

Escuela de Formación

HACIENDA LA LAGUNA



25 aniversario

1998 - 2023

 **Junta
de Andalucía**

Consejería de Empleo,
Empresa y Trabajo Autónomo

Servicio Andaluz de Empleo

25 años Escuela de Formación Hacienda La Laguna

1998 2023



Índice

Mensajes de felicitación	4
Nuestras instalaciones	8
Personal: profesionalidad y dedicación	11
25 años: Formación de excelencia	13
Experiencia en proyectos de movilidad	15
Inserción laboral: aportación al sector turístico	18
Otras Actividades complementarias	20
Recetario	25
Premios y Galardones	70

Mensajes de felicitación

Rocío Blanco Eguren Consejera de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo

Antonio Machado, que estuvo muy vinculado a Baeza donde vivió siete años, periodo que muchos creen fue una de sus etapas más prolíficas, escribía en Proverbios y Cantares que “tras el vivir y el soñar, está lo que más importa: despertar”.

Tras veinticinco años, en los que la Escuela de Formación Hacienda La Laguna ha vivido periodos académicos intensos, y durante los que ha soñado con ser referente en la formación en cocina y turismo rural, podemos parafrasear al poeta y decir que ha “despertado”, viendo cumplidos estos sueños.



Por todo ello, hay razones de peso con motivo de este aniversario para felicitar a todos los que forman parte del maravilloso equipo de esta escuela y a los más de tres mil quinientos alumnos que han pasado en estos años por sus instalaciones, de los cuales más de un 80% ya contribuyen con su profesionalidad a engrandecer el sector hostelero de la provincia de Jaén.

Enhorabuena por todo este tiempo, en el que habéis continuado creciendo. Y lo habéis conseguido como se hace la mejor cocina, con los mejores ingredientes, con cariño y maestría, a fuego lento, sin prisa pero sin pausa.

La mejor prueba de ello es la larga lista de profesionales que hoy son baluartes de la mejor gastronomía mediterránea, con platos tradicionales y de vanguardia, siempre con la base del mejor aceite de oliva virgen extra de nuestra tierra. Y además, presentes en la Guía Michelin con estrellas o con la clasificación “Bid Gourmand”; con soles en la Guía Repsol; incluidos en la lista Forbes de los diez mejores restaurantes del mundo; o incluso vencedores en eventos como el Congreso Madrid Fusión.

No me puedo olvidar en este reconocimiento a las empresas colaboradoras en las que el alumnado hace las prácticas. Son parte fundamental en el crecimiento y consolidación de la Escuela, y esta celebración no tendría sentido sin ellas. Gracias por hacer posible proyectos de vida para nuestros alumnos.

Os animo a seguir cumpliendo años, alcanzando metas, y haciendo realidad sueños; a continuar contagiando tanta pasión, formando a excelentes profesionales de vocación, y alimentando el mejor empleo. Felicidades a todos.

Ana Belén Mata Soria

Delegada de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo

Una casa es nuestro hogar cuando la habita nuestra gente. Y sabemos que es nuestro refugio cuando hay vida en la cocina, cuando nos abrazan aromas a gloria. Esa cálida sensación sucede cuando entras en la Escuela de formación de hostelería Hacienda La Laguna, con su bullicio en torno a sus enérgicos fogones, con un ambiente tan delicioso como sus platos.

Un lugar privilegiado que rezuma talento y pasión, que demuestra, minuto a minuto, lo que es la excelencia en la formación, la mejor formación, los mejores perfiles profesionales para el cada vez más exigente sector de la hostelería y el turismo. Lo compruebo en cada docente que transmite su saber y sabor, a la carta, sacando lo mejor de cada alumno, puliendo su potencial. Y lo constato en todas sus especialidades: cocina, pastelería, repostería, producción de cocina, sumillería, servicios de restaurante, operaciones básicas de pisos en alojamientos, operaciones de fontanería y calefacción-climatización, y alojamiento rural.

Hacienda La Laguna”: Una de las mejores que forma a los mejores. Felicidades en su 25 aniversario, a todos los que lo habéis hecho posible, a los que conseguís que siga siendo cada día un hogar, un refugio seguro para el empleo.

El mejor equipo docente para el mejor alumnado. Insisto, con todas las ganas, con infinito talento. Los ingredientes perfectos para los mejores profesionales, las mejores personas. Ya hay grandes nombres en el mundo de la hostelería que comenzaron a fraguarse aquí, y seguro que vendrán muchos más. Esta gran escuela lo seguirá haciendo posible.



Mensajes de felicitación



Consolación Rodríguez Molina

Jefa de Estudios E.F. Hacienda la Laguna

¡Que bonito es cumplir años y sobre todo con el ímpetu, vigor, fuerza y salud con el que lo hemos hecho en la Escuela de Formación Hacienda la Laguna, gracias al magnífico trabajo que realiza todo el equipo humano y profesional, aportando nuestro granito de arena para situar a Jaén en un importante destino gastronómico... muchísimas gracias y a por otros 25 años más!!

Nuestras instalaciones

La Escuela de Formación Hacienda La Laguna se encuentra ubicada en el término municipal del Puente del Obispo-Baeza (Jaén).

En sus orígenes, antes de pasar a ser parte de la Red de Escuelas de Formación para el Empleo del SAE, se fundó como Consorcio Hacienda La Laguna, entidad de derecho público constituida por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Baeza, iniciando su actividad formativa como Escuela de Hostelería durante el curso académico 1998-1999.

Posteriormente, siguió impartiendo acciones formativas ampliando su oferta en materia de Hostelería, Hotelería y Turismo de Interior, hasta el curso académico 2013-2014. Formación especializada en Cocina, Pastelería, Servicios de Restauración, Sumillería, Recepción Hotelera, Alojamiento Rural, Servicios Hidrotermales/SPA, Camarera de pisos, Gobernanta/ey Mantenimiento de Instalaciones Hoteleras, prestando especial atención a las nuevas tecnologías, realizando una importante labor de inserción profesional en un sector económico con gran pujanza en Andalucía, acentuando la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres como praxis habitual en su labor docente.

El 17 de noviembre de 2015 fue integrada en la Red de Escuelas de Formación para el Empleo del SAE, pasando a impartir acciones formativas de Hostelería y Turismo conducentes a Certificados de Profesionalidad.





Nuestras instalaciones

Aulas



Certificados



Personal, profesionalidad y dedicación



Este equipo profesional y humano comprometido con la formación trabaja diariamente por mantener la ilusión y constancia en todo lo que se propone.

Su reto: que todos y cada uno de los alumnos y alumnas, pasados, presentes y futuros, consigan sus objetivos.

Sin olvidar a todos los compañeros y compañeras que por diversos motivos ya no trabajan con nosotros, pues todos aportaron su granito de arena y son parte de la historia de nuestra Escuela.

Personal, profesionalidad y dedicación



VISITAS DIDÁCTICAS



SEMINARIOS



FERIAS DE EMPLEO



PREMIOS



25 Años de formación de excelencia



Pedro Sánchez Restaurante Bagá

En la Escuela de Formación Hacienda La Laguna formamos jóvenes andaluces con una visión completa de la realidad social, basada en la igualdad de oportunidades y la integración social, con la mirada puesta también en los colectivos más vulnerables; con nuestra formación, queremos contribuir a la lucha contra la discriminación por razón de género, facilitando el acceso de las mujeres en igualdad de condiciones al mercado de trabajo.

Durante años, hemos sido referente provincial en el sector turístico, marcando como nuestro principal objetivo la formación de excelencia, con el afán de convertir a nuestro alumnado en grandes profesionales en su sector, como ha sido el caso de Pedro Sánchez, alumno de Cocina en nuestra Escuela y que obtuvo la primera Estrella Michelin en nuestra provincia.



UNA EXPERIENCIA ÚNICA
Virginia Navarrete. Jefa de cocina



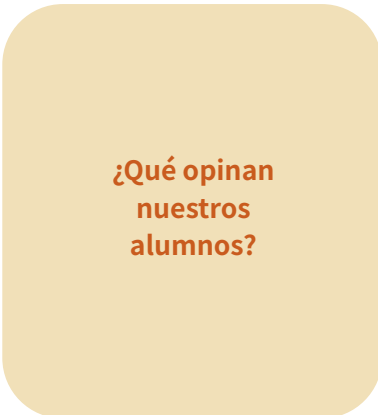
EL APOYO RECIBIDO
Mario Martínez. Sumillería



UN CAMINO LABORAL
Alberto Fernández. Mantenimiento



PROFESIONALIDAD
Antonio del Moral. Pastelería



¿Qué opinan
nuestros
alumnos?



