

HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

BAR RESTAURANTE EL MERCADO

*“Contra/dicción”
Guiso de alcauciles tradicional
al más puro estilo innovador*

Cocinera
Mercedes Román

2^o
TRADICIONAL
2018

INGREDIENTES

CRUJIENTE GOLD 1

Harina, aceite, agua, sal,
piñones y polvo de oro.

ESPONJA DE GUI SANTES 2

Guisantes, harina, huevos (yemas),
sifón y molde de silicona.

TOFFE DE YEMA 3

Yemas de huevo, soja, azúcar, lima y naranja.

GUI SUO DE ALCAUCILES 4

Alcauciles, chicharos, patatas,
pimienta blanca, ajo, cebolla y aceite de oliva.

CORAZÓN DE ALCAUCIL 5

Alcaucil, manzana, vino dulce, azúcar,
aceite, ajo, pimienta en grano y laurel.

SALSA DE FOIE 6

Ajo, cebolla, vino dulce, sal,
pimienta y mostaza antigua.



ASI SE HACE

- 1 Batir todo.. Poner al fuego una sartén con un aro de acero para darle forma. Cuando evapore el agua, añadir piñones y una vez frío, echar el polvo de oro.
- 2 Mezclar todo. Meter en el sifón con 2 cargas y enfriar en el frigorífico durante 2 horas. Una vez frío, echar el contenido a la mitad del molde y al microondas durante 50 segundos.
- 3 Rallar cítricos y meter en soja durante 3 días con las yemas.
- 4 Confitar las patatas junto con la cebolla y el ajo. Añadir el resto de los ingredientes. Pasar por la Thermomix para obtener el sabor del guiso tradicional en una pasta.
- 5 Confitar el alcaucil con el aceite, el ajo, la pimienta y el laurel. Ahuecar el alcaucil.
- 6 Sofreír la cebolla y el ajo. **Continuamos** el foie, añadir el vino dulce y dejar reducir. Echar nata, salpimentar y Thermomix.

COMPOTA DE MANZANA

Hervir la manzana con azúcar y escurrir. Reducir el vino dulce junto con la manzana y un poco mas de azúcar. Y Thermomix.