogeneizar.
Presentar en un vaso de chupito con algunos trozos de almendra de decoración.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
carrillera	150	255	31,50	25,50	
cecina	100	243	9,5	39	
jengibre	25	13	0,18	0,84	2,38
mozzarella	100	223	16,10	19,50	
pan	100	26		1,10	5,30
vinagre	50	2		0,20	0,30
fresa des.	10	34,60	0,05	0,13	9,35
manzana des.	10	29,50	0,42	0,74	6,95
Total		**826,10**	**57,75**	**87,01**	**24,28**

"Pizzeta de alioli con tartar de carrillera en su cecina"

Ingredientes:

Carrilleras de ternera y
cecina de **Carne de la Finca**
Jengibre
Mozzarella de **Lácteas del Jarama**
Pan de **Orio Pan**
Vinagre de Jerez
Fresa deshidratada,
Manzana deshidratada
Sal y pimienta blanca

Elaboración:

Marinar carrilleras al vacío con jengibre, vinagre, fresas y manzanas.
Cortar el pan en rebanadas y añadir mozzarella a modo de pizza.
Hornear el pan y la mozzarella a 180º C durante cinco minutos.
Envolver el marinado con una lámina de cecina a modo de canelón.
Colocar el canelón sobre la rebanada de pan y mozzarella.
Añadir por encima y alrededor, unos copos de fresa deshidratada.

Grupo 2

Chef:
Sacha Hormaechea
(Restaurante Sacha)

Alumnos Grado Superior:
Jesús Houpt
Esther Espinosa

Alumnos Grado Medio:
Miguel Díaz
Carlota Molina

Empresarios:
Carne de la Finca
Álvaro Jiménez-Barbero

Comunicación:
Agencia Imbolc
Mar Romero
Qcom.es
Verónica Martos
Blogger
Concha Crespo

Invitados:
Borja Letamendía (chef)
Juan Pozuelo (chef)

"Carpaccio de buey de la Finca de otro mundo"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
carpaccio	100	136	4,50	25,50	
aceite	20	177,40	20		
limón	20	3,40	0,02	0,08	0,60
miel	10	31,50		0,05	7,68
cebolla frita	20	7,60	0,02	0,23	1,54
Total		**355,90**	**24,54**	**23,86**	**9,82**

Ingredientes:

Carpaccio de buey
de **Carne de la Finca**
Curry
Aceite de oliva de **Aceite Campo Real**
Zumo de limón
Miel multiflores de **Miel Antonio Simón**
Sal de boletus
Cebolla frita de **Productos Marisa**

Elaboración:

Marinar el Carpaccio con el curry, el aceite, el zumo de limón y la miel.
Sazonar con sal de boletus y decorar con cebolla frita.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
salmón	80	136	4,50	25,50	
mermelada	10	177,40	20		
aceite	20	3,40	0,02	0,08	0,60
clavo	2 uds	31,50		0,05	7,68
sal	20	7,60	0,02	0,23	1,54
chile	10	27,20	3,20	0,80	5,12
Total		**354,90**	**92,82**	**21,23**	**32,75**

"Enlatado de salmón – este salmón es una lata"

Ingredientes:

Salmón ahumado
de **Ahumados Nordfish**
Mermelada de naranja
de **El Horno de Leña**
Aceite de oliva
Clavo
Cayena
Sal diabla de **Productos Marisa**
Chile de **Mexifoods**
Germinados

Elaboración:

Introducir el salmón en una lata redonda marinada con aceite, mermelada de naranja, clavo y sal diabla.
Añadir a la marinada chile, cayena y sal machacados en el mortero.
Colocar en las latas y añadir la marinada.
Decorar con germinados de col y lombarda.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
sardinas	300	420	22,50	54,30	
cebollas	200	52		2,26	10,60
zanahoria	100	34	0,6	0,80	7,00
guindilla	1 uds	0,90	0,02	0,03	0,13
laurel	1 uds	3,04	0,08	0,07	0,48
vinagre	20	0,08		0,08	0,12
aceite	20	177,40	20		
limón	20	3,40	0,02	0,08	0,60
Total		**690,82**	**43,22**	**57,54**	**18,33**

"Sardina en escabeche de taberna"

Ingredientes:

Sardinas de **Serpeska**
Cebollas y zanahorias de **Carali**
Guindilla
Hojas de laurel
Vinagre de Jerez
Aceite de oliva
de **Aceite Campo Real**
Zumo de limón

Elaboración:

Quitar escamas y limpiar
las sardinas frescas.
Trocear zanahorias en rodajas
Limpiar la cebolla y cortar en juliana.
Freír la cebolla en abundante
aceite con las hojas de laurel.
Añadir la zanahoria, una guindilla
y el vinagre de Jerez.
Hornear con sal, aceite y zumo
de limón en horno seco
a 62ºC, 5 minutos
Echar sobre las sardinas
la fritada de cebolla.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
brochetas	200	544	46	33,20	
cebollas	100	26		1,13	5,30
pimientos	50	10	0,1	0,88	3,63
tomates	200	38	0,20	1,80	7
tortillas	8 uds	880	17,60	20,80	158,40
aceite	300	2661	300		
cominos	20	41,90	1,82	1,78	4,54
chocolate		108,60	5,84	0,94	12,96
Total		**4309,5**	**371,56**	**60,53**	**191,83**

"Tacos imposibles"

Ingredientes:

Brochetas de cerdo
de **Adobos Caysan**
Cebollas
Pimientos verdes
Tomates
Tortillas mejicanas
de **Mexifoods**
Aceite de oliva
Cominos
Chocolate negro
de **Chocolates Eureka**

Elaboración:

Limpiar y trocear las hortalizas.
Freír la cebolla en abundante aceite.
Parrilla de brochetas sobre
papel sulfurizado y aceite.
Añadir a la cebolla el pimiento rojo.
Mezclar con tomate concassé
y comino machacado.
Rehogar las verduras hasta
quedar tiernas.
Espolvorear sobre las tortillas
mejicanas chocolate rallado.
Introducir en el horno
vapor 100ºC, 5 minutos.
Rellenar tortillas con la
fritada de verduras.
Pinchar tortillas con brochetas.