GRAN OPORTUNIDAD
Jesús González. Restaurante y bar



ETAPA ESPECIAL
Patricia Raya. Hidrotermal



FORMACIÓN DE CALIDAD
Josefa Moral. Gobernanta



CALIDAD HUMANA
Abel Castillo. Recepción

Experiencia en proyectos de movilidad



La Escuela ha participado en el programa europeo “Leonardo da Vinci” cuyos objetivos se centran en el refuerzo de aptitudes y competencias del alumnado; la mejora de la calidad de la formación profesional continua para facilitar el acceso al mundo laboral y la innovación para mejorar la competitividad y espíritu de empresa y así lograr nuevas oportunidades de empleo.

Como socio receptor del programa hemos acogido a numerosos estudiantes europeos que han sabido poner en valor nuestras instalaciones, nuestra organización y el concepto de formación eminentemente práctico que ofrecemos en nuestros programas formativos.

En el período 2000 – 2014, 279 alumnos de la Escuela han sido enviados a participar en proyectos transnacionales, y hemos acogido a 436 participantes en el marco de estos proyectos transnacionales.

Experiencia en proyectos de movilidad



EURO-HOTEL TRAINING
Leonardo da Vinci” 2010



Programa EURHOSTEL
“Leonardo da Vinci” 2008



Programa EURO-OLEUM
Leonardo da Vinci” 2009



Experiencia en proyectos de movilidad



ESCOCIA
"Leonardo da Vinci" 2009



HAMBURGO
"Leonardo da Vinci" 2007



SUECIA
Alumnas en prácticas de Recepción,
Gobernanta, cocina y sala.



HUNGRIA
Prácticas en Recepción y Museo de la
Cultura del olivo. 2008

Inserción laboral: Aportación al sector turístico



Para completar la formación de nuestro alumnado, durante la vida la Escuela hemos contado con la estrecha colaboración de numerosos establecimientos, algunos reconocidos a nivel internacional, que han contribuido a enriquecer la experiencia y la adquisición de práctica profesional de nuestros estudiantes, dándoles la oportunidad de realizar el módulo formativo de prácticas profesionales no laborales. Destacamos algunos de estos establecimientos:

- Restaurante Martín Berasategui (LASARTE-ORIA)
- Celler Can Roca (GIRONA)
- Spai Sucre Barcelona
- Hoteles Barceló
- Paradores de Turismo de España
- Meliá Hoteles
- Cadena Confortel (hoy Ilunion)
- TRH Hoteles
- Cadena Pierre Vacances



La conexión con el sector turístico y la capacidad de inserción laboral de nuestra Escuela se pone de manifiesto igualmente en las iniciativas emprendedoras de algunos de nuestros alumnos y alumnas que han tenido la oportunidad de poner en marcha sus propios establecimientos, entre ellos:

- Restaurante Bagá (Estrella Michelin);
- Los Sentidos;
- Canela en Rama;
- Cantina La Estación;
- Barbería
- La Clave;
- Rincón Baezano;
- Ajedrea;
- Vega del Barco
- Restaurante Zaguán
- Aguas Blanquillas
- D' gustar by Leticia Navarro
- De dulce deleite
- Entre Fogones
- Mímate

Otras actividades complementarias a lo largo de la historia



Siempre pensando en la mejora continua, en la conexión con el sector y el despertar del interés por la formación especializada y de excelencia de la Escuela, la participación y organización de eventos para visibilizar el trabajo realizado, ha sido clave en el devenir de la institución. Recordamos algunas de las citas más importantes...



Encuentro internacional de la cocina del aceite de oliva virgen extra

Durante once ediciones y con cerca de 100 participantes en cada ocasión, el aceite de oliva virgen extra ha sido protagonista y denominador común de un evento en el que se daban cita grandes profesionales, profesorado y alumnado de Escuelas de Hostelería tanto nacionales como europeas que año tras año, intercambiaron demostraciones prácticas de la gastronomía propia de sus respectivos países. Entre otros profesionales, cabe destacar la participación en estos encuentros de Martín Berasategui (2003), Dani García (2004), Koldo Royo (2005), Quique Dacosta (2006), Joan Roca (2007), Darío Barrio (2008) o Paco Morales (2009)

Visitas de personalidades destacadas

A lo largo de nuestra historia, hemos tenido el privilegio recibir la visita de personas muy destacadas e ilustres, tanto del mundo de la alta cocina el periodismo, los deportes o la investigación, siendo especialmente recordada la visita de S.M. la Reina Doña Sofía (2008).



Menú Especial

Aperitivos

- Salmorejo con daditos de pan y lágrimas de aceite de oliva virgen extra
- Langostinos fritos en brick, con hojas de albahaca, tomate seco al aceite de orégano y salsa de queso

Primer plato

- Espinacas esparragadas de Jaén con huevo escalfado, picatostes y su majado al aceite picual

Segundo plato

- Suprema de bacalao confitado en aceite de oliva con arroz venere, verduritas en brunoise, salsa de ajo dulce y huevas de salmón

Postre

- Falso bizcocho de frambuesa, cremoso de chocolate con leche de praline y crocant

Vinos

Vino de la Tierra de Castilla “Petit Verdot” Rosado

Vino de la Tierra de Jaén-Sierra Sur

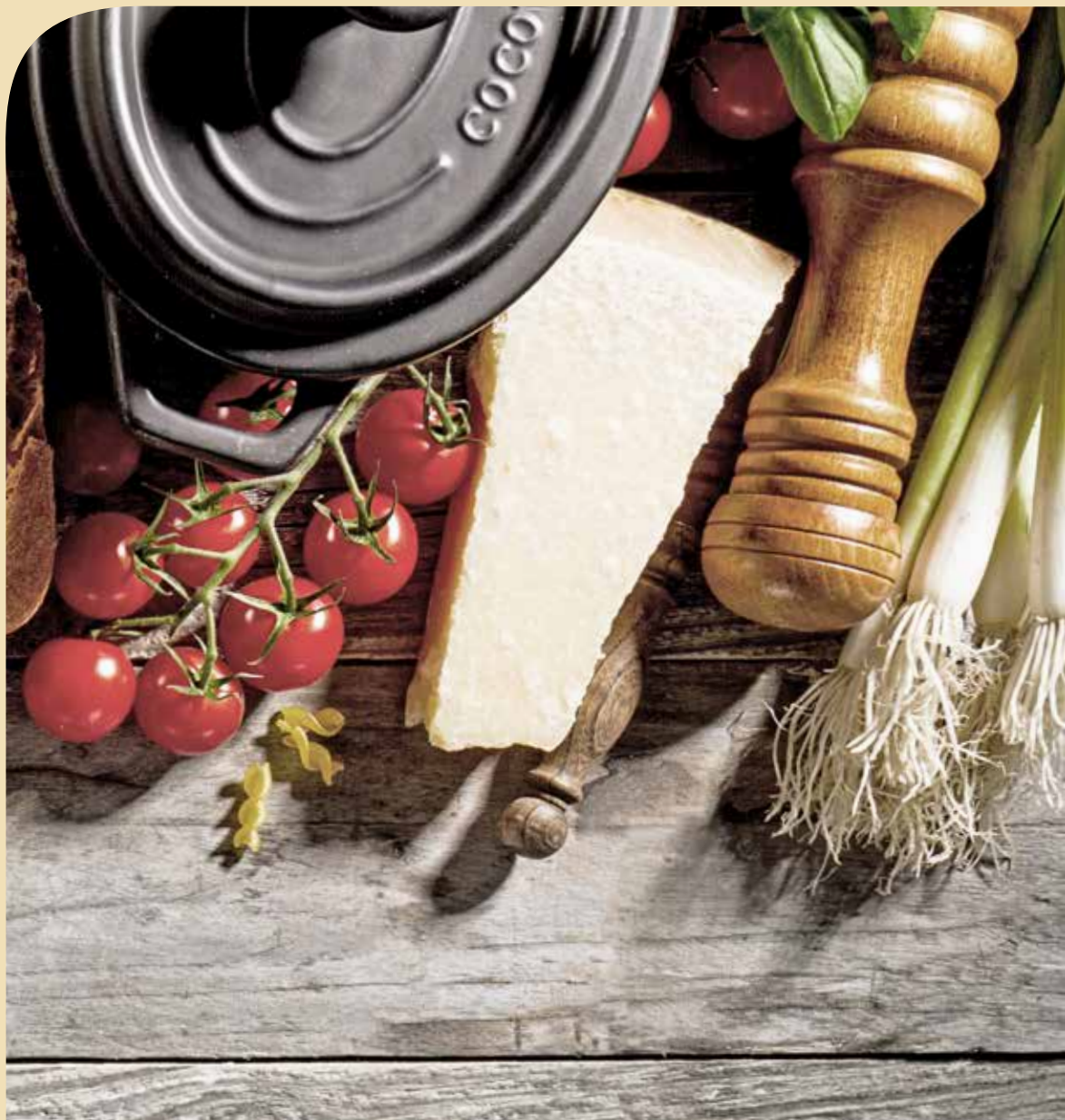
“Marques de Campoameno”

