Alta Gastronomía 360º

Un paseo por la cocina y los productos de Castilla-La Mancha

EN UN LUGAR
DE TU VIDA

Coordinado por **Vayró Marketing Gastronómico.**
Diseñado y maquetado por **Trinexo Comunicación e Informática.**
Fotografía por **Trinexo Comunicación e Informática.**
Publicado por **Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.**

Agradecimiento especial a InnoGourmet por la cesión de la vajilla.

Prólogo

Castilla-La Mancha es tierra de paisajes inolvidables donde los colores y los aromas inundan cada uno de los rincones de esta Región. Una Región cuyas gentes se han preocupado con esmero y desde antaño por ofrecer al viajero lo mejor de su gastronomía para hacerle sentir como en casa.

En los últimos años la gastronomía castellano-manchega ha experimentado un intenso e interesante proceso de evolución, posicionándola como un excelente destino turístico y gastronómico.

Dentro del marco del Plan Estratégico de Turismo (2015-2019) de Castilla-La Mancha, en el Gobierno de Castilla-La Mancha nos hemos propuesto como reto facilitar la labor de productores agroalimentarios y restauradores para que puedan mostrar a quienes viajan hasta nuestra Región todo lo bueno que da esta tierra.

Los ingredientes que aparecen en esta guía-recetario son productos amparados bajo las marcas de calidad Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida y Marca de Calidad, seña de identidad y del buen hacer de agricultores y ganaderos de Castilla-La Mancha, para quienes se trabaja desde el Gobierno Regional de cara a facilitar un marco sostenible de creación y consolidación de empleo.

Esta guía-recetario recoge tan solo una pequeña muestra de todo lo que los cocineros y cocineras de nuestra región son capaces de transformar, crear y ofrecer. Y con ella en tus manos, queremos acercarte a ti, lector, todos esos productos de calidad diferenciada aplicados en la cocina y usados en los fogones, con una visión actualizada de los guisos de antaño, conjugando tradición con modernidad.

Te invitamos a leerla con detenimiento, a disfrutar de la belleza y el colorido de sus platos, donde tan solo con algo de imaginación, podrás trasladarte a esos rincones de Castilla-La Mancha que espero que se queden en un lugar de tu vida.

Patricia Franco Jiménez
Consejera de Economía, Empresas y Empleo.

Aceite Campo de Montiel Denominación de Origen

Denominación de Origen Aceite Campo de Calatrava

Almanza Denominación de Origen

Guijuelo Denominación de Origen

DO Vinos Manchuela

Vino de la Tierra de Castilla

Agricultura ecológica

Montes de Toledo Denominación de Origen Protegida

aceite de la alcarria Denominación de Origen

Aceites Campos de Hellín

Cordero Serrania de Cuenca

Cabrito Celtibérico

Asociación Mesa del Aceite Sierra de Alcaraz

Aceite Valle de Alcudia

Azafrán de La Mancha Denominación de Origen Protegida

Un vino de Manuel Manzaneque Denominación de Origen Finca Élez

Fundación Jamón Serrano

JUMILLA Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Cordero Manchego

Dominio de Valdepusa

PAGO CALZADILLA Denominación de Origen

La Mancha Denominación de Origen

Indicación Geográfica Protegida Ternera de Avila

Ajo Morado de Las Pedroñeras Indicación Geográfica Protegida

Del Ribera Júcar Denominación de Origen

Calasparra

Denominación de Origen Mondéjar

Pago Casa del Blanco Denominación de Origen Protegida

Cordero de la Alcarria

Queso Manchego Denominación de Origen

nueces de Nerpio

Pago Florentino

Valdepeñas Denominación de Origen

I.G.P. Cordero Segureño

D. O. Pago Guijoso

Dehesa del Carrizal Denominación de Origen Protegida

Martúe Pago Campo de la Guardia

Indicación Geográfica Protegida "Melón de la Mancha"

uclés denominación de origen

Miel de la Alcarria Denominación de Origen

Mazapán de Toledo Consejo Regulador

Méntrida Denominación de Origen Toledo

IGP Pan de Cruz

ÍNDICE

Entrantes

8 *Zarajos de cordero lechal manchego*
con puré trufado y espumoso de vino tinto

10 *Papada ibérica encebollada*
sobre arroz de Calasparra meloso con setas y queso manchego

12 *Carpaccio de ciervo*
con vinagreta de miel de La Alcarria y sorbete de tomillo

14 *Melón, guarrillo y jamón*
con mermelada de pimiento rojo

16 *Arroz de Calasparra*
con ADN manchego

18 *Lomo de liebre*
con reducción de tempranillo y ajos de Las Pedroñeras en texturas

20 *Pizza Nicoletta*
con jamón serrano y burrata

22 *Mar y Mancha*
sopa de azafrán, cebolla y frutos del mar

24 *Cremoso de bolos*
con vino tinto de Uclés, codorniz rellena, salsa de café y trompetas de los muertos

Pescados

26 *Mini lomos de bacalao*
con guisante lágrima y pan de Cruz.

28 *Pescado de playa*
al ajo blanco

30 *Bacalao tiznao*
con emulsión de su colágeno y pan volátil de azafrán

Carnes

32 *Roast beef de cabrito celtibérico*
al vino de Pago Guijoso, miel de La Alcarria, y tuber melasnosporum

34 *Lomo de ciervo trorrefactado*
con encurtidos y aire manchego

36 *Perdiz roja de Toledo*
con diferentes texturas, aromas de boletus, trompeta y AOVE

38 *Mollejas de cordero manchego*
con castañas y queso tostado

40 *Caldereta de cabrito*
al paladú, requesón y hierbas

Postres

42 *Bizcocho de vino tinto*
de Mondéjar y corazón manchego

44 *Torrija de queso y mazapán*
con sopa de almendra y chocolate blanco

46 *Helado de queso manchego*
con chutney de berenjena de Almagro y crumble especiado

English version

starters

49 *Zarajos of lamb of La Mancha*
with truffled mashed potatos and red wine foamy.

Iberican dewlap
with rice of Calasparra, mushrooms and cheese of La Mancha.

Carpaccio of deer
with vianigrette of honey of Alcarria and sorbet of thyme.

50 *Melon and ham*
with red pepper jam.

Rice of Calasparra
with Manchegan DNA.

Loin of hare
saffron gnocchi, tempranillo wine reduction and garlic of Las Pedroñeras.

51 *Pizza Nicoletta*
with ham and burrata.

Sea and La Mancha
saffron soup with onion and seafood.

Been chowder
with Uclés red wine, stuffed quail, coffee sauce and black chanterelles.

fishes

52 *Mini cod*
with tear-shaped peas and bread of Cruz.

Red mullet
will chilled garlic and almond soup

Sooty cod
with its own collagen's emulsion, bread and a figure of saffron

meats

53 *Roast beef of Celtiberian kid*
with Pago Guijoso wine, honey from Alcarria and tuber melasnosporumon

Toasted deer
with pickles and air of La Mancha.

Red Partridge of Toledo
with different textures, aromas of boletus, black chanterelle and EVOO.

54 *Gizzard of La Mancha lamb*
with chestnuts and toasted cheese.

Stew of kid
in a liquorice sauce with cottage cheese and herbs

desserts

55 *Sponge cake of red wine*
from Mondéjar and Manchegan heart.

French toast of cheese and marzipan
with almond soup and white chocolate.

Cheese of La Mancha ice cream
whith chutney of aubergine of Almagro and spiced crumble.

Zarajos de cordero lechal manchego

con puré trufado y espumoso de vino tinto.

Miguel Ángel Martínez Parador Nacional (Cuenca)

INGREDIENTES:

800 gr. de zarajos de cordeo lechal Manchego ·100 gr. de perejil ·sal ·1 ajo morado de Las Pedroñeras ·1 limón ·5 dl. deAOVE Campos de Hellín ·500 gr. de patata nueva ·50 gr. de azúcar ·8 gr. de Agar-agar · trufa de Cuenca ·75 cl. de vino tinto D.O. Manchuela ·flores comestibles.

PREPARACIÓN:

Puré trufado: con la patata nueva hacemos un puré con aceite y sal. Una vez hecho, añadimos trufa de Cuenca picadita en brunoise muy pequeña y reservamos.
Zarajos: los zarajos de cordero Lechal Manchego los cortamos en rodajas, lo hacemos a la plancha y los cocinamos hasta que estén bien crujientes. Después, le añadimos un majado de aceite, ajo, perejil y limón.
Espumoso de vino tinto: calentamos el vino a 60º y le añadimos el azúcar y el agar-agar. Disolvemos y metemos en un sifón de 1 l. y le metemos dos cargas de sifón y reservamos caliente a unos 60º.

MONTAJE:

Colocamos una base con el puré trufado y, después, los zarajos crujientes. Encima añadimos el espumoso de vino y decoramos con las flores comestibles.

