



Showcooking GOYA // Recetas

23/01/19

Itinerario //

Fríos

Tartar de salmón y mango
Ceviche de gambas con leche de tigre

Calientes

Sopa TYK
Cochinita colombiana
Tacos de panceta y costilla a baja temperatura
Baos rellenos de panceta confitada

Postres

Falso arroz con leche
Polvorones 2.0

A row of small, black, leaf-shaped bowls containing a salmon and rice appetizer. Each bowl features a portion of bright orange salmon, likely topped with a yellow sauce, and a small mound of white rice. The bowls are arranged in a line on a light-colored, textured surface. The text "Fríos //" is overlaid on the right side of the image.

Fríos //

Tartar de salmón y mango con bizcocho de wasabi

Una creación de Miguel J. Salamanca

Ingredientes // 10 raciones

Para el tartar...

- 1 kg // salmón
- 1 ud // mango
- 1 ud // chalota
- 1 cda // mostaza antigua
- 2 cdas // semillas de sésamo
- 1 ud // ralladura de lima
- 20 gr // semillas de chía
- 100 ml // agua
- 3 cdas // salsa de soja
- 3 cdas // salsa de chipotle

Para el bizcocho...

- 125 ml // huevo
- 15 gr // harina
- 20 gr // pasta de wasabi
- aceite de albahaca
- pizca de sal



Proceso //

Tartar...

Preparar la emulsión de chía, mezclándola con el agua en un recipiente pequeño durante 30 min aproximadamente. Remover de vez en cuando hasta conseguir textura de gelatina.

Cortar el salmón y el mango en brunois y la chalota también, pero en trozos aún más pequeños. Juntarlo en un bol.

Añadir la mostaza, el sésamo, la ralladura de la lima, las salsas y la jalea de chía y mezclar todos los ingredientes con movimientos envolventes. Dejar reposar durante 5 minutos.

Bizcocho...

Mezclar en una thermomix el huevo batido, la harina y la pasta de wasabi con un puñado de sal. Ir añadiendo el aceite de albahaca a gusto para potenciar el color.

Volcar la mezcla en vasos de plástico desechables, llenando hasta la mitad, y metiéndolos en microondas durante 40 segundos aproximadamente.

Dejarlos boca abajo hasta que enfríen. Retirar los bizcochos con ayuda de una puntilla para evitar que rompan y cortar las porciones a gusto.

Ceviche de gambas, crujiente de paella y gelatina de lima y cilantro

Una creación de Isabel Rodríguez

Ingredientes // 10 raciones

Para el ceviche y la leche de tigre...

750 gr // gambas
500 ml // fumet de pescado
500 ml // zumo de lima
400 gr // cebolla morada
15 gr // cilantro
1 ó 2 ud // ajo
2 cdas. // jengibre
30 gr // guindilla fresca
100 ml // leche de coco
3 ó 4 uds. // hielo
Pizca de sal
Pizca de pimienta negra

Para el crujiente...

200 gr // arroz redondo
500 ml // fumet de marisco
500 ml // agua
1 L // aceite de girasol.
Azafrán molido
Pizca de sal

Para la gelatina...

200 ml // agua
50 ml // lima
4 gr // cilantro
4 gr // agar-agar

Para el cilantro deshidratado...

60 hojas // cilantro fresco
10 ml // aceite de girasol
Pizca de sal



Proceso //

Leche de tigre y ceviche...

Mezclar en un bol el zumo de las limas con el fumet en proporción 1-2 ó 2-3, incorporando después la cebolla, el ajo, el jengibre, el cilantro, parte de la guindilla y parte de la leche de coco.

Triturarlo todo en thermomix. Ajustar de sal, pimienta, picante y coco a gusto.

Por último, marinar en la mezcla las gambas troceadas y el resto de la cebolla en juliana durante unos 2 minutos.

Crujiente...

Cocer el arroz en la mezcla de fumet y agua, superando el tiempo habitual de cocción. Añadir al final el azafrán seco (en sartén o microondas) y mezclado con sal. Triturar todo en thermomix.

Usar una cucharilla de café para extender en papel de horno sobre bandeja. Deshidratar a 60°C durante 12 horas. Cuando estén, freír con abundante aceite de girasol. Apoyarlos en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Gelatina...

Mezclar el agua y las hojas de cilantro. Triturar e incorporar el zumo de lima.

Llevar a ebullición en un cazo, incorporar el agar-agar y reducir el fuego. Dejar cocinar durante un minuto.

Colar y sobre una bandeja extender creando una película fina, abatir y una vez esté sólido, cortar porciones.

Cilantro deshidratado...

Crear con film y u plato una superficie tensa y colocar las hojas de cilantro fresco con sobre unas gotas de aceite. Calentar en el microondas durante un minuto y repetir hasta conseguir la textura deseada.

A close-up photograph of a chef's hands pouring a thick, yellowish sauce from a silver metal pitcher into a white ceramic bowl. The bowl contains a portion of spaghetti topped with two large, cooked shrimp and several mushrooms. The background is a blurred kitchen setting. The text "Calientes //" is overlaid on the right side of the image.