Con ocasión de la visita de Su Majestad La Reina Doña Sofía, se elaboró un Menú muy especial...





Recetario



Aperitivos



Callos de mar con vieiras plancha



Ingredientes

Vieiras 4 Und.

PARA LOS CALLOS DE MAR:

Tripas de bacalao 200 gr.

Cebolla picada C.S.

Ajos laminados 2 Und.

Guindilla ½ Und.

Clavo de olor ½ Und.

Granos de pimienta C.S.

Pimentón dulce C.S.

Hojas de perejil C.S.

Hierbabuena C.S.

Sal C.S.

Garbanzos repelados C.S.

Preparación

Saltear en la manteca de cerdo y un poco de tocino, la cebolla, el ajo, el plátano y la manzana todo cortado a grosso modo y las hierbas aromáticas. Cuando este bien fondeado, le añadimos la carne de perdiz escabechada cortada en daditos, seguidamente los higaditos de aves salteamos un minuto (que estén sangrientos) los flambeamos con el oporto y el Brandy. Añadimos las verduras del escabechado y algo del jugo del escabeche.

Trituraremos el conjunto en el Robot Ocupé, obteniendo una masa homogénea, esta mixtura la pasaremos por el pasa purés.

Haremos un batido con la nata y los huevos, salpimentándolo bien. Mezclaremos bien la masa de paté, con el batido de huevos, y lo pasamos por un chino apretando con un cazo. Añadimos el Armañac y ponemos en sazón. Rellenaremos unos moldes engrasados con mantequilla, y lo coceremos al baño María durante 15 min. A 200°C, damos la vuelta al gastronorm y coceremos otros 15 minutos más (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde), sacaremos del horno y dejaremos enfriar en su misma agua.

Dejar enfriar y cubrir con manteca derretida. Conservar en la cámara.

Tarta soufflé de bacalao ahumado y gruyere

Ingredientes

PARA LA PASTA:

Harina	125 grs
Sal	C.S.
Mantequilla daditos	75grs
Mostaza en polvo	½ cuch.
Yema de huevo	1 unid.
Agua fría	C.S.

PARA EL RELLENO:

Bacalao ahumado	250 grs
Leche	300 ml
Laurel	1 hoja
Mantequilla	25 grs
Harina	25 grs
Nuez moscada	½ cuch.
Pimienta blanca	C.S.
Gruyere rallado	125 grs
Huevos	2 unid.



Preparación

Untar de mantequilla un molde acanalado de fondo extraíble. Tamizar y la harina y la sal en el recipiente de un robot de cocina, incorporar la mantequilla y amasar todo hasta obtener una mezcla parecida al pan rallado. Pasar a un bol y espolvorear con la mostaza. Mezclar la yema de huevo con un poco de agua fría y verter parte de esta mezcla en el bol para formar una pasta homogénea. Ponerla en una superficie espolvoreada con harina y extender con el rodillo hasta que su tamaño sea mayor que el del molde, presionándola con los dedos para adaptarla a éste. Pase el rodillo por el filo del molde para cortar el exceso de pasta. Forrar la tarta con papel vegetal, cubrir con legumbres secas y dejar así preparada en el frigorífico unos 30 minutos. Precalentar el horno a 200°C.

Saque el molde del frigorífico y precuezca la tarta durante 10 minutos en el horno; retire las legumbres y el papel vegetal y hornee unos 5 minutos más.

Ponga el bacalao, la leche y el laurel en un cazo, deje que la leche arranque a hervir y cueza el pescado unos 3 ó 5 minutos. Retire el cazo del fuego, deseche el laurel, saque el pescado y reserve la leche. Cuando se haya enfriado, trocee el pescado, desechando la piel y las espinas.

Derretir la mantequilla en un cazo, añadir la harina y dorar. Añadir poco a poco la leche reservada, sin dejar de remover, y cocer unos 5 minutos, hasta que espese. Incorporar la nuez moscada, la pimienta y el queso. Retirar la salsa de fuego, añadir las yemas de huevo y el bacalao, y esperar a que se enfríe. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas con lo anterior. Verte esto sobre el molde de la tarta y hornear durante unos 15 minutos, hasta que se infle y adquiera un bonito color dorado. Saque la tarta del horno y déjela reposar unos 10 minutos antes de servirla.

Entrantes fríos



Paté de perdiz “La Escuela”

Ingredientes

Perdiz	2 Und.	Tocino fresco	C.S.
Cebollas	150 gr.	Romero	C.S.
Ajos	3 Dtes.	Tomillo	C.S.
Manzana Reineta	2 Und.	Baya de Enebro	4 Und.
Plátano	1 Und.	Pimienta y Sal	C.S.
Oporto	1 dl.	Nata	1/4 l.
Brandy	2 dl.	Huevos	12 Und.
Manteca de Cerdo	200 gr.	Armañac	1 dl.
		Higaditos de ave	1 kg.



Preparación

Saltear en la manteca de cerdo y un poco de tocino, la cebolla, el ajo, el plátano y la manzana todo cortado a grosomodo y las hierbas aromáticas. Cuando esté bien fondeado, le añadimos la carne de perdiz escabechada cortada en daditos, seguidamente los higaditos de ave salteamos un minuto (que estén sangrientos) los flambearemos con el oporto y el Brandy. Añadimos las verduras del escabechado y algo del jugo del escabeche.

Trituraremos el conjunto en el Robot Ocupé, obteniendo una masa homogénea, esta mixtura la pasaremos por el pasa purés.

Haremos un batido con la nata y los huevos, salpimentándolo bien. Mezclaremos bien la masa de paté, con el batido de huevos, y lo pasamos por un chino apretando con un cazo. Añadimos el Armañac y ponemos en sazón. Rellenaremos unos moldes engrasados con mantequilla, y lo coceremos al baño María durante 15 min. A 200°C, damos la vuelta al gastronorm y coceremos otros 15 minutos más (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde), sacaremos del horno y dejaremos enfriar en su misma agua.

Dejar enfriar y cubrir con manteca derretida. Conservar en la cámara.

Tartar de bacalao con porrusalda y berberechos



Ingredientes

Bacalao (salado-desalado)	200 gr.	Alcaparras	C.S.
Aguacate	1 Und.	Pepinillos	C.S.
Tomate concassé	200 gr.	Huevas	C.S.
Espárragos verdes	6 Und.	Langostinos cocidos	8 Und.
Huevo cocido	2 Und.	Berberechos	20 Und.
Chalota	C.S.	Aceite de perejil	C.S.

PARA LA PORRUSALDA:

Puerro 500 gr. Zanahoria 1 Und. Patata 400 gr. Caldo de ave ½ litro. Aceite 1 dc.

Preparación

Tendremos el bacalao desmigado, la chalota, las alcaparras y los pepinillos picados, el tomate concassé terminado. El huevo lo tendremos cocido con cáscara, el aguacate lo mantendremos entero, los espárragos blanqueados enteros, y los langostinos los tendremos previamente cocidos y seguidamente congelados.