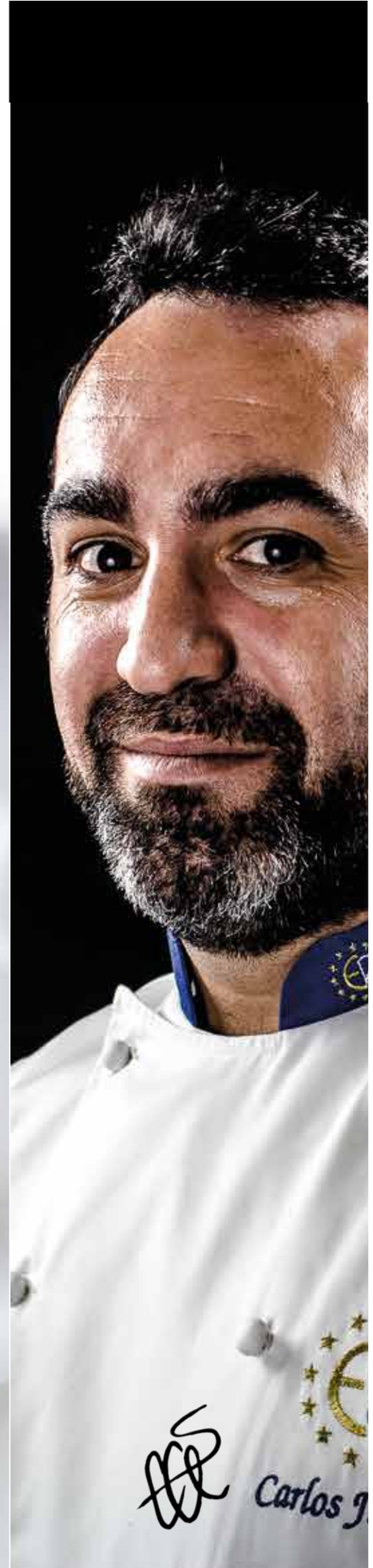
MARIDAJE:

D.O. Pago Finca Elez: la mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Recuerdos a ciruela, cerezas, frambuesa y especias, aromas que recuerdan a los tomillos, romeros y sabinas, pasto de estos excepcionales corderos.

Papada ibérica encebollada

sobre arroz de Calasparra meloso con setas y queso manchego.

Carlos Torres Restaurante El capricho de los Torres (Villacañas)



INGREDIENTES:

Para la papada: papada ibérica · ajos · AOVE · sal · azúcar · pimentón de la Vera · cebolla manchega · soja.

Para el arroz: arroz de Calasparra · cebolla manchega · setas de cardo · boletus edulis · sal · vino blanco Verdejo · pimienta · nata líquida.

PREPARACIÓN:

Para la papada: marinamos la papada 4 horas en 2 partes de sal, 1 de azúcar y pimentón de la Vera . Lavamos y secamos. Después marcamos en la robata por los 4 lados y envasamos al vacío con un poco de AOVE y ajo.
Cocinamos en roner 70º durante 6 horas. Abatimos de temperatura y reservamos.
Pochamos la cebolla hasta que sude totalmente y añadimos un poco de azúcar y soja . Reservamos.
Para el arroz : pochamos la cebolla picada en brunoise. Añadimos las setas y los boletus cortados en juliana. Seguimos a fuego suave hasta que esté dorado. Añadimos un poco de vino blanco Verdejo y dejamos reducir. Vertemos la nata y el arroz previamente cocido, rectificamos de sal y pimienta y terminamos con queso manchego rallado hasta que esté meloso.

MONTAJE:

Ponemos en la base del plato dos cucharadas de arroz. Encima, ponemos un poco de juliana de cebolla y sobre la cebolla un taco de papada ibérica.
Terminamos el plato vertiendo una reducción de vino tinto Pago del Campo de la Guardia.

MARIDAJE:

Pago Campo de la Guardia: recomendamos disfrutar este plato con un Chardonnay. El punto de esta variedad realzará aún más este plato vigoroso.

Carpaccio de ciervo

con vinagreta de miel de La Alcarria y sorbete de tomillo.

Enrique Pérez Restaurante El Doncel (Sigüenza)

Estrella Michelin

INGREDIENTES:

Para el lomo de ciervo: hierbas aromáticas frescas picadas (romero, tomillo, salvia y oregano) ·miel de La Alcarria ·vinagre balsámico ·escamas de sal. · AOVE D.O. de La Alcarria.

Para el sorbete: ·4 dl. de leche ·6 dl. de nata ·10 gr. de anticristalizante ·10 gr. de estabilizante de helado ·150 gr. de tomillo limonero fresco ·15 gr. de maltodextrina (opcional).

PREPARACIÓN:

Para el carpaccio: limpiamos de nervios el lomo y racionamos en dos o tres trozos, dependiendo de lo larga que sea la pieza. Enrollamos en papel film como si de un "chorizo" se tratara. Presionamos bien y pasamos por las hierbas aromáticas picadas para impregnar la carne por el exterior y, finalmente, congelamos.
Cuando llegue el momento del pase, quitamos el film y cortamos con la máquina cortafiambres a un grosor de 3 mm.
Para la vinagreta: licuamos la miel a calor (en el microondas). Incorporamos el vinagre poco a poco y lo trabajamos para hacer un líquido homogéneo. A continuación, en Thermomix o batidor de varilla, añadimos el AOVE hasta conseguir que quede una emulsión (no poner sal, romperíamos la emulsión).
Helado: cocemos todos los ingredientes del sorbete y, en caliente, tapamos el recipiente con un film para que infusionen las ramitas de tomillo. Colamos la mezcla, dejamos enfriar y pasamos a la mantecada de helado o sorbetera.

MONTAJE:

Cortamos el lomo de ciervo y disponemos en el plato sin montar las lonchas. Con la vinagreta emulsionada dentro de un biberón, rociamos en forma de espiral desde el centro del plato hacia el exterior.
Disponemos unas escamas de sal Maldon y unos ramilletes de tomillo limonero fresco. Colocamos una quenelle de sorbete de tomillo y un chorrito de AOVE de La Alcarria.

MARIDAJE:

D.O. Vino Tierra de Castilla: el Petit Verdot potenciará y dará variedad al plato.

Melón, guarrillo y jamón

con mermelada de pimiento rojo.

Rubén Sánchez Restaurante El Bodegón (Daimiel)

INGREDIENTES:

·200 gr. de melón ·50 gr. de manteca de cerdo ibérico ·obulato ·airbag de cerdo ·100 gr. de jamón serrano ·pimiento rojo ·azúcar.

PREPARACIÓN:

Cortamos el melón en dados, deshacemos la grasa del melón a baja temperatura hasta que consigamos un caldo de grasa. Atemperamos sin que llegue a solidificar. Juntamos con el melón y hacemos al 100%. Reservamos en frío 24 horas.

Sacamos el melón ya curado de la cámara y limpiamos de grasa. Metemos en el horno a 85º, durante 5 minutos (con el horno precalentado).

Juntamos 2 hojas de obulato cuadrado y depositamos en el centro un dado de melón, cerramos como un paquete e impregnamos con el airbag de cerdo. Freímos en aceite muy caliente.

Hacemos una mermelada de pimiento rojo, cortamos el pimiento quitando las pepitas y parte blanca, pochamos con un poco de aceite de oliva, cuando lo tengamos sellado, echamos azúcar y agua, dejamos reducir, pasamos por túrmix y dejamos reposar. Volvemos a pasar por thermomix hasta dejarlo liso. Cortamos el jamón en finas láminas y deshidratamos. Pasamos hasta dejar un polvo fino.

MONTAJE:

En plato blanco, presentamos la roca de melón y espolvoreamos con jamón, ponemos un punto de mermelada de pimiento rojo en el fondo.

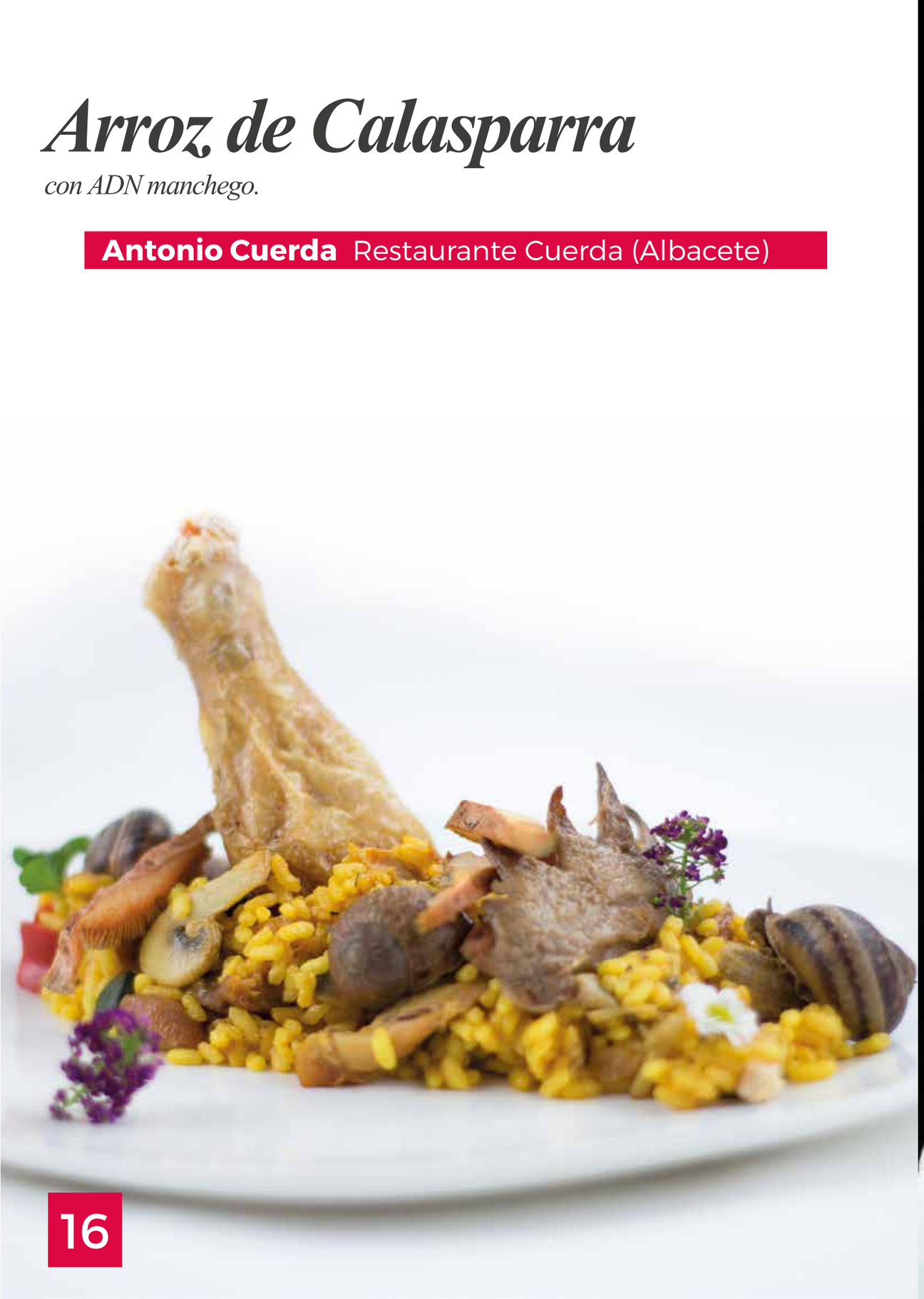
MARIDAJE:

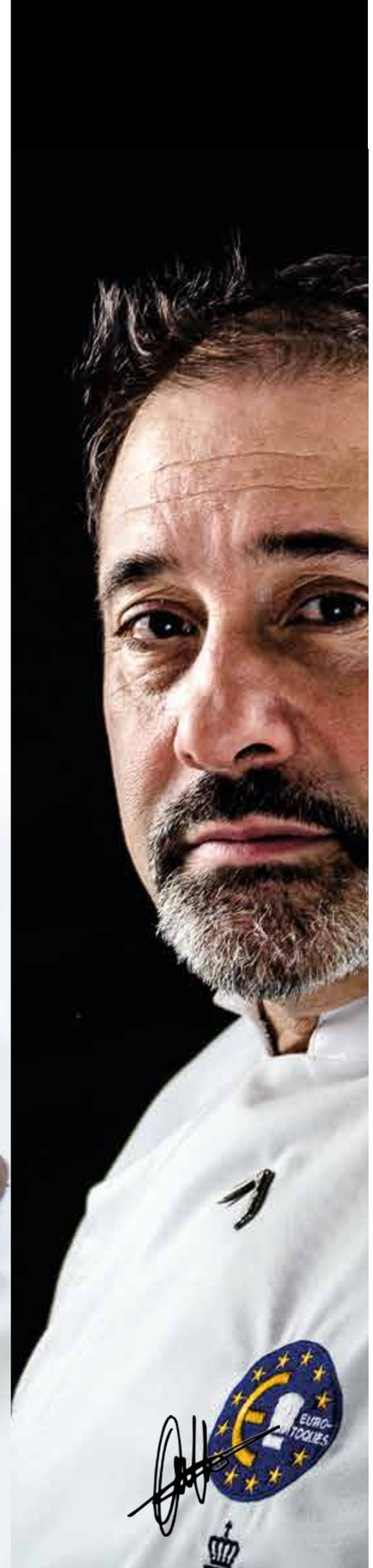
D.O. Pago Casa del Blanco: tanto el Chardonnay como el Sauvignon Blanc le darán al plato un frescor ideal.

Arroz de Calasparra

con ADN manchego.

Antonio Cuerda Restaurante Cuerda (Albacete)





INGREDIENTES:

1/2 conejo · 1/2 pollo de corral · 8 crestas de pollo · 1 cabeza de ajos · azafrán · 1 pimiento encarnado · 2 docenas de caracoles serranos · 100 gr. de tomate · 500 gr. de arroz de Calasparra · 100 gr. de tomate · 100 gr. de guíscanos · sal · 1 rama de romero · 3 l. de agua · 1/4 l. de vino de Jumilla.

PREPARACIÓN:

Hacemos una infusión con agua y romero y reservamos.
Cortamos en trozos el pollo y el conejo y los sofreímos en un poco de aceite junto con la cabeza de ajos hasta conseguir un buen dorado.
Añadimos el pimiento, el tomate, el vino blanco y el azafrán y mareamos un ratito. Después, ponemos la infusión de agua y romero y lo dejamos cocer 30 minutos.
Seguidamente, echamos el arroz, los guíscanos y los caracoles y ponemos a punto de sal. Lo dejamos cocer 20 minutos y presentamos con las crestas de pollo cocidas.
Para la elaboración de los caracoles serranos: engañamos los caracoles sumergiéndolos en agua y poniéndolos al fuego muy lento (con cuidado de que no se salgan del recipiente). Una vez cocidos, dejamos en hervor durante 5 minutos (más tiempo los endurecería).
Colamos y reservamos.

MONTAJE:

Sobre plato llano, disponemos una quenelle de arroz. Sobre él, colocamos de manera armónica los elementos proteicos. Un trozo de pollo de corral, otro de conejo, un trozo de cresta de pollo y un par de caracoles serranos. Decoramos con unas hierbas aromáticas.

MARIDAJE:

D.O. de Jumilla: una variedad de Monastrell potente dará aroma y acompañará perfectamente a este plato con una acidez fresca.

Lomo de liebre

con ñoquis de patata al azafrán, reducción de tempranillo y ajos de Las Pedroñeras.

José Ignacio Herráiz Restaurante Raff (Cuenca)

INGREDIENTES:

4 lomos de liebre limpios de tendones ·2 cucharadas de AOVE

Para los ñoquis: 1 kg. de patatas ·2 yemas de huevo ·150 gr. de harina de trigo

· 10 gr. de azafrán de La Mancha ·1 dl. de AOVE ·150 gr. de harina de trigo

Para la salsa: 1/2 l. de vino tinto tempranillo ·1/2 l. de jugo de liebre

·50 gr. de mantequilla.

Otros ingredientes: ·100 gr. de puré de ajos asados ·25 gr. de chips de ajo

·100 gr. de ajetes tiernos escaldados ·flores de tomillo limón.

PREPARACIÓN:

Para los ñoquis: cocemos las patatas con su piel en agua salada. Retiramos y secamos en la boca del horno. Pelamos y reservamos. Mientras, inficionamos el azafrán tostado en el AOVE durante 24 horas. Elaboramos los ñoquis amasando la patata cocida, el AOVE inficionado con azafrán, la harina y las dos yemas. Damos forma y salteamos en AOVE. Reservamos.

Para la salsa: ponemos el tempranillo en un cazo y reducimos a 1/5 de su volumen.

Añadimos el jugo de liebre que habremos hecho tostando los huesos junto con una bresa y después cociendo durante 6 horas a fuego lento hasta reducir. Corregimos la acidez del conjunto y montamos junto con la mantequilla en pomada, hasta conseguir textura de salsa. Reservamos al Baño María.

Para los chips de ajo: cortamos los dientes de ajo en láminas y freímos en abundante aceite caliente. Reservamos sobre papel secante.

MONTAJE:

Salteamos los lomos de liebre en el último momento y dejamos reposar unos minutos para que se “asiente” la carne. Cortamos y disponemos sobre un plato trinchero, intercalando dado de lomo, ñoqui y así sucesivamente. Salteamos de manera armónica.

Decoramos con los chips de ajo y las flores de tomillo limón.

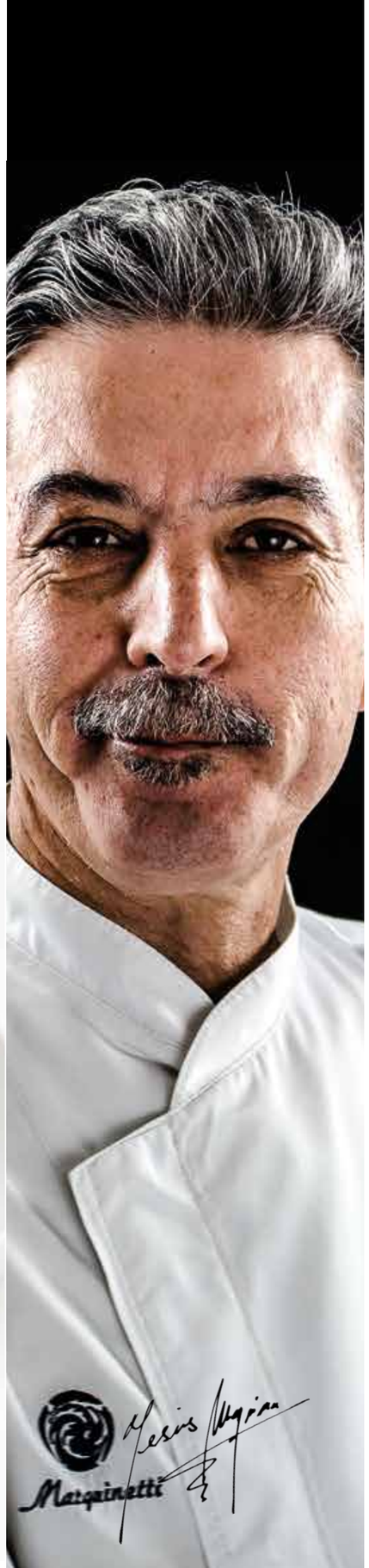
MARIDAJE:

D.O. Uclés : la Garnacha de esta Denominación, aporta un intenso color bermellón, con aromas de confituras y especias y buena acidez, lo que permite una crianza en barricas de roble que aportarán a los vinos un fondo balsámico, tostado y mineral. Ideal para este plato con una carne de caza roja.

Pizza Nicoletta

con jamón y burrata.