Grupo 3

Chef:
Sergio Sierra
(Restaurante
El Portal de Alicante)

Alumnos Grado Superior:
Victor Membibre
Ignacio Ruiz

Alumnos Grado Medio:
Alejandro González
El Kasri Hamsa

Empresarios:
Rogu, S.A.
Nuria Gutiérrez
Sanimar
MªLuz Sánchez

Comunicación:
Ana de Letamendía

Invitados:
Eva Mª Correa
(Profesora titular
EUIT Agrícola de la UPM)

"Solomillo de cerdo ibérico con reducción de vino tinto"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
solomillo	200	318	9,40	57,60	
ajos	10	10,20	0,06	0,80	1,60
miga de pan	70	168	1,12	5,81	32,90
aceite	100	880	100		
jamón	20	63,80	4,52	5,76	0,04
morcilla	20	64,80	6	2,20	0,64
soja	20	2,60	0,02	0,40	0,20
salsa de soja	10	29,50	0,42	0,74	6,95
vino tinto	10	6,57	0,01	0,81	0,67
azúcar	200	142		0,46	0,60
Total		**1889,47**	**121,55**	**74,58**	**143,60**

Ingredientes:

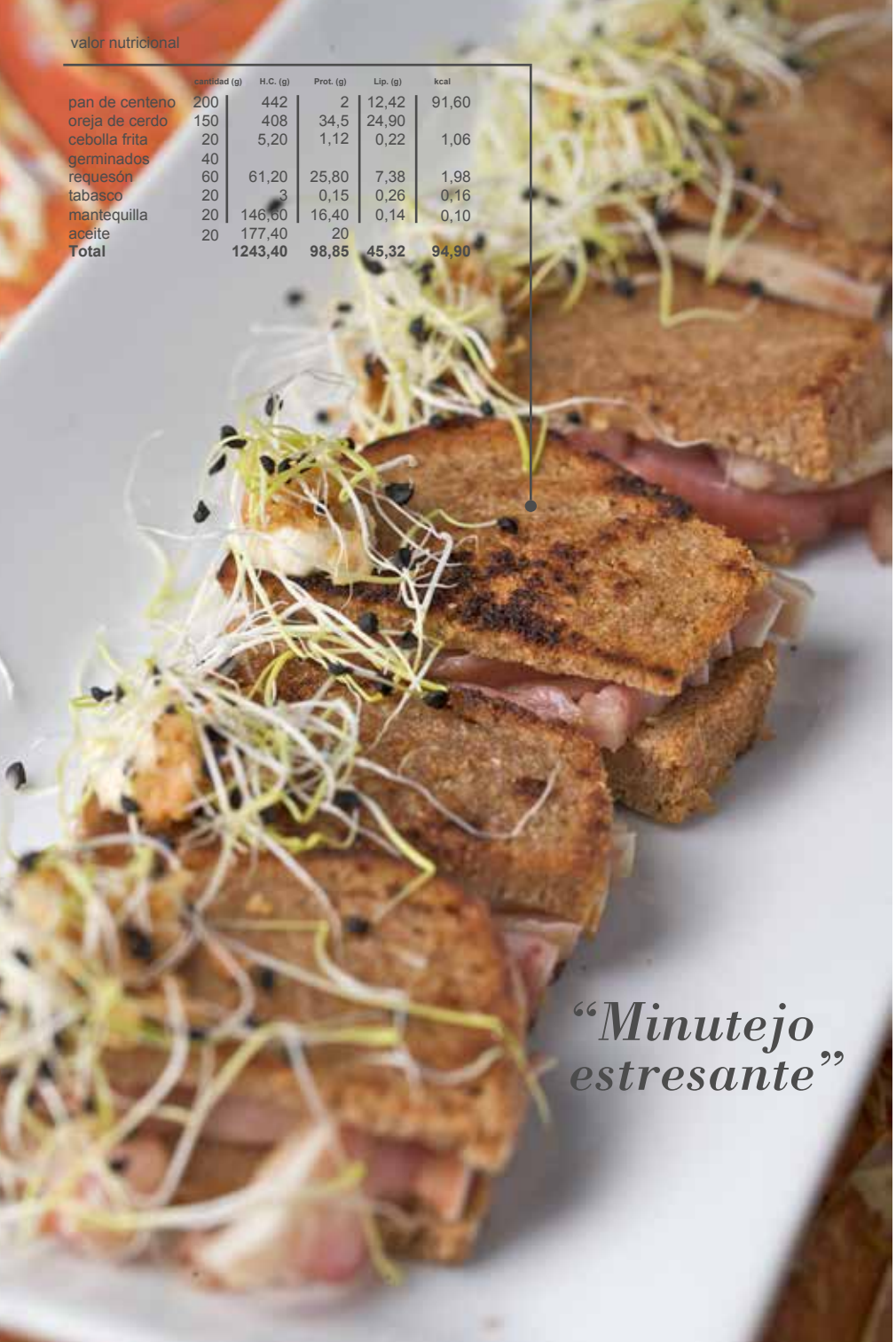
Solomillo de cerdo ibérico de **Solobuey**
Ajos
Miga de pan de **Orio Pan**
Aceite oliva virgen extra
Jamón Serrano de **Dompal**
Morcilla de **Embutidos Aguilera**
Brotes de soja de **Comabu**
Salsa de soja de **Salycop**
Vino tinto de **Vinos Jeromín**
Azúcar