En el marche: el aguacate lo pelaremos, pelamos el huevo y lo picamos junto con los espárragos, esto lo mezclamos con el bacalao desmigado, la chalota, alcaparras, pepinillos y una cucharadita de tomate concassé, sazonar.

En el marche: Pondremos la mezcla en un molde y presionar bien, reservar. Colocar encima de esto las colas de langostinos abiertas en dos longitudinalmente, colocar en el centro de la mezcla en forma circular, encima de esto poner las huevas y terminar con un copete de germinados.

Tartar de bacalao con porrusalda y berberechos



Elaboración de los berberechos:

Colocar en un gastronorm los berberechos una vez limpios darles un golpe de vapor en el horno, cuando se abran enfriar en el abatidor. Retirar el berberecho de la concha. Reservar.

Lavar el perejil, escaldar y enfriar en agua con hielo, escurrir, secar y triturar en la thermomix con el aceite justo, procurando que quede concentrado, colar por estameña, cubrir los berberechos y reservar en el frío.

Elaboración de la porrusalda:

Pelar y trocear el puerro, la zanahoria y las patatas, pochar con el aceite de oliva durante 15 minutos a fuego suave, sin que tome color. Mojar con el caldo y cocer hasta que esté tierno. Colar el caldo, poner a punto de sal.

Triturar la patata, la zanahoria y el puerro, e ir agregándola el caldo hasta obtener una textura de crema y a continuación emulsionar con un poco de aceite.

Montaje:

Colocar la crema en un recipiente e introducir al microondas, atemperar. En el centro del plato dejar caer la crema y encima de esto colocar con cuidado el tartar, desmoldar y disponer alrededor, sobre la crema los berberechos con un poco de aceite de perejil. A la hora del pase poner el humo con la campana.

Gazpacho de fresas



Ingredientes

PARA LA CREMA FRÍA DE FRESAS:

Fresas	500 gr.	Pimiento V.	½ Und.
Tomate	1 Und.	Aceite de Oliva	¼ l.
Ajo	½ Und.	Sal	C.S.
Pan	50 gr.		

PARA LA ESPUMA DE AGUACATE:

Orejones C.S. Agua C.S. Gelatina 2 hojas. Nata 100 grs.

PARA EL IMPACTO:

Fresas en gajos C.S. Frambuesas enteras C.S. Cuñas de plátanos C.S. Dados de mango C.S.
Hojas de menta C.S. Kiwis C.S. Lichis C.S. Aceite verde de albahaca C.S.

Preparación

Lavar, limpiar y cortar todos los ingredientes de la crema fría. Triturar con la termomix e ir añadiendo el aceite poco a poco. Añadir agua con hielo pilé, si lo necesitara hasta conseguir consistencia deseada, debe quedar una crema al final fina y untuosa. Poner bien de sazónamiento pasar por un chino fino. Reservar en frío.

ELABORACIÓN:

Se ponen a hidratar los orejones en agua caliente, y se dejan reposar hasta ver que estén bien hidratados, escurrimos del agua y seguidamente lo trituramos en la termomix, debemos conseguir 480grs de puré para elaborar la receta. Calentamos la nata y disolvemos en ella la gelatina previamente hidratada en agua fría, y mezclamos esto con el puré de albaricoque. Mezclamos todo en una varilla y colamos, lo ponemos en el sifón y lo dejamos enfriar al menor un par de horas. Dejamos el sifón cargado y listo para el servicio.

Entrantes calientes



Alcachofas rellenas en bolsa de judas y confitura de pimientos



Ingredientes

Alcachofas al natural en conserva C.S.
Pasta brik C.S.
Mantequilla C.S.

PARA EL RELLENO:

Foie 100 grs
Beicon 120 grs
Boletus 120 grs
Cebollas 100 grs
Aceite de oliva C.S.

PARA LA CONFITURA DEL PIMIENTO DEL PIQUILLO:

Pimientos de piquillo 1 bote. Azúcar 4 cuch. Vinagre de jerez 4 cuch. HP 2 cuch. Sal C.S.

Preparación

Para el relleno pelar y cortar las cebollas en juliana fina. Rehogar con mantequilla a fuego suave y tapado, hasta que queden blandas y transparentes. Laminar el bacón en la maquina corta fiambres y cortar en brunoise. Blanquear en agua hirviendo, escurrir y saltear en una sartén antiadherente hasta que esté crujiente. Escurrir de toda la grasa posible. Picar los boletus en brunoise y dorar con aceite en una sartén antiadherente. Mezclar la cebolla, el bacón y los boletus. Rehogar. Añadir los daditos de foie y la nata.

Cocer 5 minutos a fuego suave, procurando que no se agarre. Salpimentar. Mojar con el oporto, agregar los piñones y dejar cocer a fuego suave 5 minutos más. Ver textura y ligar con maicena si es necesario.

Montaje:

Cortar la pasta brik en triángulos, untarla con mantequilla fundida y una brocha, superponer dos triángulos formando una estrella de seis puntas, colocar la alcachofa en el centro y cerrar con bramante. Freír a la gran fritura, escurrir sobre papel. En un plato pequeño ponemos la confitura, encima la bolsa de Judas cambiándole el bramante por cebollino.

Arroz carnalori en risotto a la milanesa

Ingredientes

Azafrán en hebra	C.S.	PARA EL RISOTTO:	
Parmesano rallado	C.S.	Arroz carnaroli	320 grs
F/ternera clarificado	C.S.	Mixtura de setas	C.S.
Boletos	C.S.	Vino blanco	C.S.
Queso cremoso	C.S.	Mantequilla	C.S..
Sal y pimienta blanca	C.S.	Cebolla	C.S.
Perejil picado	C.S.		



PARA LA SALSA DE TOMATE:

Tomate de pera 1 kg. Cebolla 1 Und. Ajos 2 Und. Zanahoria 1 Und. Bacon (restos) C.S.
Pimentón dulce C.S. Laurel 1 Und. Aceite de oliva C.S. Azúcar C.S. Apio 1 trocito.

Preparación

En la mise en place, tener cebolla cortada en brunoise y pochada en mantequilla y (mixtura de setas y boletos deshidratadas en aceite)

En el cante de la comanda, en un cazo poner la cebolla pochada, agregar la mixtura junto con los boletos y saltear, o (las deshidratadas rehogando ligeramente) agregar el arroz, el azafrán y mojar con el vino hasta que reduzca este.

Aparte tener el fondo de ternera clarificado bien caliente e ir añadiendo al arroz poco a poco sin parar de remover (con cuidado de no romper el grano), cuando esté tierno apartar, dejar reposar y agregar unos daditos de mantequilla, una cucharadita de queso cremoso, perejil y un poco de parmesano rallado, envolver y poner en sazón, tapar y reservar.

Montaje:

Cortar la pasta brik en triángulos, untarla con mantequilla fundida y una brocha, superponer dos triángulos formando una estrella de seis puntas, colocar la alcachofa en el centro y cerrar con bramante. Freír a la gran fritura, escurrir sobre papel.

Arroz carnalori en risotto a la milanese

En un plato pequeño ponemos la confitura, encima la bolsa de Judas cambiándole el bramante por cebollino. En una olla con aceite de oliva, rehogar la cebolla, el apio, el ajo y la zanahoria todo picado a grosso modo, añadir el laurel y el bacon y rehogar hasta que tome color sin quemarse. Apartar del fuego y rehogar el pimentón, echar el tomate con un poco de su jugo, cocer lentamente sin que se agarre, en una sartén pequeña poner el azúcar con un poquito de agua y hacer un caramelo rubio y agregar a la salsa de tomate. Quitar el laurel, triturar y pasar por el chino. Reservar.

PARA EL TERMINE: Salsa de tomate base 200 gr. Aceite de oliva C.S. Cebolleta brunoise 1 Und. Apio brunoise C.S. Ajo picado 1/2 Und. Pimiento verde brunoise ½ Und. Vino de Jerez C.S. Jamón serrano brunoise C.S. Sal y pimienta negra C.S. Albahaca en juliana C.S.

En un cazo con el aceite pochar la cebolleta, el ajo, el pimiento, el apio, dorar sin que se queme, añadir el vino y reducir a seco, poner el jamón, rehogar levemente y añadir la salsa, cocer despacio y poner en sazón con sal, pimienta negra y un poquito de albahaca en juliana.