Jesús Marquina Restaurante Marquinetti (Tomelloso)



INGREDIENTES:

150 gr. de pasta de tomate ·100 gr. de burrata ·110 gr. de jamón serrano ·AOVE ·aceite de albahaca (maceramos 10 gr. de hojas de albahaca fresca en 1 dl. de AOVE)

PREPARACIÓN:

Estendemos sobre la masa estirada la pasta de tomate. Se puede ver que esta pizza tiene más base de tomate que la mayoría.
Partimos la burrata y separamos "la piel" de la crema de dentro.
Añadimos sobre el tomate la piel exterior y reservamos la crema del interior.
Metemos la pizza en la parte central del horno durante 6 minutos. (Al llevar solo tomate la metemos menos tiempo de lo habitual).
Le damos un minuto de "suelo " para conseguir una masa crujiente.
Sacamos la pizza y colocamos los trozos de jamón serrano, cortados en láminas muy finas, repartiendo visualmente en porciones.

MONTAJE:

Cortamos bien la parte interior de la burrata para que no queden hebras.
Añadimos una cucharada de burrata encima de cada trozo de jamón serrano. Ponemos sobre cada trozo de burrata unas gotas de aceite de albahaca.
Para terminar, añadimos sobre la pizza un poco de AOVE y una de flor de sal.

MARIDAJE:

Pago Florentino: vamos a degustar esta pizza con un tinto crianza de uva tempranillo. Es un vino muy expresivo y largo al final, desde el inicio inunda el paladar con sensaciones táctiles y gustosas.

Mar y Mancha

Sopa de azafrán, cebolla y frutos del mar.

Jorge Sousinos Restaurante La Martina (Tarancón)

INGREDIENTES:

Frutos del mar (daditos de bacalao, mejillones, percebes y berberechos) ·hojas de gelatina ·huevas de arenque ·cebolla de La Mancha ·azafrán de La Mancha ·ajo morado de Las Pedroñeras ·AOVE ·sal ·pimienta ·fumet de mejillones y azafrán ·pan de Cruz ·huevo.

PREPARACIÓN:

Para la sopa: en una cacerola, sofreímos la cebolla en juliana y, cuando está tierna, añadimos el ajo. Lo doramos, añadimos el pan del día anterior en rodajas y rehogamos. Ponemos unas hebras de azafrán y caldo de mejillones. Dejamos hervir y salpimentamos. Después, trituramos y pasamos por colador. Reservamos en una jarra.
Para los crujientes de pan: cortamos lonchas finas con la cortafiambres, enrollamos y doramos en el horno.
Para el puré de cebolla y crujientes: para el puré confitamos la cebolla hasta que empieza a caramelizarse. Escurrimos, trituramos y metemos en un biberón. Reservamos. Para los crujientes freímos en AOVE la cebolla lo más fina posible y escurrimos en papel de cocina.
Para la flor de huevo: cogemos papel trasparente que extendemos sobre un vasito y colocamos el huevo sin la cáscara con poquito de aceite, cerramos y ponemos a cocer tres minutos. Reservamos.
Para los frutos del mar : abrimos al vapor mejillones y berberechos y sacamos de la concha. Cocemos el percebe y lo pelamos. Cortamos el bacalao en daditos. Diluimos al calor la hoja de gelatina previamente en remojo en 100 ml. de caldo de abrir los moluscos y bañamos todos los frutos de mar para dar tono brillante.

MONTAJE:

En el fondo del plato ponemos los moluscos, dados de bacalao, puntos de puré de cebolla y crujiente de cebolla. Encima, la flor de huevo, las huevas de arenque, el aro de pan crujiente y espolvoreamos con alguna hebra de azafrán. En la mesa, servimos el plato y vertemos la sopa cremosa de azafrán caliente.

MARIDAJE:

D.O. Pago Guijoso: un Chardonay fermentado en barrica. Este vino presenta en nariz una notable complejidad, apareciendo fruta madura de hueso bien combinado con frutos secos y notas de humo. En boca, es untuoso y denso con una muy buena estructura y notas marcadas de ahumados.

Cremoso de bolos

con vino tinto de Uclés, codorniz rellena, salsa de café y trompetas de los muertos.

Enrique Mellado Restaurante El Castillo (Molina de Aragón)

INGREDIENTES:

Para el cremoso de bolos: 50 ml. de vino de Jerez dulce ·1 cebolla · 2 dientes de ajo ·50 gr. de pimiento rojo ·50 gr. de pimiento amarillo ·2 l. de caldo de carne ·100 ml. de vino dulce ·350 gr. de bolos o alubias pintas cocidas

Para el relleno de codorniz: 50 gr. de trompetas de los muertos ·1 diente de ajo ·1/4 de cebolla ·50 gr. de pimiento rojo ·50 gr. de pimiento amarillo ·50 gr. de tomate natural ·30 gr. de boletus edulis ·10 gr. de trufa Melanospurum

Para la terrina de codorniz: 70 gr. de patata ·70 gr. de jamón cocido ·1 huevo ·sal ·pimienta ·cilantro ·comino ·semillas de cardamomo.

PREPARACIÓN:

Para el cremoso: quitamos la piel a la codorniz y la guardamos para rellenar deshuesándola y dejando los muslitos enteros, reservando la carne de las pechugas y las alas. En una cacerola, rehogamos la cebolla, los pimientos y el ajo. Añadimos los huesos y rehogamos. Añadimos el vino de Uclés y dejamos reducir a la mitad. Incorporamos el caldo de carne y las alubias. Cocemos hasta que merme a la mitad. Retiramos las alubias y reservamos.
Para el relleno: picamos en daditos pequeños la carne de la perdiz. Picamos la cebolla, el ajo, los pimientos, los boletus, el tomate, la trufa y las trompetas de los muertos. Reservamos por separado.
Freímos la cebolla, enseguida añadimos los pimientos y el ajo. Después de los boletus (en un minuto), añadimos el tomate y esperamos a que el sofrito esté en su punto, este es el momento de rehogar la carne de la codorniz. Extendemos la piel de la codorniz y la rellenamos envolviéndola en sí misma. Pasamos por la sartén hasta dorar y reservamos.
Para la terrina de codorniz: freímos la patata y la cebolla. Retiramos casi todo el aceite y añadiremos la carne de perdiz, el jamón cocido cortado a dados finos y las especias. Rehogamos.
Introducimos en un vaso triturador el huevo y la sal batiendo a golpes hasta que quede una pasta. Estiramos una hoja de film y debajo de ella una de aluminio, extendemos la masa obtenida y enrollamos en forma de rulo. Cocemos al vapor durante 45 minutos.
Una vez que esté fría prepararemos una cobertura de gelatina de vino oloroso y café.

MONTAJE:

En un plato amplio, vertemos el cremoso de bolos, dibujamos unos trazos con la salsa de café. Colocamos al gusto la piel de codorniz rellena, el muslito confitado, las trompetas de los muertos, unos pocos bolos o alubias y la terrina de codorniz. Espolvoreamos con cúrcuma, pimentón de la Vera y el café liofilizado. Decoramos con una teja de pan tostado.

MARIDAJE:

D.O. Manchuela: vinos tintos de maceración carbónica que presentan un color rojo cereza con tonos violáceos y limpios. En nariz, aromas limpios, de intensidad media-alta y afrutados. En boca, presenta intensidad media, equilibrado con postgusto frutal.

Mini lomos de bacalao

con guisante lágrima y pan de Cruz.

Jesús Villarejo Escuela de cocina Natural Chef (Miguelturra)

INGREDIENTES:

Para la brandada: 500 gr. de bacalao desalado ·150 gr. de patata ·3 dientes de ajo ·200 gr. de AOVE Valle de Alcudia ·200 gr. de nata ·8 gr. de gluconolactato ·sal ·pimienta.

Para el guiso de guisantes y callos de bacalao: 100 gr. guisantes lágrima ·100 gr. de tripa de bacalao desalada ·150 gr. jugo de bacalao.

Para el jugo meloso de bacalao: 600 gr. de bacalao desalado ·2 dientes de ajo ·2 cebolletas ·1 puerro ·100 dl. de vino blanco Pago Dehesa del Carrizal ·1 l. de agua ·40 gr. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Para la brandada: primeramente infusionamos la nata con las pieles y recortes del bacalao. Seguido, rehogamos el ajo laminado, añadimos el bacalao troceado y, en cuanto empiece a sudar, añadimos la nata infusionada y dejamos cocer 5 minutos. Pasado este tiempo, añadimos la pulpa de patata cocida y montamos con el aceite de oliva, añadimos el gluconolactato, trituramos bien, rectificamos de sal y pimienta y mantenemos en una manga.

Para la base de alginato: trituramos el agua con el alginato, colamos y reservamos en frío.

Para terminar los mini lomos: con la ayuda de la manga, haremos tiras de brandada dentro del alginato, que posteriormente cortaremos y dejaremos "curar" en el alginato. Pasado ese tiempo, sacamos los mini lomos y los reservamos dentro de aceite tibio.

Para el guiso de guisantes y callos de bacalao: cortamos la tripa de bacalao en cuadraditos pequeños. Una vez cocida en agua durante 20 minutos, salteamos ligeramente los guisantes y seguidamente añadimos los callos, junto al jugo de bacalao y cocinamos durante 2 minutos, rectificando después de sal y pimienta, y emplatamos.

Para el jugo meloso de bacalao: pochamos todas las verduras muy lentamente sin que cojan color, añadimos el bacalao troceado, rehogamos y añadimos el vino blanco, dejando evaporar el alcohol y seguido añadimos el agua. Dejamos cocer lentamente durante 30 minutos y, pasado este tiempo, colamos y reducimos a la mitad. En el último momento ligaremos con mantequilla quedando un jugo intenso y meloso de bacalao.

MONTAJE:

Sobre la espiral de guisantes, colocamos de manera armónica los mini lomos de bacalao. Intercalamos con el guiso de guisantes y callos de bacalao, poniendo sobre ellos las láminas crujientes de pan de Cruz. Por último, añadimos en el centro del plato el jugo meloso de bacalao y terminamos con unas flores de ajo, brotes de cebollino y germinados de guisante.