Elaboración:

Colocamos el solomillo de cerdo ibérico limpio de fascias y entero en un gastronorm. Introducimos en el horno a 220ºC durante 6 minutos, cortamos y reservamos.
Para las migas sofreímos los ajos y añadimos las migas húmedas. Cocinamos hasta que coja un color dorado.
Añadimos la morcilla y el jamón previamente sofrito y sazonamos al gusto. Reducimos el vino tinto junto al azúcar hasta que tenga consistencia de gel.
Glaseamos por encima los solomillos.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
pan de centeno	200	442	2	12,42	91,60
oreja de cerdo	150	408	34,5	24,90	
cebolla frita	20	5,20	1,12	0,22	1,06
germinados	40				
requesón	60	61,20	25,80	7,38	1,98
tabasco	20	3	0,15	0,26	0,16
mantequilla	20	146,60	16,40	0,14	0,10
aceite	20	177,40	20		
Total		**1243,40**	**98,85**	**45,32**	**94,90**



"Minutejo estresante"

Ingredientes:

Pan de centeno de **El Horno de Leña**
Oreja de cerdo prensada de **Rogu, S.A.**
Cebolla frita
Germinado de cebolla
Requesón
Tabasco de **Mexifoods**
Mantequilla
Aceite de Oliva

Elaboración:

Cortaremos ocho rebanadas de pan en dos partes y las laminas de oreja en cuatro. Elaboramos un sándwich con el pan y una lámina de oreja. Untamos con mantequilla las partes superiores del sándwich. Pasamos por la plancha los minutejos. Trabajamos el queso con ayuda de aceite de oliva y tabasco. Incorporamos la sal. Guardamos en la manga pastelera. Disponemos ocho minutejos por plato. Ponemos un poco de crema con cebolla frita sobre el minutejo. Añadimos el germinado de cebolla.

“Postre de lácteos crujientes”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
yogur fresa	50	60,50	1,25	1,35	10,70
yogur plátano	30	36,30	0,75	0,81	6,42
requesón	40	40,80	1,72	4,84	1,32
pastas de té	50	174	4,15	4,45	29,18
nueces	20	119	12	2,80	0,66
queso fresco	20	39,60	3,80	2,48	0,50
hojaldre	2 uds	1104	77	14,80	88,40
Total		**1574,20**	**100,67**	**31,53**	**137,18**

Ingredientes:

Yogur de fresa y de plátano
de **Los Combos**
Requesón y queso fresco
de **Lácteas del Jarama**
Pastas de té de **Codan**
Nueces de **Aperitivos Medina**
Hojaldre elaborado
de **Nicanores de Boñar**
Kit de esferificación

Elaboración:
Mezclaremos en un bol el yogur fresa con cloruro de calcio. En otro bol, parte de agua fría con alginato. Realizaremos esferificaciones echando gotas del yogur dentro del bol de agua. Esperaremos 2 minutos para su gelatinización. Por otro lado dispondremos yogur de plátano en el sifón y con dos cargas. Reservaremos en frio. Romperemos las pastas en trozos y cortamos el queso fresco en cuadrados. Rellenamos los hojaldres con requesón y nueces machacadas. A la hora del emplatado dispondremos dos bollos de hojaldre a cada lado y en medio la mezcla de pastas troceadas, nueces y queso fresco.

Grupo 4

Chef:
Jesús Almagro
(Restaurante Pedro Larumbe)

Alumnos Grado Superior:
Alberto Riero
Ángel Luis Torrecilla

Alumnos Grado Medio:
Juan Pedro Gracia
Elisabeth Padilla

Empresarios:
Supracafé
Ricardo Oteros (Presidente de Aseacam)
Lácteas del Jarama
Nicolás Benito (Vicepresidente de Aseacam)

Comunicación:
Planeta Conserva
Alberto Granados
Nutriguía
Adoración Rodríguez

Invitados:
Paloma Adrados (CEIM)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
salmón ahumado	50	90,50	4,37	12,70	
requesón	50	51	2,18	6,15	1,65
cebolla frita	10	2,60		0,11	0,53
miel	10	31,50		0,05	7,69
mostaza	10	13,30	1	0,59	0,50
zumo de jengibre	10	5,20	0,07	0,17	0,95
aceite	20	177,40	20		
Total		**371,50**	**27,62**	**19,77**	**11,32**

"Canelón de salmón con requesón, cebolla frita y vinagreta de miel y mostaza"

Ingredientes:

Salmón ahumado
de **Ahumados Nordfish**
Requesón
Cebolla frita
Miel multiflores
de **Miel Antonio Simón**
Mostaza de **Salycop**
Zumo de jengibre
de **El Horno de Leña**
Aceite de Oliva
Sal, Pimienta blanca y Eneldo

Elaboración:

Mezclamos el requesón con sal, pimienta blanca y reservamos.
Mezclamos miel, mostaza, zumo de jengibre, emulsionamos con aceite y añadimos en último lugar el eneldo.
Colocamos las lonchas de salmón film, rellenamos con la farsa de requesón.
Damos forma de rulo y reservamos en congelador.
Cortamos y colocamos canelones de salmón de 2cm.
Salseamos con la vinagreta y añadimos la cebolla frita.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
chocolate	50	269	15,80	4,60	27,05
pan	10	2,6		0,11	0,53
manzana des.	10	34,60	0,05	0,13	9,35
coco des.	10	60,40	6,80	0,56	0,64
fresa des.	10	29,50	0,42	0,74	6,95
frutod rojos des.	20	58,20	0,80	0,38	15,20
nata	50	152	17,50	1,18	164
yogur de fresa	30	36,30	0,85	0,91	7,20
azúcar	10	40,80			10
Total		**683,40**	**42,22**	**8,6**	**240,92**