PARA LA MILANESA: Solomillo de ternera 100 gr. Aceite de ajos C.S. Orégano y tomillo C.S. Brandy C.S.

En el marche, cortar el solomillo y hacer lardones pequeños, en una sartén saltearlos con aceite de ajos, añadir las hierbas y flambear con brandy. Apartar del fuego y agregar un poco de salsa milanese (solo para envolver la carne), dar un ligero hervor, tapar con un plato y reservar en caliente.

OTROS: Yemas de espárragos blanqueadas C.S. Cebollino picado C.S. Láminas de jamón de pato C.S. Tallos de espárragos blanqueados y sesgados en aceite C.S. Azúcar C.S.

Montaje:

Tener el molde de savarín en agua. Para el montaje, escurrir el molde del agua y rellenarlo con el arroz apretando un poco con la cuchara, desmoldar en el centro del plato, alternar las láminas de jamón sobre el arroz, en el hueco del centro poner la milanese y coronar con las puntas de espárragos calentadas en el mismo pase en la vaporeta. Terminar con los espárragos sesgados y conservados en el aceite de las setas deshidratadas y cebollino picado y en rama.

cocochas de merluza al pil pil con gulas y langostinos

Ingredientes

PARA LAS COCOCHAS DE MERLUZA:

Cocochas de merluza desaladas	600grs
Guisantes repelados	C.S.
Fumet de pescado	C.S.
Aceite de confitar cabezas de merluza	C.S.



Preparación

En el marche: blanquear las cocochas ya limpias, cubiertas a ras con fumet. Una vez blanqueadas retirar con una rasera y colocar en el recipiente donde se va a elaborar el pil-pil con unas cucharadas de caldo. Reservar el resto del fumet. Añadir el aceite de merluza templado en hilo fino y poco a poco hasta montar el pil-pil (procurando que no se quede muy espeso). Incorporar los guisantes repelados. Tapar con un plato y reservar en zona caliente hasta el montaje del plato.

PARA LOS LANGOSTINOS Y LAS GULAS:

Gulas 100 gr. Langostinos 8 Und. Perejil picado C.S. Aceite de ajo común C.S.

Elaboración:

En el cante: pelar, capar y dar un corte en la parte más gruesa. Reservar.

En el pase: en una sartén con un poquito de aceite de merluza saltear los langostinos y a media cocción meter las gulas, sazonar y añadir el perejil picado una vez retirado del fuego. Envolver con una cuchara el conjunto.

Montaje:

Cogemos las cocochas de la zona caliente y revisamos la textura y la temperatura, las vertemos sobre el plato y en el centro ponemos un copete de gulas bien escurridas y los langostino, terminar con perejil picado y unas huevas de arenque.

Pescados



Raviolis de changurro con salsa crema de ajos dulces

Ingredientes

Pasta wonton	16 Und.	Aceite de oliva	C.S.
Patas de centollo	C.S.	Láminas de ajos	C.S.
Surimi	C.S.	Guindilla	1 trocito
Mejillones	C.S.	Salsa americana	C.S.
Gamba arrocera	C.S.		



Preparación

Para el relleno de los raviolis:

Coceremos las patas de centolla de forma tradicional, una vez enfriadas procederemos a sacarle la carne y reservarla. El surimi lo cortaremos en trocitos. Los mejillones que ya los tendremos previamente cocidos les quitaremos los “peluchos” del interior y la parte negra, y los trocearemos. Con las gambas arroceras procederemos a pelarlas y las saltearemos en una sartén con aceite de oliva, unas rodajitas de ajos y un trocito de guindilla, una vez terminadas las cortaremos en rodajitas.

Seguidamente pondremos en un recipiente todo junto, agregaremos poco a poco de salsa americana (iremos añadiendo esta poco a poco para compactar toda la mezcla y rellenar bien los raviolis), una vez tengamos la textura deseada reservar.

Para la pasta wontón:

Pondremos una olla con abundante agua con un chorrito de aceite de oliva, en esto procederemos a cocer la pasta wontón, transcurridos unos segundos y cuando veamos que la pasta ya está cocida, la pasaremos a un recipiente con agua y hielo, escurrir bien y colocar en una bandeja de melamina con papel sulfurizado. Seguidamente procederemos a liar los raviolis con el relleno en forma de paquetito, dejaremos en el abatidor a congelar, filmar de uno en uno, etiquetar y pasar al encargado del congelador.

Raviolis de changurro con salsa crema de ajos dulces



PARA LA SALSA CREMA DE AJOS DULCES:

Ajos C.S. Agua C.S. Aceite de oliva C.S. Nata C.S. Pimentón dulce C.S.

Pelar los ajos y escardarlos durante 10 min., en el agua. Retirar y confitar durante otros 10 min., en el aceite.

Retirar y cocer otros 10 min., en la nata. Triturar en la Thermomix el ajo con la nata, sazonar y reservar. Dividir en dos y a la mitad mezclarle pimentón sofrito, para darle color rojo.

OTROS:

Tomate cassé a la albahaca C.S. Langostinos 8 Und. Pasta brick rota C.S. Harina C.S.

Huevo batido C.S. Aceite de huevas con cebollino picado C.S.

Montaje:

Colocaremos los raviolis en el centro del plato, encima de cada uno de ellos los langostinos fritos sin la brocheta, dibujaremos en el plato unos cordones de salsa crema de ajos blanca y roja, y terminaremos regando todo con un poco del aceite de huevas, cebollino picado y reducción de Módena.

Calamares a la brasa sobre callos de mar

Ingredientes

PARA LOS CALAMARES:

Calamares 8 Und. Aceite de oliva C.S. Sal C.S.

PARA LOS CALLOS DE MAR:

Tripas de bacalao 200 gr. Cebolla picada C.S. Ajos laminados 2 Und. Guindilla 1 trocito. Clavo de olor ½ Und. Granos de pimienta C.S. Pimentón dulce C.S. Hojas de perejil C.S. Hierbabuena C.S. Sal C.S. Garbanzos repelados C.S.



Preparación

Limpiamos bien los calamares. Reservar. En el pase se untan con una brocha de aceite de ajo, se salan y se hacen a la brasa cuadrículando el marcado.

Elaboración:

Limpiamos bien las tripas, las racionamos en trocitos de 2x2 cm y las ponemos a cocer con fumet de pescado. Aparte en una sartén pondremos cebolla picada con aceite de oliva, ajo laminado y un trocito pequeño de guindilla, medio clavito de olor, unos granitos de pimienta, cuando todo esté bien caído y fuera del fuego sin que se arrebate ni se queme agregamos el pimentón dulce y este refrito lo volcaremos sobre las tripas hirviendo. Añadir unas hojitas de perejil y unas ramitas de hierbabuena, dejar cocer a fuego lento aproximadamente unos 45 minutos, poniendo en sazón.

En el pase se calentará la ración en un cazo, agregando los garbanzos cocidos que tendremos repelados.

Montaje:

Pondremos de zócalo los callos de mar calientes, encima de estos colocaremos los calamares hechos a la brasa y decorando con las cabecillas de calamar enharinadas y fritas, terminar con unos espárragos sesgados, cristales de sal Maldon y cebollino.

Carnes



Chuletitas de cordero rellenas de sus mollejas glaseadas

Ingredientes

PARA LAS CHULETITAS DE CORDERO:

Chuletitas de cordero	16 unid	Miel de caña	C.S.
Mollejas de cordero	C.S.	Glace de cordero	C.S.
Fondo de cordero	C.S.	Crepineta	C.S.
		Huevo	C.S.
		Pan cracker	C.S.



Preparación

Limpiaremos bien las chuletillas de los posibles restos de grasas que pueda tener, y rasparemos bien los palos, reservar. Las mollejas las desangraremos con agua fría con hielo (toda la noche) seguidamente las limpiaremos bien y las blanquearemos en agua con sal y un chorreón de vinagre, las escurriremos muy bien, reservar. Para la elaboración las escurriremos y las iremos glaseando un poquito con el fondo de cordero y una poquita de miel y un poco de glace de cordero, dejaremos enfriar un poco.