MARIDAJE

D.O. Pago Dehesa del Carrizal: Cualquier variedad de Chardonnay con este pago le dará un toque sabroso y graso.

Pescado de playa

al ajoblanco.

Fran Martínez Restaurante Maralba (Almansa)

Estrellas Michelin

INGREDIENTES:

Para el ajoverde: ·200 gr. de ajoblanco ·130 gr. de alga Codium ·70 gr. de lechuga de mar ·C/S ·agua

Para el jugo de cilantro: 25gr. de cilantro fresco ·1,5 gr. de xantana ·zumo de limón ·100 ml. de agua ·sal.

Para la vinagreta de almendras: ·C/S almendras tiernas ·codium picado ·sal ·haba tonka picada ·aceite de salmonete.

Para la salsa Sukudami: 100 gr. de sake ·100 gr. de mirin ·100 gr. de azúcar ·2,50 gr. de goma Xantana ·300 gr. de soja ·1 sobre de Dashi no moto o C/S Dashi

Para el hígado de rape: · C/S sukudami ·C/S de hígado de rape.

Para el parfait: 100 gr. de chalota ·50 gr. de hígado de salmonete ·50 gr. de mantequilla ·C/S sal

PREPARACIÓN:

Parar el ajoverde: desalamos alga codium y lechuga de mar. Introducimos todos los ingredientes a la thermomix y trituramos hasta que quede fino y homogéneo. Pasamos por un colador fino y reservamos.

Para el jugo de cilantro: escaldamos el cilantro fresco. Añadimos a la thermomix: agua fría de la cocción de cilantro, el cilantro escaldado, la xantana, la sal y las gotas de limón. Pasamos por un colador fino y reservamos.

Para el aceite de salmonete: infusionamos el aceite a 70º-80º con las cabezas de salmonete unas dos horas.

Para la vinagreta de almendras: lavamos codium y picamos. Laminamos almendra. Picamos el haba tonka. Añadimos en un bol todos los ingredientes y emulsionamos con una varilla.

Para el Sukudami: añadimos todos los ingredientes a un cazo y removemos con una varilla. Dejamos reducir hasta conseguir la textura deseada. Enfriamos y reservamos.

Para el hígado de rape: introducimos hígado de rape y c/s sukudami en una bolsa al vacío. Cocinamos en roner 1 hora a 75º . Enfriamos, cortamos en dados perfectos y reservamos.

Para el parfait: cortamos en brunoise la chalota y la pocharmos. Añadimos el hígado de salmonete y sofreímos un poco. Añadimos mantequilla hasta que se derrita. Trituramos. Pasamos por un colador fino y reservamos.

Para el pescado: racionamos el pescado y marcamos en la sartén por la parte de la piel para que quede tostada y la carne del pescado jugosa. Le damos la vuelta en un placa para que el calor termine de hacer la carne del pescado.

MONTAJE:

Disponemos una lágrima de ajoverde y ajoblanco, sobre esta colocamos el lomo de pescado marcado a la sartén con unas gotas de aceite de salmonete y terminamos con dados de hígado de rape, el parfait y decoramos con el ombligo, codium, ralladura de lima, unas huevas y unas gotas de vinagreta y aceite de cilantro.

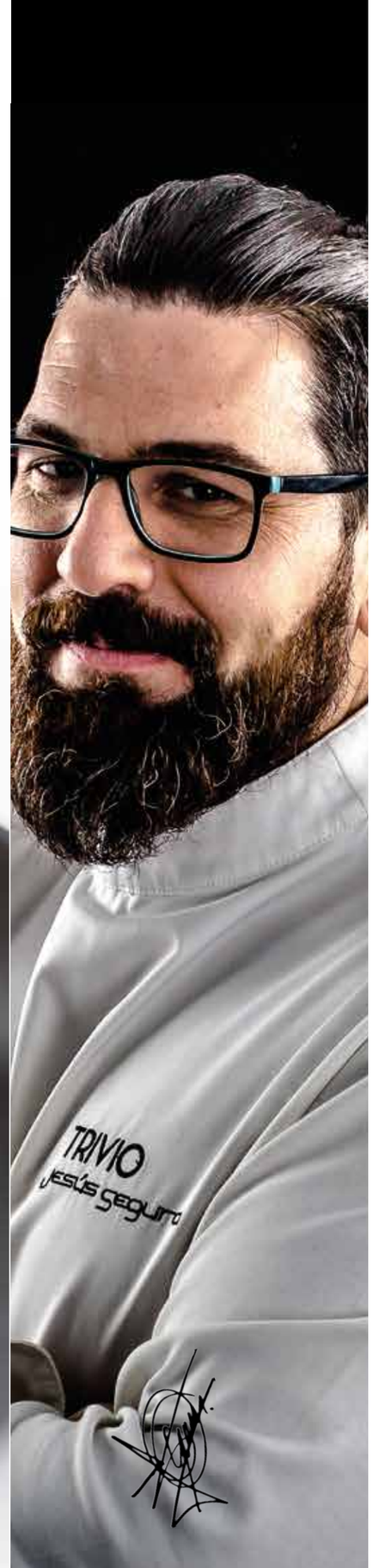
MARIDAJE:

D.O. Almansa: un vino blanco de la variedad Sauvignon Blanc. Esta denominación nos aportará a este exquisito plato de pescado un grado y acidez elevados, de ciclo medio. Nacen vinos elegantes, secos, ácidos y muy aromáticos.

Bacalao tiznao

con emulsión de su colágeno, pan y volátil de azafrán.

Jesús Segura Restaurante Trivio (Cuenca)



INGREDIENTES:

1 lomo de bacalao desalado · 200 gr. de pieles de bacalao · 250 gr. de pan de la Cruz · 10 gr. de etanol apto para el consumo · 4 gr. de azafrán de La Mancha · 300 gr. de aceite de girasol neutro · 2 gr. de ñora cortada a hilo · sal.

PREPARACIÓN:

Comenzamos poniendo las pieles de bacalao junto a 10 gr. de aceite en una bolsa de vacío, envasamos y procedemos a cocer a 65º durante 4 horas. Una vez cocidas, colamos el contenido de la bolsa en caliente. El resto del aceite lo ponemos a calentar y freiremos dentro el pan de la Cruz en pequeñas porciones iguales, para que la fritura sea homogénea. Colamos y reservamos el pan y el aceite.

Con el aceite a temperatura ambiente y el colágeno a la misma temperatura, procedemos a hacer una emulsión. Con mucha delicadeza, vamos vertiendo el aceite sobre el colágeno hasta obtener una emulsión densa. Una vez emulsionado, reservamos.

Para el volátil de azafrán necesitamos tostar el azafrán y dejarlo en un recipiente totalmente hermético junto al etanol durante al menos 15 días.

Porcionamos el bacalao en raciones parejas y procedemos a tiznarlo con ayuda de un soplete y de tizones de carbón de encina.

MONTAJE:

Para el emplatado terminamos de cocer el bacalao en el horno hasta alcanzar el punto deseado, napamos con nuestra emulsión de pan y sus pieles, ponemos los pequeños pedazos de pan frito y terminamos punteando con nuestro volátil de azafrán que empezará a volatilizarse impregnando de aroma del azafrán manchego el aire.

MARIDAJE:

D.O. Ribera del Júcar: el Sauvignon Blanc le aportará fuerza y sutileza al plato.

Roast beef de cabrito celtibérico

al vino de Pago Guijoso, miel de La Alcarria, y tuber melasnosporum

Taigoro Suzuki Restaurante Las Llaves (Marchamalo)

INGREDIENTES:

Para el cabrito: 550 gr. de cabrito deshuesado ·cuerda de bridar ·crepineta ·1 manzana golden ·1 limón ·1 naranja ·AOVE.

Para la salsa de vino: 1 l. de vino Pago Guijoso ·txt de azúcar.

Para las esferas de miel: 200 gr. de miel de La Alcarria ·200 ml. de agua mineral ·2 gr. de alginato ·500 ml. agua mineral ·2,5 gr. cloruro cálcico.

PREPARACIÓN:

Sazonamos el cabrito por el lado de la carne respetando la piel y, a continuación, hacemos un rulo a lo largo. Envolvemos el cabrito con la crepineta obteniendo un cilindro uniforme y después bridamos la pieza.
Introduzcimos el zeste de los cítricos y la ralladura de la manzana, lavados y desinfectados previamente, en una bolsa de vacío con el vino y el cabrito bridado. Sellamos al vacío y reservamos en frigorífico 24 horas. Retiramos el cabrito del vino y sellamos en un souté con AOVE muy caliente, marcando la pieza por todos los lados uniformemente.
Pasamos el líquido obtenido de la bolsa de vacío por un chino y reduzcimos haciendo un txt con azúcar.
Cuando tenemos el punto deseado, enfríamos e introducimos en una bolsa de cocción al vacío junto al cabrito y sellamos. Introducimos la bolsa en el roner durante 2 horas a 70º. Una vez terminado el tiempo, abatimos y retiramos el cabrito de la bolsa, trinchando la pieza en rodajas finas y hacemos cilindros con los cortes, racionando para el emplatado. Retiramos la salsa obtenida de la cocción, pasándola por un chino y la reservamos en un recipiente tapado con papel film en la cámara frigorífica. Reservamos 250 ml. de la reducción aparte.
Colocamos en un recipiente la miel y el alginato, pasando ambos por la turmix hasta que el alginato se haya diluido. Después pasamos la mezcla por un colador y reservamos.
Por otra parte, hacemos el mismo procedimiento en un recipiente con el agua mineral y el cloruro y reservamos.
Dispondremos de un tercer recipiente con agua mineral para lavar las esferas de miel.

