

TUBÉRCULOS Y CRUCÍFERAS EN LASAÑA

CON BROTES PICANTES
EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA DE LA DOP BAENA



INGREDIENTES

- **Patata, Boniato, Batata, Calabaza, Chirivías, Daikon, Rabano negro, Rabanitos:** Sobre Aceite aromatizado de Oliva Virgen Extra de la DOP Baena con ajo y romero. Salpimentamos y pochamos levemente las hortalizas unos instantes, hasta que empiecen a ponerse transparentes.
- **Jugo de lechuga rizada picante:** 1 huevo pasado por agua, 250 g de licuado de lechuga rizada picante, 50 g de aceite de grano de uva. Con el licuado se mezclan el huevo y el aceite a chorrito como si fuera mahonesa. Rectificar de sal y dejar enfriar.
- **Brotes tiernos picantes:** Lechuga rizada o también Siso Verde, mostaza, ajo y berros.

ELABORACIÓN:

Sobre una placa con unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra de la DOP Baena se van poniendo capas de hortalizas en este orden: 1º patata, 2º calabaza, 3º boniato, 4º rábano negro, 5º batata, 6º rabanitos, 7º daikon y 8º patata. Tapamos con papel de aluminio e introducimos durante 1h a 100 °C en el horno. Sacamos del horno y escurrimos el aceite de la placa. Volvemos a introducir otra vez al horno a 200 °C durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo sacamos del horno, escurrimos nuevamente el aceite de la placa, aplastamos con otra placa de igual dimensión y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez fría la introducimos en la nevera. Dejamos endurecer durante al menos 12 h para poder desmoldarla bien. La reservamos desmoldada en frío.

TERMINACIÓN:

Cortamos la lámina y la colocamos en el plato a calentar sobre la salamandra. A la hora de salir el plato, colocamos los brotes encima de la lasaña y salseamos alrededor con el jugo de lechuga picante.



ORIGINAL FLAVORS

The Mediterranean Essence

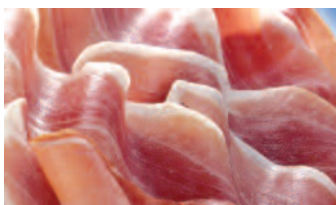


CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION
AND SPAIN



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



CONFECARNE



www.dobaena.com

www.fundacionserrano.org

www.riberadelduero.es

REPOLLO FRITO CON VINO DE LA DOP RIBERA DEL DUERO

Y BOUQUET FRESCO DE CELERIS Y VIEIRAS



INGREDIENTES

- **Repollo:** Sacar las hojas de en medio del repollo, quitarles el nervio central, refrescar con hielo y escurrir. Hacer un rollo con papel de aluminio, juntando bien los papeles. Colocamos las hojas del repollo a lo ancho para hacer bien el doblez. Hacer el rollo. Atar y reservar en frío.
- **Salicorneas:** germinados.
- **Vieiras:** limpias de barbas y arena. Cortar en brunoise.
- **Micromezclum rojo:** Limpiar con agua y hielo, reservar en frío.
- **Aceite de aguacate:** Para freir el repollo.
- **Apio-nabo:** Cortar en brunoise y saltearlo levemente con aceite de aguacate.
- **Apio:** Cortar en laminas finas. Introducir las en agua con hielo para que se ricen.
- **Aire de Ribera:** Reducir vino de la DOP Ribera del Duero, colar y añadir a la reducción 10 g de lecitina y hacer la espuma.

ELABORACIÓN:

Sobre una sartén antiadherente verter aceite, freir el rollo de aluminio con el repollo, añadir dentro unas gotas más de aceite para que no se seque durante la cocción. Una vez frito y dorado por fuera dejar el rollo encima de la parrilla para que no se enfríe. Hacer la ensalada en el momento de salida del plato mezclando las salicorneas, las vieiras, el micromezclum, el apio-nabo y el apio, aderezarlo con un poco de aceite de aguacate.

EMPLATADO:

En un plato hondo poner el repollo (habiéndole quitado con anterioridad el papel de aluminio) y colocar encima la ensalada. Por último, poner alrededor un poco de Aire de Ribera.

ACELGAS ROJA Y VERDE SALTEADAS CON JAMÓN SERRANO

Y PUERRO EN JUGO DE MANITAS DE CERDO



INGREDIENTES

- **Acelga roja y acelga blanca:** Las limpiamos de tierra. Separamos las hojas de los tallos. Reservamos las hojas estiradas en frío. Los tallos los limpiamos de hebras e introducimos en una bolsa de vacío con unas gotas de aceite.
- **Puerro:** Cortamos las hojas verdes y la primera capa e introducimos en bolsas de vacío. Cocemos en Roner a 60 °C durante 1 hora. Sacamos y refrescamos. Reservamos en frío.
- **Dados de jamón:** los troceamos en brunoise.
- **Tocino de jamón:** Limpiamos la partes de la corteza y nos quedamos con el tocino (las partes blancas).
- **Jugo de manitas de cerdo:** Cantidades: 4 manos de cerdo limpias, 3 zanahorias, 1 apio, 1 nabo, 1 cebolla claveteada, 1 puerro, 1 ramillate de hierbas aromáticas, pimentón dulce, sal y pimienta. Elaboración: Limpiar y blanquear las manos de cerdo, atarlas de dos en dos y ponerlas en una olla con agua fría. Llevar a ebullición y luego añadir la guarnición de zanahoria, apio, nabo, cebolla claveteada, puerro y el ramillete de hierbas aromáticas. Cocer 6 horas a pequeños hervores, escurrir y deshuesar. Picar las manos. En souté añadimos una cebolla picada y la rehogamos con un poco de aceite, añadimos un poco de pimentón dulce, mezclamos y añadimos las manos picadas. Una vez todo bien homogeneizado lo colocamos en moldes rectangulares y dejamos cuajar a temperatura ambiente. Mientras realizamos esto, dejamos reducir el caldo hasta 1/4 de su cantidad inicial y lo colamos con la estameña. Parte del jugo obtenido lo usamos para esta receta y el resto del mismo será para cubrir las manitas picadas que reservaremos para otra elaboración.

TERMINACIÓN:

En una sartén tipo wok añadimos el tocino hasta que se licue y luego los puerros para que se rehogue en esta grasa. Una vez listos se añaden los tallos y hojas de acelgas. Cuando están en su punto, se añaden un par de cucharas del jugo de las manitas de cerdo hasta reducción. En un plato transparente colocamos el salteado anterior y finalizamos glaseando con el resto del jugo.