Seguidamente cogeremos un trozo de crepineta y encima de esta pondremos unas poquitas de mollejas, encima de estas una chuletita, sazonada y a su vez sobre esta colocaremos un poco mas de mollejas y envolveremos todo el conjunto con la crepineta y dejaremos enfriar bien, después las pasaremos por huevo y pan de Cracker que lo habremos perfumado con alguna hierbas de monte (tomillo, romero etc.) y las freiremos en abundante aceite de oliva. Reservar.

PARA EL SOUFFLÉ DE QUESO:

Cebolla 100 grs. Bacón 80 grs. Champiñones 70 grs. Mantequilla 30 grs. Queso de cabra 50 grs
Harina 30 grs. Leche 50 grs. Nata 60 grs. Claras de huevo 5 unid. Salsa de soja C.S.

Elaboración:

En una sartén derretir la mantequilla, sofreír la cebolla en brunoise, añadir el bacón en cuadraditos pequeños y el champiñón, introducir un poco de salsa de soja, integrar con el conjunto, marear la harina para que pierda

Chuletitas de cordero rellenas de sus mollejas glaseadas

su tirantez y añadir la leche, la nata y el queso, dejar cocer y enfriar. Batir las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla anterior sin que se nos vengán abajo. Verter el contenido en las flaneritas de papel de aluminio y hornear a 180°C hasta que veamos que suflé y esté hecho.

PARA LA CREMA DE ESPINACAS Y CHAMPIÑÓN:

Mantequilla 15 grs. Chalota ó cebolla picada 1 unid. Polvo de boletus C.S. Champiñones pelados 125 grs. Espinacas cocidas y picadas 100 grs. Queso de cabra 100 grs. Nata líquida 400 grs.

Elaboración:

Rehogar la chalota en la mantequilla, añadir los champiñones picados, sofreír, a continuación agregar las espinacas rehogadas y verter la nata y el queso de cabra. Cocer hasta que espese, salpimentar. Triturar y pasar por un colador de ½ punto. Una vez terminado añadir el polvo de boletus. Dejar la crema untuosa no demasiado espesa.

PARA EL ACEITE DE GUISANTES, JAMÓN Y AJOS:

Jamón frito en daditos c.s. Guisantes repelados c.s. Picadita de ajos refritos c.s. Aceite de oliva c.s.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y reservar para el pase.

OTROS:

Espárragos verdes 6 unid. Ajos confitados C.S.

Elaboración:

Cortar las puntas de espárragos (reservar los tallos para otras elaboraciones), pelar la capa externa para quitar la parte leñosa, y blanquear durante un minuto y enfriar rápidamente en agua con hielo. Reservar. Confitar ajos en aceite y reservar en este.

Montaje:

En un lado del plato colocaremos el puré de espinacas y champiñón, encima de este pondremos las chuletitas ya fritas, al lado colocaremos el soufflé, pintaremos este con una brocha con aceite y un poco de polvo de boletus, sobre esté la punta de espárrago y el diente de ajo confitado y terminaremos con el aceite de guisantes, jamón y ajo alrededor. Poner sobre las chuletillas unos cristales de sal maldón.

Solomillo de ternera con colmenillas rellenas de foïe y salsa de boletus

Ingredientes

Solomillo de ternera	800 gr.	PARA LA SALSA DE BOLETUS:	
Aceite de oliva	C.S.	Salsa española	½ L.
		Boletus	100 gr.
		Mantequilla	C.S.
		Sal y Pimienta	C.S.



Preparación

Limpiaremos bien el solomillo y lo racionaremos. En el momento del pase lo marcaremos en la plancha y lo terminaremos en el horno, dejándolo al punto pedido por el cliente. Al sacarlo del horno lo colocaremos en una rejilla para que no nos manche el plato al montarlo. Reservar en la zona caliente.

Calentamos la salsa española, le agregamos el boletus salteado, dejamos cocer unos instantes, salpimentamos y ponemos unos dados de mantequilla para dar brillo. Reservar.

PARA LAS COLMENILLAS RELLENAS:

Colmenillas C.S. Aceite de oliva C.S. Foïe C.S. Oporto C.S. Leche bechamel 1 litro. Harina 80grs. Pimienta de Sichuan C.S. Brandy C.S. Pistachos C.S. Sal C.S. Aceite de colmenillas bechamel 80 grs.

Elaboración:

Limpiaremos bien las colmenillas y las pondremos a confitar en aceite de oliva, reservaremos. El foïe el día anterior a su elaboración lo introduciremos en leche para que se desangre bien y conseguiremos blanquearlo un poco, al diga siguiente lo escurrimos bien, lo desvenamos y lo abrimos en un gastronorm, le añadiremos el brandy, el Oporto, pimienta de Sichuan y sal, lo pondremos sobre la plancha y lo marearemos muy lentamente hasta que veamos que empieza a soltar grasa y veamos que está hecho, lo retiraremos del fuego.

Atemperaremos para solidificar la grasa, moviéndolo un poco para volver a integrar la grasa y añadiremos los pistachos rotos.

Solomillo de ternera con colmenillas rellenas de foïe y salsa de boletus

Elaboraremos una bechamel fondeando chalota en aceite de confitar las colmenillas, añadiremos la harina y terminaremos la bechamel con la leche, rectificaremos el sazón. Dejar templar y agregar trocitos de foïe con los pistachos. Con esta mezcla rellenaremos las colmenillas con una manga pastelera. En el momento del pase lo calentaremos en el microondas. su tirantez y añadir la leche, la nata y el queso, dejar cocer y enfriar. Batir las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla anterior sin que se nos vengán abajo. Verter el contenido en las flaneritas de papel de aluminio y hornear a 180°C hasta que veamos que suflé y esté hecho..

PARA EL CARPACCIO DE CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS:

Champiñones C.S. Espárragos verdes C.S. Vinagre de vino blanco C.S. Aceite de oliva C.S. Sal C.S.

Elaboración:

Pelamos bien los champiñones y los laminamos, los pondremos cubiertos de vinagre durante unos 20 minutos aproximadamente los sacaremos y los escurriremos muy bien, y los mantendremos en el aceite de las colmenillas (ó aromatizado). Los espárragos los cortaremos las yemas que será lo que utilizaremos (el resto del tronco lo guardaremos para otras elaboraciones) y las blanquearemos en agua hirviendo. Reservar.

OTROS:

Aceite de tartufo C.S. Aceitunas negras C.S.

Elaboración:

Para esta elaboración solo utilizaremos las aceitunas negras, las cuales dejaremos secar bien en el horno y luego las trituraremos en el molinillo solo para romperlas un poco sin que llegue a hacerse polvo. Podremos dejar caer unas gotas de aceite de tartufo, pero esto es opcional.

Montaje:

En el centro del plato colocaremos el carpaccio de champiñones que tendremos muy bien escurridos, encima de esto pero dejándolo ver pondremos el solomillo de ternera, pondremos las colmenillas calentadas al microondas, les dejaremos caer las yemas de espárragos, salsearemos por un lado del solomillo de ternera y un cordón alrededor del plato y terminaremos con una ralladura de trufa, unas pocas de brisuras de aceitunas negras y cristales de sal Maldon.

Postres





Ingredientes

1500 gr de harina de fuerza
60 gr de levadura
75 gr de matalahúva
500 ml de aceite

750 gr de agua
C/S de pimentón
C/S de sal gorda

Preparación

Amasar todos los ingredientes, excepto el aceite, hasta que quede una masa uniforme.

Añadir el aceite y amasar a velocidad lenta hasta que la masa admita todo el aceite. Llegado a este punto, aumentar la velocidad y amasar a velocidad rápida hasta que quede una masa lisa y brillante.

Dejar reposar en bloque durante 30 minutos.

Dividir en porciones de 50 gr y bolear. Dar un reposo de 15 minutos y colocar en placas de horno, aplastar con los dedos y fermentar hasta doblar su volumen.

Pintar las piezas con una mezcla de aceite de oliva y pimentón dulce, poner unos granos de sal gorda sobre cada pieza y hornear a 180 °C durante 13 minutos.

Helado de aceite de oliva

Ingredientes

eche	1 l.
Azúcar	250 gr.
Yemas	8 uds.
Aceite	200 gr.

Preparación

Ponemos a calentar la leche, en un recipiente aparte ponemos las yemas con el azúcar y con una varilla lo batimos con fuerza hasta conseguir que la mezcla coja cuerpo y doble su tamaño.