MONTAJE:

Colocamos en el centro del plato los cilindros de cabrito haciendo una circunferencia, dejando algunos espacios en los cuales pondremos las esferas de miel, los brotes de mostaza, los tallos de brócoli, las lascas de trufa y el aire de vino. Terminamos el plato echando un chorrito de AOVE sobre el cabrito, un poco de sal, algunas flores y la salsa de vino tinto.

MARIDAJE:

D.O. Pago Guijoso: un Merlot crianza de esta denominación nos aportará aromas a fruta roja y negra y aparecen también notas de monte bajo y ligeros balsámicos. Goloso en boca con frutosidad en todo su recorrido.

Lomo de ciervo trorrefactado

con encurtidos y aire manchego.

Enrique Cerro Asesor gastronómico en Vayró (Albacete)

INGREDIENTES:

80 gr. de lomo de ciervo · AOVE · 100 gr. de trompeta de los muertos · 200 gr. de cebolla tostada · 1 cebolleta en vinagre de remolacha y vino tinto · 200 gr. de remolacha cocida · micro-mezclum · coliflor morada y naranja encurtida · bizcocho M de queso manchego (1 huevo, 15 gr. de polvo de almendra, 20 gr. de queso manchego rallado, 25 ml. de leche oveja y 15 gr. de harina) · sal.

PREPARACIÓN:

Cortamos la cebolla en juliana y tostamos en el horno hasta que quede carbonizada. Mezclamos con la trompeta de los muertos y turbinamos hasta conseguir un polvo fino y negro. Reservamos.

Encurtimos las coliflores con vinagre, agua y vino blanco y tinto. Reservamos.

Elaboramos una crema con la remolacha cocida y vino tinto de uva Garnacha tintorera. También lo reservamos.

Elaboramos un bizcocho de queso manchego con sifón ISI en el microondas. Vertemos sobre un vaso de plástico y cocemos en el microondas 1 minuto. Desmoldamos y lo reservamos.

Cortamos el lomo de ciervo y lo marcamos a la plancha por todos sus lados con una gota de AOVE.

Después, colocamos sobre papel sulfurado y horneamos a 200ºC durante 8 minutos. Pasamos por la ceniza de cebolla y trompeta de los muertos.

MONTAJE:

Disponemos un cordón de crema de remolacha y vino tinto en el fondo del plato. Sobre ella disponemos el lomo de ciervo asado y torrefactado. A un lado del mismo, colocamos una ensalada de micro-mezclum junto con los encurtidos y unos pétalos de flor.

MARIDAJE:

D.O. La Manchuela: vino elaborado con la variedad Bobal. De color rojo intenso, muy concentrado, con reflejos muy vivos y violáceos hacen una pareja perfecta con este plato, no solo debido al característico color de ambos, sino también a su sabor.

Perdiz roja de Toledo

con diferentes texturas, aromas de boletus, trompeta y AOVE.

Adolfo Muñoz Restaurante Adolfo (Toledo)

INGREDIENTES:

1 perdiz roja pax.

Para la crema de cebolla roja: 20 gr. de cebolla roja ·10% de remolacha ·sal ·pimienta.

Para la crema de batata: batata asada ·caldo de ave ·sal ·pimienta ·20 gr. de calabaza asada ·½ cebolla tierna asada ·0.5 dl. de vino tinto.

Para el adobo de la perdiz: caldo de ave ·1 cabeza de ajos con piel ·romero ·sal ·enebro en grano ·pimienta negra en grano ·tomillo en rama ·orégano en rama.

PREPARACIÓN:

Limpiamos perfectamente la perdiz. Seccionamos las patas por debajo de la rodilla y retiramos los muslos cortando la piel que los une con la pechuga y descoyuntando el hueso que los une a la pelvis. Reservamos.
Cortamos la cabeza retirando al mismo tiempo el buche con los restos de alimento que pudiesen quedar. Retiramos el corazón y las vísceras y los lavamos en agua con sal. Después, lo ponemos en la sartén con poquito vino tinto y lo pochamos. Añadimos cebolla roja, lo trituramos y lo ponemos en un molde pequeño. Para servir, lo ponemos en la gratinadora. Cortamos la cloaca y retiramos los intestinos perfectamente.
A continuación, cortamos en dos el cuerpo separando la parte de la pechuga de la espalda (reservamos el hueso de la espalda para el caldo y limpiamos bien en agua con sal antes de su uso.) Una vez cortada la perdiz, procedemos al desplume. Retiramos todos los restos de plumas que pudiesen quedar. Preparamos el adobo triturando todos los ingredientes en robot. Introducimos los muslos en bolsa de vacío junto con parte del adobo, sellamos y cocemos al vacío hasta que queden tiernos. Marcamos la pechuga con hueso en la plancha muy levemente. Cortamos las pechugas y reservamos en el adobo. Aparte, asamos la cebolla tierna y la calabaza en horno medio a 130º hasta que queden tiernas. Asamos la cebolla y la batata por separado. Triturar la batata y rectificar de sal y pimienta. Triturar la cebolla junto con la remolacha, rectificar de sal.

MONTAJE:

Marcamos en plancha la pechuga sobre romero o papel graso antes del momento de servir.
Ponemos una lágrima de crema de cebolla roja, una quenelle de crema de batata y la mouse de vísceras.
Sobre esto, disponemos el muslo y la pechuga. Terminamos con la cebolla tierna asada, boletus, trompetas de los muertos y calabaza.
Sazonamos al momento con escama de sal.
Terminamos con jugo de aceituna, unas hojas de tomillo, orégano y una lámina de trufa fresca.

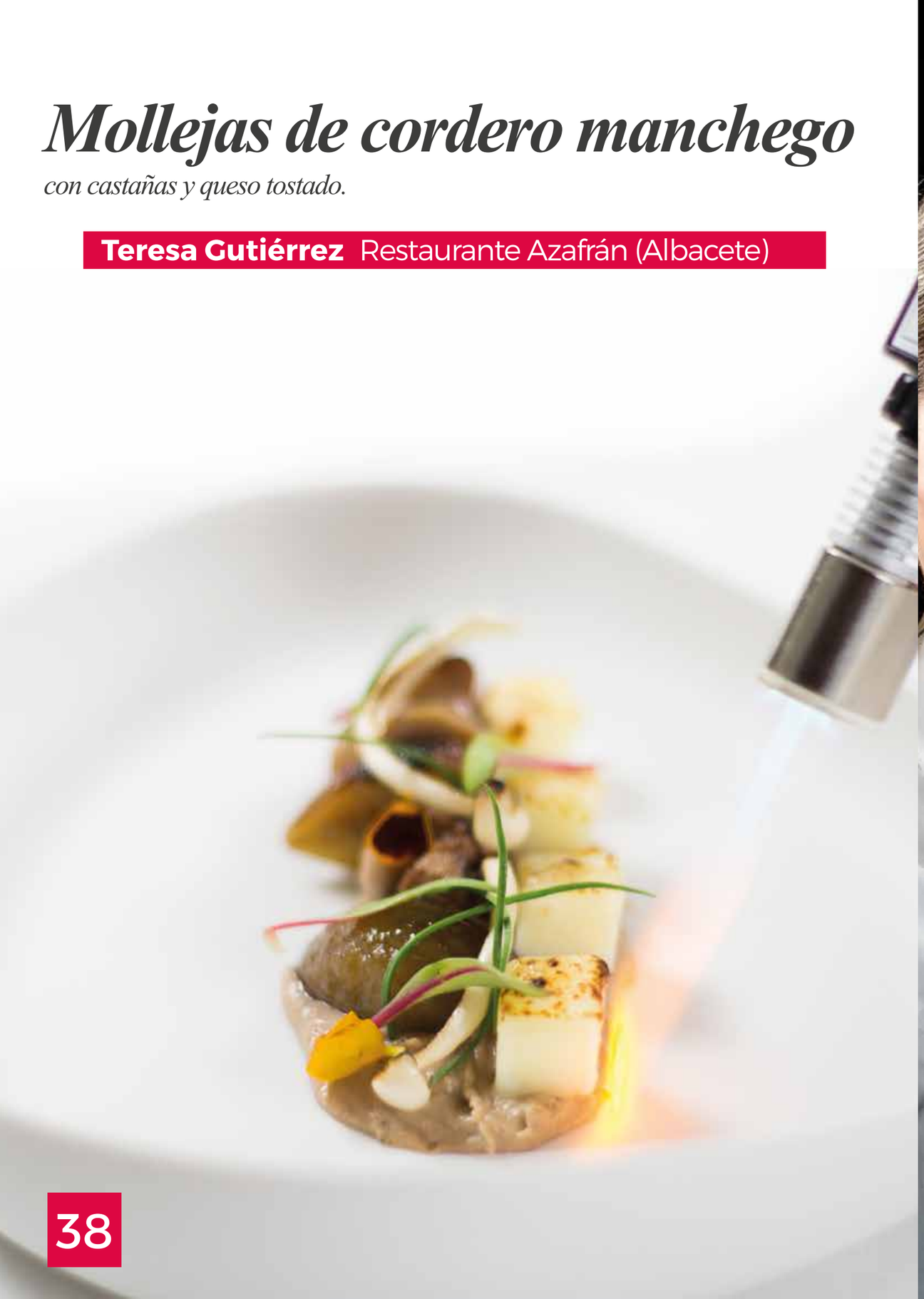
MARIDAJE:

Vino Pago del Ama: Un Syrah ensamblará perfectamente por su cuerpo con toques minerales y herbáceos.

Mollejas de cordero manchego

con castañas y queso tostado.