"Migas de chocolate y frutas liofilizadas con espuma de yogur de fresas"

Ingredientes:

Chocolate de **Chocolates Eureka**
Pan de **Orio Pan**
Manzana deshidratada, coco deshidratado, fresas deshidratadas y frutos rojos deshidratados de **El Horno de Leña**
Sal, pimienta blanca y eneldo
Nata de **Priégola**
Yogur de fresa de **Los Combos**
Azúcar

Elaboración:

Para las migas, picamos chocolate y pan de forma regular. Añadimos el resto de frutas liofilizadas y reservamos.
Para la espuma, mezclamos nata, yogur y azúcar.
Introducimos la mezcla anterior en el sifón, cargamos y reservamos en frío.
Colocamos las migas hasta una tercera parte, en copas tumbadas en fuentes.
En el último momento ponemos la espuma.
Podemos adornar con parte de las frutas liofilizadas.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
pechuga de pollo	75	109,50	4,65	16,65	27,05
pan	150	360	2,40	12,50	7,50
germinados	25	13,75	0,02	0,50	0,25
cebolla	50	13	0,80	0,66	2,65
aceite	100	880	100		
aceitunas	50	60	6,25	0,65	0,50
azúcar	30	122,40			30
Total		**1558,65**	**114,12**	**30,96**	**40,90**

"Sándwich de semillas con pechuga marinada, pesto y pistacho"

Ingredientes:

Pechuga de Pollo de **Sanimar**
Pan de **Orio Pan**
Germinados de soja
Mini bouguies de pesto y pistacho de **El Charcutero**
Cebolla de **Carali**
Aceite de oliva
Aceitunas de **Aceitunas Uceda**
Azúcar
Sal y pimienta

Elaboración:

Se filetea la pechuga y se corta en juliana. Se pica la cebolla en juliana. Cortamos el pan el rodajas de 7x3 cm. Hacemos rodajas las mini bouguies de pesto y pistacho Pochamos la cebolla despacio. Añadimos el azúcar y unas gotas de limón para evitar que empalice, reservamos. Salpimentamos las pechugas y pasamos por la sartén, reservamos. Unimos las rodajas de bouguies, la pechuga, los germinados y la cebolla. Pinchamos aceitunas en cada brocheta y sujetamos con ella el sándwich.

Grupo 5

Chef:
Javier Brichetto
(Le Pain Quotidien)

Alumnos Grado Superior:
Enrique Gómez
Juan Colinas

Alumnos Grado Medio:
Israel Vaquero
Beatriz de Diego

Empresarios:
Valdycomer
Pedro Martínez
El Horno de Leña
José Luis Ballesteros

Comunicación:
Cocina con Encanto
Alejandra Feldman
Gastrónomo y viajero
Juan Manuel Barberá

Invitados:
José Carlos Ramón
(Asociación AMER)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
patata	300	225	0,60	7,20	46,86
cebolla	75	19,75		0,85	3,97
zanahoria	75	75	0,25	0,60	5,25
ajo	10	11,70	0,02	0,40	2,43
pan integral	50	125,50	1,50	5,45	22
harina floja	50	166,50	6,25	5	35,75
huevos	80	120	8,90	10	30
maza de cerdo	100	272	23	16,60	
aceite	100	880	100		
garbanzos	50	180	2,75	10,25	27,90
yogur	25	15,75	0,85	0,90	1,10
mayonesa	20	157,00	17,48	0,40	0,03
Total		**221,40**	**161,62**	**58,05**	**177,73**

"Papa rellena de ibérico"

Ingredientes:

Patata, cebolla,
zanahoria y ajo de **Carali**
Pan integral de
semillas de **El Horno de Leña**
Harina floja
Huevos
Maza de cerdo ibérico de **Sanimar**
Aceite de oliva
Sal y pimienta
Garbanzos cocidos
de **Grupo Racionero**
Yogur natural de **Lácteas del Jarama**
Perejil picado
Mayonesa de **Salycop**

Elaboración:

Cocer las patatas 30 minutos. Pochar el ajo la zanahoria y la cebolla en brunoise en un sauté sin que coja color. Aparte trocear la maza de cerdo y salpimentarla. Agregarla a la verdura cuando esté pochada para cocinarla. Hacer puré con las patatas cocidas, triturar el pan y reservar. Formar bolas de puré relleno de maza y verduras, empanar con harina, huevo y pan de semillas triturado y freír en abundante aceite. Para el humus, trituraremos los garbanzos con yogur, diente de ajo, perejil y mayonesa. Esta crema nos servirá para adornar el extremo de cada croqueta de patata.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
calabacín	250	45	0,98	4,40	4,40
requesón	100	102	4,3	12,31	3,30
cecina	50	121,70	4,75	7,20	2,43
jamón serrano	25	79,95	5,65	7,70	0,05
bacon	50	273	29	35	
mozzarella	50	111,50	8,05	8,75	
aceite	100	880	100		
Total		**1613,15**	**152,73**	**58,51**	**10,18**

"Rollitos rellenos de cecina"

Ingredientes:

Calabacín
Requesón y mozzarella
de **Lácteas del Jarama**
Ralladura de limón
Cecina de **Carne de la Finca**
Jamón serrano de **Dompal**
Bacon de **Embutidos La Pila**
Brotes de brócoli
Aceite de oliva
de **Aceite Campo Real**
Sal, pimienta y perejil picado

Elaboración:

Laminar calabacín a 1 mm.
con la corta fiambres, aceitar
y salpimentar.
Hornear 5 minutos a 180º C.
Para el relleno, triturar el requesón
y la mozzarella.
Picar la cecina y saltear bacon
en brunoise, añadir al requesón
junto con la ralladura de limón.
Aparte hacer crujiente de jamón
al microondas para decorar al final.
Enrollar el canelón de calabacín
rellenándolo bien con la farsa
de queso y cecina. Adornar con los
brotes de brócoli y el
crujiente de jamón.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
coco des.	25	151	17	1,40	1,60
fresa des.	25	73,75	1,05	1,85	17,37
frutos secos des.	20	113,20	10,29	0,26	5,07
huevos	80	120	8,88	10	
azúcar	30	122,40			30
miel	10	31,50		0,05	7,69
harina floja	10	33,30		1	7,15
mantequilla	20	146,60	16,40	0,14	0,10
nata	50	152	17,50	1,18	1,64
chocolate negro	100	543	29,20	4,70	1,30
mosto	25	15,75	0,85	0,90	1,10
Total		**1557,50**	**101,17**	**22,08**	**86,02**

"Barrita energética"

Ingredientes:

Coco y fresa deshidratada
Mix de frutos secos deshidratados
Huevos
Azúcar
Miel de **Miel Antonio Simón**
Harina Floja de **Racionero**
Impulsor
Mantequilla (para engrasar)
Nata de **Priégola**
Cobertura de chocolate negro de **Chocolates Eureka**
Mosto ecológico de uva roja de **El Horno de Leña**
Yogur de **Los Combos**

Elaboración:

Juntar en un bol frutos secos, harina e impulsor.
Aparte montar los huevos, el azúcar y la miel.
Mezclar todo y extender en un gastronorm previamente engrasado con mantequilla.
Hornear 45 minutos a 160º C.
Mientras tanto, calentar la nata, fundir la cobertura y homogeneizar.
Bañar la superficie de la elaboración anterior y enfriar en congelador.
Aparte reducir el mosto de uva roja y añadirle en frío el yogur.

Grupo 6

Chef:
Joaquín Felipe
(Restaurante Aspen
de la Moraleja)

Alumnos Grado Superior:
Víctor Muñoz
Antonio González

Alumnos Grado Medio:
Juan José Villa

Empresarios:
El Charcutero
Carmen Bárcena
Serpeska
José Ángel Mozos

Comunicación:
Canal Cocina
Begoña Tormo
Revista Strogonoff
Laura Grani

Invitados:
Mónica Largacha (Mercamadrid)
Javier Estévez (chef)

“Mar y montaña de oreja y chicharro”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
chicharros	300	181	20,40	47,10	2,4
minutejos	100	272	23	16,60	
aceitunas	20	24	2,50	0,26	0,20
aceite	100	880	100		
Total		**1357**	**145,90**	**63,96**	**2,60**

Ingredientes:

Chicharros frescos limpios
de **Serpeska**
Minutejos de oreja cerdo
de **Rogu, S.A.**
Hojas de albahaca
Aceituna negra de **Aceitunas Uceda**
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Sacamos los lomos de los chicharros, quitamos piel y cortamos en mitades.
Cortamos 8 rectángulos de minutejos del tamaño de los lomos del chicharro.
Picamos 5 hojas de albahaca para la decoración y las aceitunas.
En una sartén con aceite calentamos muy despacio 5 hojas de albahaca para aromatizar.
Confitamos durante un par de minutos los lomos de chicharro a baja temperatura.
Colocamos el minutejo de oreja abajo, encima el lomo de chicharro.
Espolvoreamos con albahaca y aceituna negra, añadimos unas gotas del aceite de cocinar los chicharros.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
carpaccio	150	181	20,40	47,10	2,40
requesón	100	102	4,3	12,31	3,30
pan	100	324	2,20	11,50	68,80
Total		**607**	**26,90**	**70,91**	**74,50**

"Tartar de solomillo sobre chip de cachelos"

Ingredientes:

Carpaccio de Buey
de **Carne de la Finca**
Requesón
de **Lácteas del Jarama**
Patatas cachelos
de **Productos Marisa**
Polvo de boletus

Elaboración:

Formar 8 cubos de requesón de aproximadamente 2 cm de lado.
Envolver en un filete de carpaccio para que el ravioli quede cuadrado y cerrado por abajo.
Cortar en semicírculo las rebanadas de pan formando 8 medias lunas.
Tostar en la salamandra.
Servir cada ravioli sobre una patata cachelo.
Esparcir polvo de boletus por encima.

Grupo 7

Chef:
José Luque
(Hotel Intercontinental)