Una vez conseguido esto le vamos añadiendo el aceite poco a poco sin parar de mover hasta que este todo mezclado.

Cuando la leche rompa a hervir retiramos del fuego y se la añadimos a la mezcla anterior poco a poco y sin parar de mover, una vez todo mezclado dejamos enfriar.

Cuando se haya enfriado lo metemos en la heladora el tiempo necesario, sacamos y reservamos en el congelador varias horas antes de servir.

Una vez que tenga temperatura servir y decorar al gusto.



Esfera de chocolate negro, interior de baileys y pétalos de chocolate puro



Ingredientes

INTERIOR DE BAILEYS:

Azúcar	100 gr.
Baileys	250 gr.
Nata	250 gr.
Gelatina	2 uds.

MOUSE DE CHOCOLATE:

Leche	125 gr.
Nata	125 gr.
Yemas	40 gr.
Azúcar	25 gr.
Cobertura negra	300 gr.
Nata semimontada	500 gr.
Hojas de gelatina	3 uds.

BRILLO DE CHOCOLATE NEGRO:

Cacao en polvo	250 gr.
Glucosa	70 gr.
Agua	260 gr.
Dextrosa	240 gr.
Nata	430 gr.
Azúcar	600 gr.
Leche en polvo	40 gr.
Colas de gelatina	18 uds.
Brillo neutro	700 gr.

CRUMBLE DE CHOCOLATE:

(Decoración, caviar de chocolate y oro)

Mantequilla	250 gr.
Harina	250 gr.
Cacao en polvo	250 gr.
Harina de almendra	250 gr.
Azúcar moreno	250 gr.

Preparación

CREMA DE BAILEYS

Hacemos un caramelo seco con el azúcar, desglasamos con el baileys y la nata. Colamos, vertemos en moldes pequeños de semiesferas y congelamos. Lo ideal es que cuando el cliente parta el pastel por la mitad, se encuentre el núcleo de baileys líquido.

Esfera de chocolate negro, interior de baileys y pétalos de chocolate puro

MOUSSE DE CHOCOLATE

Hacemos una crema inglesa con la leche y la nata sobre las yemas y el azúcar, cocemos hasta 83°C y lo echamos sobre el chocolate negro. Mezclamos bien y dejamos que baje la temperatura hasta los 30°C.

Cuando este a unos 27-30°C mezclamos con delicadeza con la nata semimontada y rellenamos los moldes de semiesfera, colocando en el interior, el núcleo de Baileys, juntando dos núcleos. Congelar.

A la hora de preparar la esfera, calentamos brillo negro y bañamos las esferas con dicho brillo, procurando realizar un corte en uno de las esferas para que tenga una base recta y sea lo más estable posible.

LÁGRIMAS DE CHOCOLATE PURO

Atemperamos chocolate negro (300 gramos) y hacemos una de tira rectangular de acetato, añadimos puntos de chocolate pequeños y de damos forma de hoja, dejándola lo más fina posible. Antes de que llegue a enfriar, los rectángulos le damos forma circular, quede con curva y dejamos enfriar.

EXTRA BRILLO DE CHOCOLATE NEGRO

Poner a hervir todos los ingredientes bien mezclados, menos la gelatina y el brillo neutro, una vez que el brillo esta con la consistencia deseada se añade la gelatina y el brillo neutro.





Ingredientes

ARFAIT DE VAINILLA:

Azúcar 200 gr. Yemas 300 gr. Vainilla C.S. Agua 100 gr.
Nata Semimontada 1000 gr. Gelatina 10 uds.

CUMBRE ACEITUNAS:

Harina fuerte 200 gr. Aceitunas (secas y trituradas) 200 gr.
Mantequilla 200 gr. Azúcar 200 gr. Harina de Almendra 200 gr.

BIZCOCHO AL MICROONDAS DE ACEITE:

Yogur 200 gr. Harina 80 gr. Azúcar 80 gr. Aceite de oliva 80 gr.
Huevo fresco 360 gr.

HELADO DE ACEITE DE OLIVA:

Leche 1000 gr. Nata 300 gr. Glucosa 300 gr. Yemas 200 gr.
AOVE 200 gr. Leche en polvo 190 gr.
Estabilizante helado crema C.S.

REDUCCIÓN DE FRUTA DE LA PASIÓN:

Puré de fruta de la pasión 300 gr. Glucosa 100 gr.

Preparación

Hacer una pasta bomba:

Poner a montar las yemas, aparte hacer un almíbar con el azúcar y el agua a 121°C y la vainilla, añadir a este almíbar la gelatina previamente hidratada en agua con hielo, y echar poco a poco este almíbar a las yemas, montar sin dejar que se enfríe. Añadir a la pasta bomba la nata sedimentada, poner en el molde deseado.

Cumbre aceitunas:

Poner a secar las aceitunas en el horno, secar y triturar, añadir el resto de ingredientes y mezclar con pala, enfriar y rayar, cocer en el horno a 170°C.

Bizcocho al microondas de aceite:

Mezclar todos los ingredientes, colar con maya fina y poner en el sifón, cocer en vaso de plástico en el microondas, 50 segundos.

Reducción de fruta de la pasión:

Poner a reducir hasta conseguir la consistencia deseada.

Montaje del plato:

Con dos aros de hace forma de media luna el Crumble de aceitunas negras, sobre este se coloca tres trozos de bizcocho, dos de Parfait de aceite y dos quenelle de helado, entre estos poner unos puntos de reducción de fruta de la pasión, y unas ramas de perejil y cacao.



Restaurante y bar



Ingredientes

- 1/4 de Ginebra
- 1/4. de Vermut rojo
- 1/4. de Vermut seco
- 1/4. de zumo de naranja

Preparación

Se prepara en coctelera con mucho hielo, mezclando todos los ingredientes

Se presenta en copa de Martini previamente enfriada

Como decoración puedes usar o piel de naranja cortada en espiral o una rodaja de naranja.





Ingredientes

2/5 de Ginebra
El zumo de medio limón
2 cucharadas de azúcar
Rellenar con soda

Preparación

Se prepara en coctelera con mucho hielo, mezclando todos los ingredientes (excepto la soda) y agitando enérgicamente para que el azúcar quede bien integrado.

Se presenta en vaso Long drink con unas piedras de hielo. Rellenar con soda hasta completar.

Para decorar podemos usar una piel de limón combinada con unas hojas de menta.

DAIQUIRI

Ingredientes

Ron Blanco 3/4
Zumo de limón o
lima 1/4
Gotas de jarabe de azúcar.

Preparación

Coctelera

Presentación

Copa cocktail o copa flauta.

Decoración

Rodaja de limón



CAFE IRLANDÉS



Ingredientes

- 1 Taza de café
- 2 Cucharaditas de azúcar moreno
- 25 ml. Whisky Irlandés
- Nata semimontada

Preparación

Vierte el whisky en una jarrita junto con el azúcar, calienta un poco en el vaporizador para poder mezclar bien y flambea.

Prepara un café cargadito, si consigues que tenga algo de espuma, mejor...

Sirve el whisky en la copa, añade el café por encima con una cuchara sopera para que no se mezcle con el mismo.

Coloca encima la nata semimontada sin mezclar, otra vez cuchara sopera con el café y disfruta.

LATTE MACCHIATO

Ingredientes

2 tazas de café espresso (20-25 ml)
90 ml de leche entera fresca

Preparación

Emulsionar la leche y verter cuidadosamente dentro del vaso.
Realizar dos espressos cortos dentro de una jarrita.

Verter cuidadosamente los dos espressos en el vaso (los espressos deberán quedar en medio del vaso).

Tapar el agujero que ha quedado en la parte superior con un poco de leche emulsionada.

Trucos para emulsionar bien la leche y conseguir la mejor textura, sigue los siguientes pasos:

Llenar una tercera parte de una jarra metálica con leche fría.
Accionar la salida de vapor durante 2 segundos, para eliminar cualquier residuo de agua.

Sumergir la punta de la lanza de vapor en la leche y accionar la salida de vapor.

A medida que la espuma sube y el volumen de la leche crece (la lanza de vapor deberá estar colocada correctamente a la superficie de la leche), iremos bajando la jarra manteniendo la punta siempre sumergida e inclinándola para conseguir un remolino en la leche.