Teresa Gutiérrez Restaurante Azafrán (Albacete)



INGREDIENTES:

400 gr. de mollejas de cordero manchego · 250 gr. de castañas · AOVE · fondo de carne · romero · tomillo fresco · setas frescas · sal · pimienta

PREPARACIÓN:

Para las mollejas: las limpiamos bien, las escaldamos en agua y después las confitamos en AOVE con 1 cabeza de ajos, tomillo, romero y sal. Dejamos que se cocinen durante 45 minutos y reservamos dentro del aceite.
Para el queso tostado: cortamos el queso en dados de 0,5x0,5 cm. y los tostamos con un soplete. Reservamos.
Para las castañas: asamos las castañas a la manera tradicional y las reservamos para las dos elaboraciones siguientes.
Para el cremoso de castañas: trituramos 150 gr. de castañas con 200 ml. de fondo de carne hasta que quede una crema homogénea. Rectificamos de sal.
Para las castañas confitadas: ponemos las castañas asadas en aceite de oliva con ajos y confitamos 20 minutos. Reservamos en el aceite.

MONTAJE:

Ponemos una cucharada de cremoso de castañas en el centro. Salteamos las mollejas y las ponemos alrededor.
Salteamos las castañas confitadas y las ponemos sobre las mollejas.
Colocamos los dados de queso tostado y unas escamas de sal.

MARIDAJE:

D.O. Ribera del Júcar: aromas limpios y de intensidad media. Notas de fruta roja madura con intensidad media. Aparecen torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao. Se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso. De intensidad y tanicidad media, hará las delicias acompañando a este plato.

Caldereta de cabrito

al palodú con requesón y hierbas.

Iván Cerdeño Restaurante El Carmen de Montesión (Toledo)

Estrella Michelin

INGREDIENTES:

Para la falda de cabrito Celtibérico: 1 kg. de falda de cabrito · AOVE · ajos · romero · tomillo.

Para el consomé de cabrito al palodú: 1 rama de palodú · 5 l. de agua · 1 kg. de huesos de cabrito · 200 gr. de bresa de verduras.

Otros ingredientes: · 4 hongos · 100 gr. de requesón · perifollo · hierbabuena · cilantro · flores de romero.

PREPARACIÓN:

Para la falda de cabrito Celtibérico: despiezamos el cabrito Celtibérico separando el costillar de la falda. Reservamos unos huesos para la preparación del consomé posterior. En una bolsa de vacío, introducimos el costillar de cabrito durante 12 horas a 70ºC y confitamos a baja temperatura en horno a vapor junto con el resto de ingredientes. Deshuesamos, troceamos y reservamos.

Para el consomé de palodú:

Asamos los huesos del cabrito Celtibérico y una presa de verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajos y laurel) en una placa de horno a 200ºC hasta que resulten tostados. Una vez tostados, ponemos en una olla con el resto de ingredientes y le añadimos el agua. Cocemos durante 8 horas. Colamos y reservamos.

MONTAJE:

En un plato hondo, disponemos unos dados de la falda de cabrito confitada, acompañada de unos hongos cortados y salteados. Acompañanos con el requesón cortado de manera irregular.

Después, espolvoreamos con el perifollo, el cilantro, la hierbabuena y unas flores de romero.

MARIDAJE:

D.O. Dominio de Valdepusa: Syrah, Cabernet Sauvignon o Petit Verdot. Las tres variedades de uvas nos aportarán el punto justo de acidez y dulzura.

Bizcocho de vino tinto

de Mondéjar y corazón manchego.

Mario de Lucas Restaurante Lino (Guadalajara)

INGREDIENTES:

Para el bizcocho: 4 Huevos grandes ·50 gr. de azúcar ·15 gr. de levadura ·100 gr. de miel D.O. Alcarria ·120 ml. de vino tinto D.O. Mondéjar ·200 gr. de harina de trigo ·200 gr. de mantequilla ·50 gr. de cacao en polvo ·50 gr. de cobertura de chocolate ·3 gr. de sal ·ralladura de nuez moscada ·1 clavo de olor.

Para el granizado de hierbas aromáticas: 1 l. de agua mineral ·500 gr. de azúcar ·150 gr. de glucosa ·hierbas aromáticas.

PREPARACIÓN:

Para el bizcocho: en un bol batimos los 4 huevos con unas varillas mecánicas para, a continuación, añadir el azúcar y la miel. Seguimos batiendo hasta que se blanqueen y doblen su volumen. En este momento, añadimos la mantequilla en pomada para seguir batiendo. Después, incorporamos la cobertura del cacao y el vino tinto D.O. Mondéjar.

En otro recipiente, en seco, mezclamos la harina con la levadura, la sal y las especias (clavo machacado y nuez rayada).

Vamos tamizado la mezcla seca sobre la del primer bol y envolviendo con una cuchara o lengua con el fin de que no queden grumos y, por otro lado, que la mezcla de los huevos pierda el mínimo de aire.

Disponemos en moldes individuales previamente pintados de aceite para su posterior presentación y horneamos a 180°C durante aproximadamente 30/35 min. (depende tamaño del tamaño molde). Dejamos enfriar antes de desmoldar y reservamos.

Para el granizado: llevamos a ebullición el agua con la glucosa y el azúcar. Una vez disuelto el azúcar retiramos del fuego para añadir las aromáticas. Tapamos el recipiente y dejamos reposar durante 12 horas. Después, colamos (si no, podría empezar a amargar). Congelamos hasta la hora de emplatar.

MONTAJE:

Disponemos en el fondo del plato un lingote de bizcocho de vino tinto, sobre él acompañamos de un granizado de hierbas y unas flores comestibles. A su lado, una teja de queso manchego y dos cremas, de chocolate blanco y negro.

MARIDAJE:

D.O. Mondéjar: utilizaremos el Malvar. Una variedad de blanco dulce que acelerará el dulzor y compensará el postre.

Torrija de queso y mazapán

con sopa de almendra y chocolate blanco.

Tomás Palencia Rte. Asador Palencia de Lara (Toledo)

INGREDIENTES:

·250 gr. de pasta de mazapán ·125 gr. de queso manchego · AOVE

·4 rebanadas de pan brioch ·150 gr. de cobertura de chocolate blanco

·150 de gr. azúcar ·1 pieza de canela en rama ·1.5 l. de leche ·2 huevos

· almendra laminada para decorar.

PREPARACIÓN:

Ponemos el litro de leche a calentar, cuando esté templada le añadimos la canela en rama y cuando llegue a los 65º le añadimos el queso manchego y la mitad de nuestra pasta de mazapán. Dejamos que liguen todos los elementos hasta que se quede una crema que dejaremos enfriar y vamos a utilizar para mojar nuestras torrijas.

Las torrijas las elaboramos con el pan brioch. Para ello cortamos lingotes de pan sin corteza con de 1 a 3 cm. y los empapamos bien en nuestra crema de mazapán y queso. Cuando estén bien empapadas las pasamos por el huevo y las freímos en el AOVE que previamente habremos calentado. Esto lo reservamos hasta el montaje del plato.

Por otro lado, ponemos a calentar el 0.5 l. de leche, ponemos el restante de pasta de mazapán, 1 rebanada de pan y el chocolate blanco y lo llevamos hasta los 95º. Pasamos por batidora para conseguir una crema lo más cremosa posible.

MONTAJE:

En el fondo del plato disponemos la sopa de almendra y chocolate blanco y, sobre ella, colocamos dos porciones de torrija de queso y decoramos con unas frutas frescas.

MARIDAJE:

D.O. Méntrida: una uva Garnacha blanca de una acidez medio alta y refrescante para este poderoso postre. Con cada bocado damos un sorbo para limpiar el paladar poco a poco mientras nos divertimos con esta conjunción.

Helado de queso manchego

con chutney de berenjena de Almagro y crumble especiado.

Valentín Ruiz Pastelería Valentín (Corral de Calatrava)

INGREDIENTES:

Para el helado de queso manchego: ·200 gr. de leche de oveja ·3 yemas de huevo ·200 gr. de nata ·100 gr. de queso manchego rallado ·60 gr. de azúcar invertido.

Para el chutney de berenjena: 450gr. de berenjena DO Almagro ·60 gr. de cebolla ·25gr. de raíz de jengibre ·2 c/c de chile molido ·½ c/c de canela en polvo ·½ c/c de pimienta negra ·4 clavos de olor ·120gr. de azúcar moreno ·50ml. de vinagre de manzana ·50 dl. de agua ·5 gr. de sal.

PREPARACIÓN:

Para el helado de queso: en un cazo infusionaremos la leche con la cáscara de limón, el azúcar y el queso rallado. Reservamos.
Preparamos la crema montando al baño María las yemas de huevo con la nata. Unificamos las dos mezclas y lo vertemos en un recipiente, introduciéndolo en el congelador o, si disponemos de ella, en una heladera.
Para el chutney de berenjena: pelamos la cebolla y cortamos en brunoise, pelamos el jengibre y lo cortamos en dos trozos. Ponemos estos ingredientes en un cazo e incorporamos el chile, la canela, la pimienta, los clavos, la sal y el azúcar.
Cortamos las berenjenas, retiramos el corazón y cortamos en dados, añadimos al cazo y finalmente incorporamos el vinagre y el agua. Ponemos el cazo al fuego y llevamos a ebullición. Cuando rompa a hervir, reducimos el fuego y tapamos la cazuela dejando la tapa desencajada para que tenga una salida de vapor. Dejamos cocer durante 40 minutos, moviendo de vez en cuando, apagamos el fuego y dejamos reposar. Después, retiramos el jengibre utilizado.
Para el helado de queso: en un cazo, infusionamos la leche con las cáscara de limón, el azúcar y el queso rallado. Reservamos.
Preparamos la crema montando al baño María las yemas de huevo con la nata.
Unificamos las dos mezclas y lo vertemos en un recipiente, introduciéndolo en el congelador o en una heladera.