Alumnos Grado Superior:
Antonio Oliva
Sonia Calleja

Alumnos Grado Medio:
Ismael Pozuelo

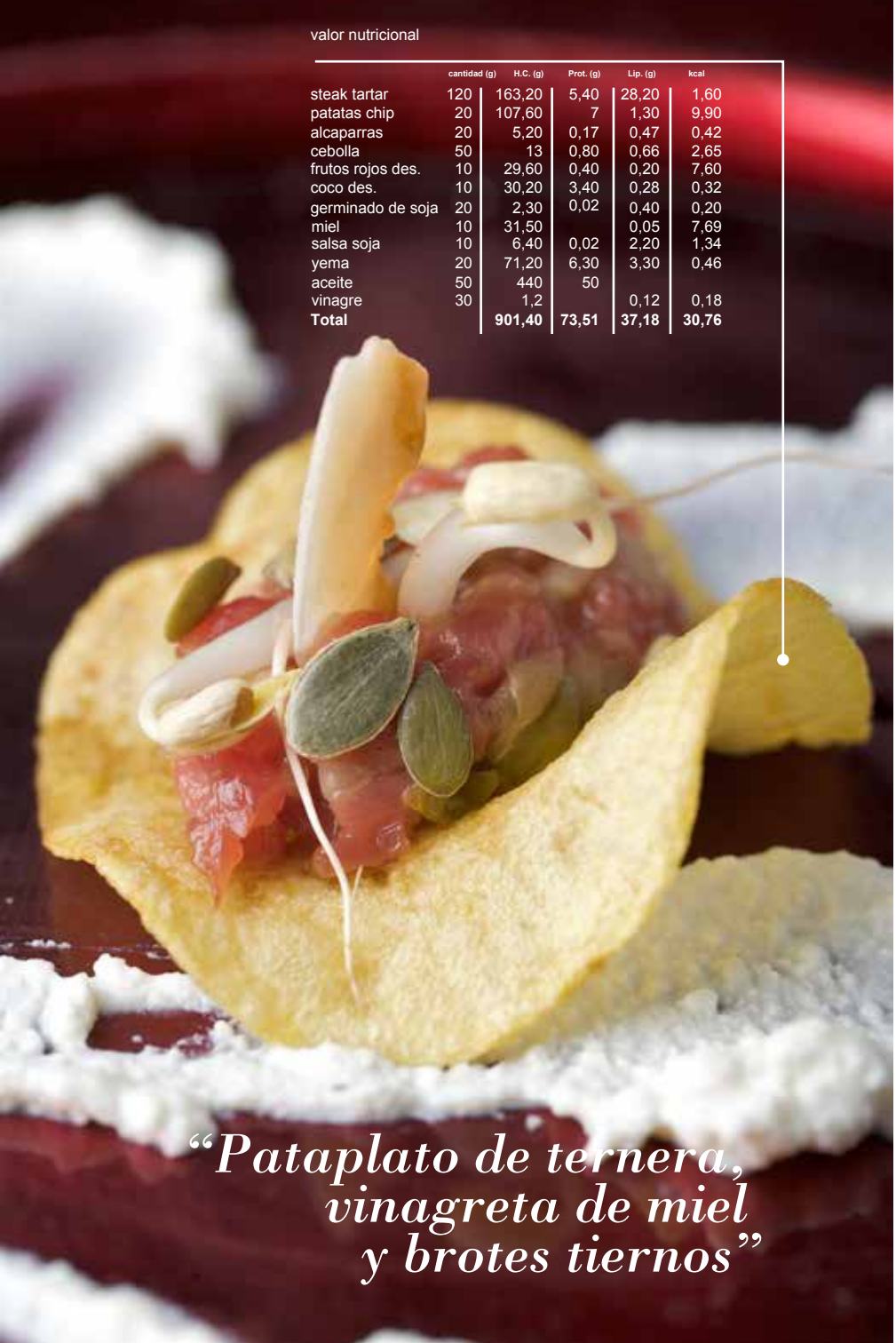
Empresarios:
Chocolates Eureka
Montserrat Navarro

Comunicación:
Madrid In & Out
Begoña Novillo

Invitados:
Virginia Díaz
(Profesora titular EUIT
Agrícola de la UPM)

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
steak tartar	120	163,20	5,40	28,20	1,60
patatas chip	20	107,60	7	1,30	9,90
alcaparras	20	5,20	0,17	0,47	0,42
cebolla	50	13	0,80	0,66	2,65
frutos rojos des.	10	29,60	0,40	0,20	7,60
coco des.	10	30,20	3,40	0,28	0,32
germinado de soja	20	2,30	0,02	0,40	0,20
miel	10	31,50		0,05	7,69
salsa soja	10	6,40	0,02	2,20	1,34
yema	20	71,20	6,30	3,30	0,46
aceite	50	440	50		
vinagre	30	1,2		0,12	0,18
Total		**901,40**	**73,51**	**37,18**	**30,76**



"Pataplato de ternera, vinagreta de miel y brotes tiernos"

Ingredientes:

Steak tartar de buey
de **Carne de la Finca**
Patatas "chip" de **Productos Marisa**
Alcaparras
Cebolla de **Carali**
Frutos rojos deshidratados
Coco deshidratado
Germinado de soja de **Comabu**
Miel de **Miel Antonio Simón**
Salsa de soja de **Salycop**
Yema de huevo
Aceite de oliva
de **Aceite Campo Real**
Vinagre
Sal y pimienta

Elaboración:

Picar la cebolla en brunoise.
Mezclar la cebolla, las alcaparras, el coco y los frutos rojos con el steak.
Montar la yema con aceite y añadir a la mezcla. Salpimentar.
Hacer una vinagreta usando 3 partes de vinagre, una de aceite, la miel y la soja. Usar la patata frita como soporte y hacer quenefas de Tartar, que pondremos encima.
Decorar con brotes de soja y pipas de calabaza.

“Sopita láctea”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
yogur líquido	75	52,50	0,90	2,20	8,70
yogur líquido fresa	75	52,50	0,90	2,20	8,70
mozzarella	100	223	16,10	19,50	
pipas calabaza	5+45	30,15	2,47	1,51	0,54
mosto	50	27,50		0,30	6,50
maizena	10	37,40		0,03	9,13
Total		**423,05**	**20,37**	**25,74**	**33,57**

Ingredientes:

Yogur líquido natural
Yogur líquido sabor fresa
de **Los Combos**
Mozzarella de **Lácteas del Jarama**
Pipas de calabaza
de **Aperitivos Medina**
Mosto ecológico de uva roja
Maizena

Elaboración:

Reducir el zumo de uva y mezclarlo con maizena disuelta en agua.
Cortar la mozzarella en dados y pinchar en una brocheta.
En un vaso de chupito, echar el zumo de uva en la base y meter la brocheta de mozzarella.
Rellenar el chupito con el yogur líquido natural y un poco de yogur sabor fresa.
Decorar con pipas de calabaza y pasas.

