



MENÚ

4



PREPARACIÓN
45 MIN



CANTIDADES PARA
4-5 PERSONAS



CANELÓN DE AGUACATE, CON PERDIZ ESCABECHADA AGRIDULCE, CREMA DE BONIATO AHUMADA Y GALLETA DE QUESO BARRANQUEÑO

Juan Antonio Valiente Alcaide - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
IES Jorge Santayana (Ávila)

CANELÓN DE AGUACATE, CON PERDIZ ESCABECHADA AGRIDULCE, CREMA DE BONIATO AHUMADA Y GALLETA DE QUESO BARRANQUEÑO

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

GALLETA

Harina 0,15 kg
Mantequilla 0,075 Kg
Huevo 1 Unid
Azúcar 0,015 Kg
Sal 0,005 Kg
Nueces 0,05 Kg
Pimienta Jamaica Pizca Kg

Ponemos en un bol la harina tamizada, hacemos un volcán en el centro y añadimos, el huevo, el azúcar, la sal, la pimienta de jamaica, la nuez cortada a cuchillo en trozos pequeños con el objetivo de que se note, y por último la mantequilla fundida, mezclamos con los dedos hasta obtener una masa homogénea, envolvemos en film y dejamos en el frigorífico 30min. El siguiente paso consiste en sacar la masa, dejarla atemperar 10 min, y estirarla hasta obtener el grosor deseado, con un molde de acero vamos cortando, separando ,y marcando cada galleta con la sello de la pata de la perdiz, una vez hecho esto, horneamos a 180 grados durante 7 min, sacamos, dejamos enfriar, y pintamos la marca de la pata con la confitura de pimientos rojos, rellenamos con la crema de queso y estaría lista para emplatar.

PARA EL RELLENO DE LA GALLETA

Sal Pizca Kg
Pimienta Pizca Kg
Nata 0,225 L
Queso barranqueño 0,15 Kg
Mezclamos la nata con el queso previamente cortado en trozos pequeños, añadimos sal y pimienta, damos un breve hervor y enfriamos, una vez frío montamos con una varilla hasta obtener una crema ligera, pero con consistencia.

PARA LA CONFITURA

Pimientos Rojos 0,5 Kg
Azúcar 0,25 Kg
Cortamos, lavamos y asamos los pimientos rojos, hasta que la carne esté blanda y la piel se desprenda, sacamos, cubrimos con film, y dejamos enfriar, una vez fríos, retiramos la piel, y de la cantidad total de carne de pimiento que nos haya quedado, pesamos la mitad en azúcar, mezclamos el azúcar y los pimientos, dejamos que el azúcar se convierta en un ligero almíbar, trituramos, colamos y dejamos enfriar en cámara.

PARA EL HOISIN

Higos 0,15 Kg
Aceite de sésamo 0,015 L
Salsa de soja 0,065 L
Vinagre de arroz 0,002 L
Curry rojo 0,005 Kg
Miso blanco 0,035 Kg
Agua 0,5 L
Cardamomo en polvo 0,002 Kg
Anís estrellado 0,002 Kg
Pimienta sechuan 0,002 Kg
Canela en polvo 0,005 Kg
Miel 0,050 Kg
Tandori 0,005 Kg
Mezclamos todos los ingredientes, cocemos durante 5 o 10 minutos, y trituramos en la thermomix hasta obtener una crema ligera y homogénea, metemos en manga y dejamos enfriar.

PARA EL CANELÓN

Aguacate 1 Kg
Perlas de trufa 0,1 Kg
Flores y brotes de rábano chino 0,1 Kg



CANELÓN DE AGUACATE, CON PERDIZ ESCABECHADA AGRIDULCE, CREMA DE BONIATO AHUMADA Y GALLETA DE QUESO BARRANQUEÑO

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

Cortamos el aguacate por la mitad, retiramos la semilla y la piel, y cortamos en tiras finas por la corta fiambre en dos y medio, hecho esto, colocamos las tiras una encima de otra, rellenamos con la perdiz, y con ayuda de papel film enrollamos y damos forma, cortamos las puntas y emplatamos.

PARA LA SALSA AGRIDULCE:

Miel 0,1 Kg
Mostaza 0,035 Kg
Líquido del escabeche
0,050 Kg

PARA EL ESCABECHE

Perdiz 3 Unid
Zanahoria 1 Unid
Cebolla 1 Unid
Grano de pimienta 12 Unid
Sal Pizca Kg
Aceite de Oliva 2 partes Unid
Romero Una ramita Unid
Ajo 1 Unid
Vinagre de manzana 1 parte Unid
Cava 1 parte Unid
Chalota 3 Unid

Marcamos en una cazuela con aceite de oliva y a fuego fuerte, los cuartos traseros, las alitas, y la carcasa, por último y brevemente la pechuga de la perdiz (todo esto previamente salpimentados), hecho esto tendremos una base de color marrón que nos dará sabor, añadimos un poco más de aceite y rehogamos la zanahoria, después, la cebolla, y por último la chalota y el ajo junto con los granos de pimienta y la ramita de romero. Añadimos las dos partes de aceite, una de vinagre de manzana y otra de cava, dejamos que dé un hervor he introducimos las alitas, los cuartos traseros, y la carcasa, estas partes las dejamos cocer en el escabeche 5 minutos, por último agregamos

las pechugas y dejamos cocer otro minuto, retiramos el escabeche del fuego, metemos en una bolsa de vacío y abatimos temperatura en agua con hielo y sal, una vez frío envasamos al vacío, y dejamos durante dos semanas para que se cocine y coga sabor. Pasadas las dos semanas, retiramos la perdiz del escabeche y separamos la carne de los huesos, esta carne la desMENÚzamos, y mezclamos con la salsa agridulce, que consiste en mezclar miel, mostaza y parte del líquido del escabeche, le damos un breve hervor a esta mezcla y enfriamos, obtendremos como resultado una farsa fácil de manejar.

PARA LA CREMA DE BONIATO

Boniato 0,4 Kg
Patata 0,2 Kg
Zanahoria 0,1 Kg
Sal Pizca Kg
Pimienta Pizca Kg
Madera(Humo) Kg
Agua 1 L
Aceite Oliva 0,1 L
Laurel 1 Unid

Cortamos el boniato, las patatas y la zanahoria en trozos, los metemos en un recipiente alto, cubierto con varias capas de papel film, hacemos un pequeño hueco en el papel, y con un ahumador introducimos humo hasta solo ver el recipiente lleno de este, retiramos el ahumador y rápidamente cerramos con un trozo de papel film, dejamos durante 20 o 30 minutos.

Retiramos el boniato, las patatas y la zanahoria del humo, marcarlas a fuego fuerte en una cazuela con un poco de aceite de oliva, y añadirles sal, pimienta, laurel y el agua, dejamos cocer hasta que estén blandas las verduras, colamos y trituramos mientras vamos añadiendo el agua de la cocción, hasta obtener un punto medio entre crema y puré, metemos en una manga y dejamos enfriar.