MONTAJE:

En el fondo del plato disponemos una quenelle de chutney de berenjena, sobe él una cucharada de crumble y encima el helado de queso. Después decoramos con unos piñones salteados y una flores naturales.

MARIDAJE:

D.O. Pago Dominio de Valdepusa: un Sauvignon Blanc le aportará fuerza y sutileza al postre.

English version

Haute Cuisine 360º

A walk through the gastronomy and products of Castilla-La Mancha

SOMEWHERE IN YOUR LIFE

Zarajos of lamb of La Mancha

with truffled mashed potatos and red wine foamy.

If a dish distinguishes the gastronomy of Cuenca, it´s Los Zarajos(Manchego lamb casings rolled). Treated with care and accompanied with a puree with truffle from the mountains of Cuenca, on a foam of red wine from the same vineyards. A traditional dish with an updated and modern visión that is decorated with care, reflects in an unequivocal way the cuisine from tradition to modernity.

Iberican dewlap

with rice of Calasparra, mushrooms and cheese of La Mancha.

Iberian pork and rice grown in the South of Castilla-La Mancha with a unique quality due to the weather and the field where it is grown. Manchego cheese and mushrooms are present in this dish where the creaminess together with the unctuousness of the candied jowl at low temperature, give it a set of textures to taste with a spoon letting ourselves be carried by the imagination

Carpaccio of deer

with vianigrette of honey of Alcarria and sorbet of thyme.

This restaurant is located in the mountains of northern Castilla-La Mancha, where the hunting is an habit. Subtle, without excessive manipulation, accompanied by native ingredients such as the tuber melanospurum and the honey of La Alcarria give this deer carpaccio all the protagonism of this food of gods. A thyme ice cream is the fresh and floral finish to this dish of insurmountable colour and aroma.

English version

Melon and ham

with red pepper jam.

Rubén Sánchez turns a refreshing and traditional dish as "Melón con Jamón" (melon with ham) into a complex dish full of tinges and flavours. The combination of such a refreshing fruit with an oily element and a spectacular staging makes this dish an excellent choice to start a summer lunch. Traditional ingredients in a modern dish.

Rice of Calasparra

with Manchegan DNA.

A chef who dominates the cooking points of the rice and that perfectly combines that step from traditional cuisine to vanguard cuisine. Humble ingredients like our Region, which combined with harmony and cooked at their right point, result in a dish full of color and intense flavor. This is how our kitchen is defined. Humble ingredients like their people, which in good hands are transformed into dishes with an entity worthy of been part of any haute cuisine restaurant.

Loin of hare

saffron gnoochi, tempranillo wine reduction and garlic of Las Pedroñeras.

Hunting, wine, garlic and saffron, 4 local products from Castilla-La Mancha used with care, treated as if it were small pieces of art. From the hare, only the noble part, the loins. From the wine, its essence. From the garlic, details that make them present without highlighting and from the flower of saffron, only the stigmas. The red gold of La Mancha. All this in a dish that will delight those who try it. Cooking to get unique textures. All presented to our delight.

Pizza Nicoletta

with ham and burrata.

The four times World´s Champion at the best Pizza contest offers us this preparation where the secret lies in the dough. 72 hours of fermentation let us enjoy a fortunate and unique bite. All of that accompanied by extraordinary quality ingredients: Serrano ham, olive EVOO from Campo de Montiel, tomato and burrata. It is worth approaching Tomelloso (Ciudad Real) to taste it!

Sea and La Mancha

saffron soup with onion and seafood.

The sea enters in La Mancha with this dish that Jorge proposes us. Seafood and fish treated at their right point. Delicate aromas accompanied by the essence of our homeland such as saffron. A soup full of hints and perfumes, seafood and fish treated with subtlety. The bread from Cruz and the onion of La Mancha puts the crunchy note, which surely does not leave anyone indifferent.

Been chowder

with Uclés red wine, stuffed quail, coffee sauce and black chanterelles.

Legumes are present in this cook book by the hand of this chef grown in kitchens. Elaborated preparations and stews where time is the key for achieving the perfect result. The weather conditions of the Region force its cuisine and its cooks. On this occasion, the small game hunting animal is accompanied by wild mushrooms and coffee. Perfect symphony of flavors and textures, combine in a unique way to offer us a traditional dish.

English version

Mini cod

with tear-shaped peas and bread of Cruz.

This young Chef surprises us with a dish full of color. Light is a must in his kitchen. Harmony of colors accompanied by an exquisite taste for the flavour of their dishes. A fish in a green world, where technique, work and study are reflected in this wonder full dish. Small touches of inspiration makes this dish complex in elaborations. They give it intense textures and flavors. A true pleasure for the senses.

Red mullet

will chilled garlic and almond soup

The Two Michelin Stars guarantee everyone that this is a great Chef. With apparent from La Mancha, the proximity of the Mediterranean coast marks this dish with almonds, aromatic herbs and fish is one of more special dishes of the most honoured restaurant in Castilla-La Mancha. Incredible recipes, textures and aromas that take us to the seashore. A complex world of hints that presents us in a simple, natural and affordable way.

Sooty cod

with its own collagen's emulsion, bread and a figure of saffron

A traditional product such as salted cod in the hands of a cook with a special talent. In his hands, everything seems easy, but work, study and effort are reflected in this development. All accompanied by "red gold", the saffron with D.O. Mancha. The best and most valuable treasure of our Region. A product used for centuries in Castilla-La Mancha that this chef knows how to honour. Technique, dedication and passion in his work are reflected in this dish with an incredible result.

Roast beef of Celtiberian kid

with Pago Guijoso wine, honey from Alcarria and tuber melasnosporumon

This young chef introduces this spectacular and colorful dish. A traditional English elaboration of an exclusive product such as the Celtiberian kid mixed with ingredients from Guadalajara, such as the honey from the Alcarria and the Tuber Melanospurum. Enjoy this great combination of flavours and textures!

Toasted deer

with pickles and air of La Mancha.

From some of Castilla-La Mancha´s dreamlike landscapes, where the big game hunting is allowed enables this dish. With intense flavors, where the mountain is presence due to the loin of roasted red deer and wild mushrooms. Deep and smoked flavors accompanied with pickles of cauliflower, onion and beetroot. To refresh, we serveit with a salad that refreshes and cleanses the palate. The D.O. manchego cheese, ethereal, soft and light, a milky and crunchy touch to combine textures.

Red Partridge of Toledo

with different textures, aromas of boletus, black chanterelle and EVOO.

Presentation of the famous red partridge of Toledo in different textures and cooking. A stew served with two creams, one of red onion and another of baked sweet potato. This is a dish where toasted flavours with a combination of aromatic herbs extol the red partridge, a native bird from Toledo Mountains.

English version

Gizzard of La Mancha lamb

with chestnuts and toasted cheese.

This young chef from La Mancha introduce herself to us with two of the most representative ingredients of her homeland. The D.O Manchego cheese and lamb are accompanied by the aromatic herbs. Risky and not conformist at all, this dish combines the unctuousness of lamb gizzards with the crunchy texture of D.O Manchego cheese toasted to fire. All with chestnuts in two textures and washed down by olive oil from La Sierra de Alcaraz.

Stew of kid

in a liquorice sauce with cottage cheese and herbs

Legumes are present in this cook book by the hand of this chef grown in kitchens. Elaborated preparations and stews where time is the key for achieving the perfect result. The weather conditions of the Region force its cuisine and its cooks. On this occasion, the small game hunting animal is accompanied by wild mushrooms and coffee. Perfect symphony of flavors and textures, combine in a unique way to offer us a traditional dish.

Sponge cake of red wine

from Mondéjar and Manchegan heart.

Dessert where all the characteristic ingredients of La Alcarria are included. Honey, cheese, herbs and wine from that area, are present in the dish. Visually attractive and even with a greater flavor. Products treated with delicacy, in just its right measure, to show the diner a bit of our Region. The bees were not wrong choosing this area to extract their most precious nectar. Sit down at the table to enjoy this sweet proposal.

French toast of cheese and marzipan

with almond soup and white chocolate.

A typical sweet of our homeland, such as la Torrija, is in this dish as a great traveling companion, the marzipan of Toledo. Combining tradition and modernity, new flavors are present in a new architecture. Creamy and crunchy textures, tempered and cold, sweet taste of chocolate and the acidity of the fruit with cinnamon´s aroma. All in one canvas.

Cheese of La Mancha ice cream

whith chutney of aubergine of Almagro and spiced crumble.

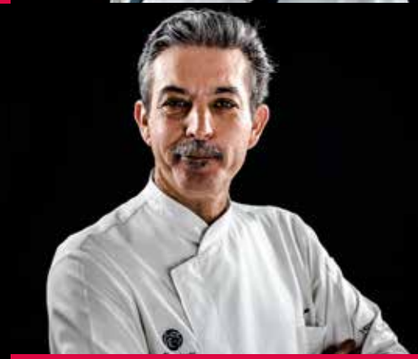
Is a pickled dish a dessert? Only this cook specialized in sweets could think it. Tireless traveler, he knows unusual recipes. All with a sense, to make enjoy the diner with flavors of the world using products from our Region. Almagro´s Aubergine, D.O Manchego cheese and spices in an incomparable setting, the dish that presents us leaves nobody indifferent.

English version

C

C

CASTILLA
LAMAN
CHA



CASTILLA
LAMAN
CHA

L

L

CASTILLA
LAMAN
CHA

M

M

CASTILLA
LAMAN
CHA

NOTAS

CASTILLA-LA MANCHA

EN UN LUGAR DE TU VIDA

Castilla-La Mancha

www.turismocastillalamancha.es