"Tajín de cordero"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
cordero	120	424,8	39,24	18,72	1,60
requesón	50	50	2,15	6,15	1,65
leche entera	50	32,50	1,9	1,50	2,35
manzana des.	10	34,60	0,05	0,13	9,35
mosto	50	27,50		0,30	6,50
maizena	10	37,40		0,03	9,13
frutos rojos des.	20	58,20	0,80	0,38	15,20
germinados	25	13,75	0,02	0,50	0,25
aceite	100	880	100		
Total		**1558,75**	**144,16**	**27,71**	**44,43**

Ingredientes:

Cordero de **Cárnicas Jafisa**
Requesón
Leche entera de **Priégola**
Manzana deshidratada y
frutos rojos deshidratados
Mosto ecológico de uva roja
de **El Horno de Leña**
Maizena
Germinados de soja de **Comabu**
Aceite de oliva
Pimentón picante
Curry

Elaboración:

Limpiar el cordero y trocear
en dados pequeños.
Macerar el cordero con curry,
pimentón picante y aceite.
Sofreír el cordero.
Reducir el zumo de uva y añadirle
maicena disuelta en agua.
Batir requesón con leche y
salpimentar.
Poner el cordero en la base del plato,
napar con la salsa de uva.
Poner un poco de requesón
por encima.

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
lacón	80	267	8,64	16	7,92
jamón cocido	80	91,20	2,40	16,80	0,32
bacon	80	34,60	0,05	0,13	9,35
jamón ibérico	100	303	19,20	32,30	0,10
torreznos	50	315	25	20	2,35
mejillones	100	63	6,20	20,80	1,90
huevo	60	90	6,67	7,50	
cebolla frita	50	13		0,55	2,65
aceite	50	440	50		
ajo	10	11,70	0,02	0,40	2,44
Total		**1628,50**	**118,18**	**114,48**	**27,03**

"Trimontaña y mar alioli ligero de torreznos"

Ingredientes:

Lacón de **El Charcutero**
Jamón Cocido de **MRM**
Bacon de **Embutidos Frial**
Jamón ibérico de **Dompal**
Torreznos barbacoa
de **Salazones 4G**
Mejillones de **Serpeska**
Huevo
Cebolla frita
Aceite de oliva
Ajo

Elaboración:

Picar el jamón cocido, el bacon y el lacón en dados (trimontaña).
Blanquear los mejillones.
Retirar la grasa del jamón ibérico.
Saltear la trimontaña junto con el huevo y la cebolla frita.
Hacer un alioli ligero con el aceite y el ajo.
Triturar los torreznos hasta conseguir un polvo.
Enrollar la trimontaña con las lonchas de jamón ibérico.
Poner el mejillón encima y decorar con una gota de alioli.
Espolvorear el polvo de torreznos.

Grupo 8

Chef:
Juan Antonio Medina
(Restaurante Zalacaín)

Alumnos Grado Superior:
Aitana Torres
Jesús Hernández

Alumnos Grado Medio:
Fernando Cervera

Empresarios:
Carali
Ana Carnicero
Productos Marisa
Porfirio Rodríguez

Comunicación:
Maridaje Gourmet y Más
Julian Carazo

“Carpaccio de cerdo con verduritas sobre cama de crema de patata”

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
tapilla de cerdo	150	412,50	34	24,90	2,65
cebolla	50	13	0,80	0,66	1,85
puerro	50	12	0,15	0,80	3,50
zanahoria	50	17	0,15	0,40	0,60
vino tinto	200	142		0,46	
tocineta	25	166	17,75	4,1	30
patatas	100	290	17,13	3,80	1,64
nata	50	152	17,50	1,18	
aceite	100	880	100		
Total		**2084,75**	**187,48**	**56,30**	**40,24**

Ingredientes

Tapilla de cerdo de **Cárnicas Jafisa**
Cebollas, puerros, patatas
y zanahoria de **Carali**
Vino tinto de **Bodegas Castejón**
Bacon de **Embutidos Frial**
Nata de **Priégola**
Aceite de oliva
Pimienta negra
Comino
Laurel
Sal en escamas de **Productos Marisa**

Elaboración:

Cocemos las patatas con laurel. Pasamos por el pasapurés e incorporamos nata hasta adquirir la textura de crema. Cortamos la cebolla, puerro y zanahoria. Pochamos. Troceamos la carne y añadimos comino.
La incorporamos junto con las verduritas y añadimos el vino tinto. Cuando la carne esté tierna la sacamos y cortamos.
Trituramos las verduras junto con el caldo. Incorporamos el bacon cortada en mirepoix, llevamos a ebullición y reservamos. Ponemos en la base una cama de crema de patatas seguido de tres o cuatro laminitas de carne.