Continuar con el vapor sin superar los 65° y su volumen se haya doblado. Para compactar la espuma golpear la base de la jarra sobre una superficie (y así romperemos posibles burbujas que nos hayan salido).

Girar la leche moviendo la jarra en pequeños círculos hasta que adquiera brillo y una textura sedosa.





Ingredientes

“THE LONDON Nº1 Y TÓNICA FEVER TREE CLASSIC”

Preparación

Ponemos 4/5 cubos de hielo en la copa, con una cuchara removemos para que el vaso se enfríe.

Eliminamos el agua que haya soltado el hielo.

Añadimos un zeste de limón.

Incorporamos el botánico en este caso piel de naranja sanguina (citrus sinensis) deshidratada y cardamomo.

Medimos 50 ml de ginebra y lo incorporamos a la copa.

Vertemos lentamente la tónica (200 ml) sobre el reverso de la cuchara para que caiga lentamente y no se rompan las burbujas.

Con la cuchara mezclamos haciendo un solo movimiento de abajo hacia arriba.

Decoramos con phisalis y rodaja de limón.

GIN TONIC ROSA

Ingredientes

“MOM Y TÓNICA SCHWEPPES PIMENTA ROSA”
GOD SAVE THE GIN

Preparación

Ponemos 4/5 cubos de hielo en la copa, con una cuchara removemos para que el vaso se enfríe.

Eliminamos el agua que haya soltado el hielo.
Con la ayuda de dos pinzas retorremos un twist de limón, para aromatizar y exprimir la esencia por los bordes de la copa.

Incorporamos el botánico escogido, por ejemplo flor de hibiscus y piel de naranja kumquat deshidratada.

Medimos 50 ml de ginebra y lo incorporamos a la copa.

Vertemos lentamente la tónica (200 ml) sobre el reverso de la cuchara para que caiga lentamente y no se rompan las burbujas.

Con la cuchara mezclamos haciendo un solo movimiento de abajo hacia arriba.

Decoramos con carambolo, bayas de grosella y servimos.





Con motivo del 25 aniversario de la inauguración de la E.F. Hacienda la Laguna, se ha celebrado un concurso de cocina y sala en dichas instalaciones destinado a los diferentes alumnos/as de nuestra escuela.

- Elaboración de un plato de una receta salada o dulce, libre, siendo obligatorio el uso de uno de sus ingredientes AOVE con denominación de origen Jaén, dichas referencias de aceites serán: ahumado, amontillado, harissa, royal.
- Elaboración de un cocktail cervecero libre y Cocktail vino generoso Alvear. Se elaborará un plato de vista al cliente: Crêpe suzette.

Fueron evaluados por un jurado profesional, formado por expertos gastronómicos y profesores de nuestra escuela.



Cocktail ganador concurso 25 aniversario



MARTIN' S MOGON



Ingredientes

6 cl Vino oloroso Catón Alvear
1.25 cl Campari
3.75 cl Vermouth di Torino rojo
2.5 cl clara de huevo
1.5 cl goma infusionada

Preparación

Elemento a utilizar:

Coctelera

Decoración:

Fruto rojo

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera, agitar bien y servir en copa.

Plato ganador concurso 25 aniversario





Ingredientes

Atún
 Pasta Canelón (Harina, Huevos)
 Cebolla
 Pimiento rojo
 Ajo
 Mezclum de lechuga (para decorar)
 Sal c.s
 Aceite c.s
 Marinado (Soja, Naranja, Lima)
 Pedro Ximenez

Preparación

Para empezar haremos el marinado exprimiendo el jugo de la naranja, el jugo del limón que vertemos en un gastronorm y echaremos Soja. Una vez tengamos el marinado echamos el trozo de atún que esté bien cubierto del marinado y lo dejamos durante un par de horas para que coja sabor.

Seguidamente comenzaremos a elaborar la masa de los canelones que sería, echar la harina en una mesa y en mitad de la harina hacemos un volcán donde echamos los huevos (un huevo entero, una yema y una pizca de sal) y comenzamos a remover despacio y a amasar hasta que quede uniforme, la dejaremos reposar unos 10 minutos y la volveremos a amasar, después la pasaremos por el corta pasta hasta que quede de fina como nosotros queramos.

Continuamos cortando finamente en brunoise la cebolla y los ajos. Separamos mitad de cebolla para el relleno junto con el Atún y la otra mitad para la salsa junto los ajos.

A continuación empezaremos a elaborar la salsa. Empezamos asando los pimientos, se pueden hacer de varias formas, directamente en el fuego teniendo cuidado y dándole la vuelta o en el horno. Una vez que los pimientos estén asados lo sacamos y los enfriamos rápidamente en agua con hielo. Una vez enfriado y bien limpio los cortamos y en una sartén echaremos un poco de aceite, ponemos la cebolla y el ajo y una vez hayan cogido color sin que se queme echamos los pimientos a continuación el vino, removemos y dejamos que el alcohol evapore. Para terminar se tritura todo bien.

Seguimos con el relleno, pochamos la cebolla y reservamos. Sacamos el atún una vez haya estado reposando unas 2 horas como mínimo, lo cortaremos muy pequeño como si fuera en brunoise y lo mezclaremos con la cebolla previamente pochada.

Cocemos la pasta que ya tenemos hecha. Para cocerla ponemos agua con una pizca de sal a hervir y una vez haya roto a hervir echamos la pasta y la dejamos máximo 2 minutos hasta que veamos que está al dente y retiramos a un recipiente con agua y hielo.

Para terminar echamos en la freidora el mezclum de lechuga movemos ligeramente y sacamos. Liamos los canelones con el atún marinado y terminamos montando el plato poniendo el canelón en mitad, napando con la salsa de pimientos y por encima ponemos una nube del mezclum de lechuga.



Concursantes



Premios y galardones

Premio 2004 de la Asociación de Comerciantes e Industriales de Linares (ACIL).

Primer premio Escuela de Hostelería la Laguna “La Receta Dorada de Andalucía 2004” .

Distinción especial 2005 de la Asociación de Hostelería del Alto Ampurdán – Costa Brava.

Tercer Premio en el IV Concurso de Jóvenes Restauradores con Aceite de Oliva Cambrils (Tarragona, 2005).

Premio Nacional “Cuchara de Palo 2005” concedido por la Muy Ilustre y Noble Orden de la Cuchara de Palo.

Mención de la École de Hôtelière du Perigord.

Premio Especial del Jurado de la II Feria Provincial de Empleo y Formación 2007 (Jaén).

Primer Premio I Concurso Internacional de Cocina “Citta Di San Benedetto del Tronto” (Italia, 2000).

Segundo Premio en el II Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros “Provincia de Cádiz” (Jerez de la Frontera 2008).

Premio Especial del Jurado en el V Concurso de Jóvenes Camareros “Renacimiento” Heineken-Jaén 2008.

Primer Premio en el VI Concurso Nacional “Jóvenes Restauradores y Aceite de Oliva”. Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Antequera (Málaga 2008).

Reconocimiento Andalucía Destino Calidad, concesión otorgada por Turismo Andaluz a la excelencia en la Calidad Turística. Noviembre 2008.

Segundo Premio en el V Concurso de Coctelería Cervecera, organizado por la Escuela de Hostelería “Gambrinus” de Heineken-España. Sevilla 2009.

Primer Premio en el I Concurso de Gastronomía para Estudiantes de Escuelas de Hostelería FECOAN (Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas).

Primer Premio en el II Concurso Internacional de Cocina “Ciudad de San Benedetto del Tronto”.

Primer Premio en el IV Concurso “Memorial Emidio Galié” San Benedetto del Tronto 2009.

Primer Premio en el I Concurso “Premio Cámara de Comercio de Ascoli Piceno” San Benedetto del Tronto 2009.

Primer Premio VI Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros. Jaén 2020.

Primer Premio Cocina Salada de la Muestra Joven de Gastronomía-Málaga crea 2021.

VII Congreso Andaluz de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas FECOAN Jaén 2022.

II y III Premio edición Futurochef 2023 en Futuroliva. Baeza.



Junta de Andalucía

Consejería de Empleo, Empresa
y Trabajo Autónomo

Servicio Andaluz de Empleo