"Matrimonio de patata confitada y mozzarella con crujiente de jamón y cebollita"

valor nutricional

	cantidad (g)	H.C. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
patatas	100	290	17,13	3,80	30,00
mozzarella	150	334	24,50	29,25	
pan	100	245	3,70	7,30	45,70
jamón serrano	100	303	19,20	32,30	0,10
cebolla crujiente	20	5,20		0,22	1,06
aceite de oliva	200	440	50,00		
Total		**1617,7**	**114,53**	**72,87**	**76,86**

Ingredientes:

Patatas
Mozzarella de **Lácteas del Jarama**
Pan de molde de **Orio Pan**
Jamón serrano de **Dompal**
Aceite de oliva
Laurel y albahaca
Cebolla crujiente y
sal en escamas
de **Productos Marisa**

Elaboración:

Pelamos las patatas y las troceamos en pequeños rectángulos de 5x2 cm.
Las confitamos en sauté con abundante aceite y un hatillo de albahaca y perejil para aromatizar.
Troceamos la mozzarella en rectángulos de dimensiones inferiores a las de patata.
Reservamos. Cortamos el pan descortezado en pequeños rectángulos algo superiores a los de la patata. Les daremos un golpe de horno hasta que estén tostados.
Troceamos el jamón serrano y horneamos hasta que estén crujientes. Sobre la base de pan tostado colocamos una capa de patata confitada y otra de mozzarella.

"Semifrío de yogur y frutos del bosque con medallón dulce"

valor nutricional

	cantidad (g)	kcal	Prot. (g)	Lip. (g)	kcal
yogur natural	100	[illegible]	1,16	3	11,60
requesón	50	50	2,15	6,15	1,3
nata	50	152	17,50	1,18	164
yogur líquido fresa	100	88	2	2,8	14,30
yogur líquido piña	100	88	2	2,8	14,30
yogur líquido framb.	100	88	2	2,8	14,30
gelatina	12	41,28	10,3	2,8	14,30
chocolate negro	50	266	15	1	31,50
Total		**843,28**	**41,81**	**29,86**	**251,65**

Ingredientes:

Yogur natural y requesón
de **Lácteas del Jarama**
Nata de **Priégola**
Yogur líquido de fresa, de plátano
y de frambuesa de **Los Combos**
Gelatina (colas de pescado)
Cobertura de chocolate
negro de **Chocolates Eureka**
Frutos rojos deshidratados
de **Aperitivos Medina**

Elaboración:

Mezclamos yogur con requesón y nata hasta que quede una textura cremosa. Hidratamos las colas de pescado. Las incorporamos por igual al yogur de fresa, piña y frambuesa, antes calentado. Mezclamos bien y dejamos enfriar hasta que presente textura consistente pero manipulable. Por otro lado fundimos la cobertura de chocolate al baño maría. Sobre una placa cubierta con papel de horno, vamos creando medallones de chocolate. Sobre estos colocamos frutos rojos deshidratados. Para la presentación colocamos en cada vasito, primero una capa de yogur. Sobre el yogur, la gelatina de frutas. Coronando el vaso, un medallón de frutos rojos y chocolate.

Marcas asociadas:

Con la colaboración de:

Contacto:

ACEITE CAMPO REAL	www.aceitecamporreal.com
ACEITE CASA DE OFICIOS	victor.martin@elgrancardenal.com
ACEITE VEGA CARABAÑA	www.vegacarabana.es
ACEITUNAS UCEDA	www.aceitunas-uceda.es
ADOBOS CAYSAN	www.adoboscaysan.com
AHUMADOS NORDFISH	www.ahumadosnordfish.com
ALAMBIQUE DE SANTA MARTA	www.alambiquedesantamarta.com
APERITIVOS MEDINA	www.aperitivosmedina.com
BODEGAS TAGONIUS	www.tagonius.com
BODEGAS CASTEJÓN	www.bodegascastejon.com
BODEGAS SANVIVER	www.bodegas-sanviver.com
BOÑAR	www.nicanores.com
CAFÉS CAMUY	www.cafescamuy.com
CAFÉS GUILIS	www.cafesguilis.com
CARALI	www.carali.es
CARNE DE LA FINCA	www.carnedelafinca.com
CÁRNICAS SANIMAR	www.carnicas-sanimar.es
CARPISA	www.carpisa.es
CASA SANTOÑA	www.casasantona.com
CHOCOLATES EUREKA	www.chocolateseureka.com
CODAN	www.codan.es
COMABU	www.comabu.com
CONFREMAR	www.confremar.com
CONSEJO REGULADOR VINOS DE MADRID	www.vinosdemadrid.es
CONSERVAS FONSECA	www.jlfonseca.com
DOMPAL	www.dompal.es
ECO GR	www.ecogr.es
EL CHARCUTERO	www.elcharcutero.com
EL HORNO DE LEÑA	www.elhornodelena.com
EMBUTIDOS AGUILERA	eacomercial@embutidosaguilera.com
EMBUTIDOS ESTÉVEZ	www.embutidosestevez.es
EMBUTIDOS FRIAL	www.grupofrial.com
EMBUTIDOS LA PILA	www.lapila.com
GRUPO RACIONERO	www.racionero.es
JAFISA INDUSTRIAS CÁRNICAS	www.jafisa.es
LA TAHONA DE GUZMÁN	www.latahonadeguzman.com
LÁCTEAS DEL JARAMA	www.lacteasdeljarama.com
LOS COMBOS	www.loscombos.com
MEXIFOODS	www.mexifoods.com
MIEL ANTONIO SIMÓN	www.miel-antoniosimon.com
MRM	www.mrm.es
ORIO PAN	www.oriopan.com
PRIÉGOLA	www.priegola.com
PRODUCTOS JESUS	www.productosjesus.com
PRODUCTOS MARISA	www.patatasfritasmarisa.com
QUESOS CAMPO REAL	www.quesoscamporeal.com
ROGU,S.A.	www.rogusa.es
SALAZONES 4G	www.salazones4g.com
SALYCOP	www.salycop.com
SERPESKA	www.serpeska.com
SOLO BUEY	www.solobuey.net
SUPRACAFÉ	www.supracafe.com
VALDYCOMER	www.valdycomer.es
VINOS JEROMÍN	www.vinosjeromin.com
VINOS Y ACEITES LAGUNA	www.lagunamadrid.com