Calientes //

Sopa TYK Exprés

Una creación de Rodrigo Salvador

Ingredientes // 6 raciones

800 ml // fondo de ave
300 ml // leche de coco
200 gr // seta shitake
300 gr // langostino
3 cdas. // salsa de soja
3 cdas. // salsa de pescado
4 dientes // ajo
1 ud. // jengibre fresco
2-3 ramas // lemon grass
10-12 hojas // lima kaffir
1-3 ud. // guindilla roja
hojas de cilantro



Proceso //

En el depósito de la cafetera italiana, añadimos una cucharada de salsa de soja, otra de salsa de pescado y llenamos con el fondo de ave que hemos preparado previamente.

En el filtro de la cafetera (donde normalmente ponemos el café), colocamos una o dos cabezas de langostino, dos rodajas de guindilla roja, una de jengibre, un diente de ajo cortado a la mitad, 4 ó 5 hojas de lima kaffir y 3 rodajas de lemon grass. El corte de las rodajas será del largo apropiado para el filtro.

En la parte superior de la cafetera colocaremos unas 5 o 6 cucharadas de leche de coco, uno o dos langostinos pelados y marcados en la plancha previamente y un par de setas shitake ya cocidas.

Al poner la cafetera en el fuego, el caldo pasará por el filtro e inficionará los ingredientes, y al llegar a la parte de arriba, calentará las setas y terminará la cocción de los langostinos.

A la hora de servir, añadimos unas hojas de cilantro fresco picado para decorar.

Arepas de cochinita colombiana

Una creación de Sebas Cerón

Ingredientes // 30 raciones

2 kg // carne de cerdo

Para el aliño...

100 gr // pasta de achiote

30 gr // manteca de cerdo

3 uds // naranja

1 ud // lima

2 cdas // vino blanco

1 cda. // comino molido

1 cda // canela

1 cda // pimienta negra

1 hoja // laurel

2 dientes // ajo

Para la arepa...

1 kg // harina de maíz blanco

625 ml // agua

625 ml // leche entera

400 gr. // queso costeño

20 gr // sal

25 gr // azúcar

50 gr // mantequilla

Para el encurtido...

2-3 ud // cebolla morada

1 ramillete // cilantro

1 ud // lima

Pizca de sal

Crujiente...

2 ud // plátano macho



Proceso //

Poner la carne de cerdo en una disolución de 2 L de agua, 200 gr. de sal y 200 gr. de azúcar durante 24 horas.

Preparar el aliño, calentando la manteca con el achiote en una cazuela. Añadirle el zumo de las naranjas y la lima, el vino blanco, los ajos, el comino, la canela, la pimienta negra y el laurel. Retirar del fuego y enfriar.

Echar la carne con el aliño en una bolsa de vacío y dejar reposar otras 24 horas.

Introducir la bolsa en el horno y cocinar a 68° durante 12 horas.

Dejar enfriar y deshilar la carne.

Para la arepa, por un lado, mezclar leche y agua y calentar. Por otro, mezclar la harina de maíz con la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y el queso rallado. Añadir poco a poco el líquido tibio a la mezcla, amasando poco a poco hasta conseguir la textura deseada. Darles forma y en una plancha a fuego medio, sin engrasar, ir tostándolas ligeramente por ambos lados.

El encurtido lo prepararemos picando la cebolla morada en juliana fina y añadiendo el cilantro picado, la sal y el zumo de lima.

Y el crujiente de acompañamiento serán finas láminas de plátano macho, cortadas con una mandolina y fritas en fuego medio-alto.

Tacos de panceta y costilla a baja temperatura

Una creación de Rafael Surowiec

Ingredientes // 10 raciones

500 gr // panceta fresca
500 gr // costilla deshuesada
10 gr // cebolla
100gr // crujientes fritos
20 gr // lactonesa
5 gr // rabanitos
micormezclum

Lactonesa...

100gr // leche
200 gr // aceite girasol
50 gr // cebollino
50 gr // boniato
50 gr // yuca



Proceso //

Panceta...

Adobar con cinco especias chinas y macerar durante 10 horas en bolsa de vacío. A continuación, cocinar a baja temperatura durante 10 horas a 68°. Reservar los jugos una vez cocinado.

SalsaTJX...

Partir de una salsa con tomate, pimiento, cebolla y chiles ahumados. Pochar a fuego lento e introducir fondo oscuro. Mezclar, triturar y reducir. Introducir los jugos de la panceta y terminar de reducir.

Lactonesa...

Introducir la leche y el aceite en un recipiente con un y empezar moviendo de arriba a abajo como si de una mahonesa se tratara. Una vez semimontado, introducir el cebollino y triturar. Salpimentar si fuera necesario.

Chips boniato y yuca...

Usar mandolina para cortar tiras finas. Freir en aceite fuerte y escurrir en papel absorbente

Baos rellenos de panceta braseada y salsa hoisin

Una creación de Qiao Qiang Wu

Ingredientes // 15 raciones

Para los baos...

500 gr // harina
100 gr // agua
200 gr // leche
30 gr // levadura fresca
5gr // sal

Para la panceta ...

1 kg // panceta fresca
1 cda // azúcar
2 cdas // aceite
3 cdas // vino tinto
1 cda // salsa de soja ligera
1/2 cda // salsa de soja oscura
2 tazas // agua
5 rodajas // jengibre
2 uds // anís estrellado

Para la salsa...

1 diente // ajo
6 cdas // salsa de soja
3 cdas // mantequilla de cacahuete
2 cdas // miel
3 cdas // vinagre de arroz
3 cdas // aceite de sésamo
1 cda // salsa Perrins
1/8 cda // pimienta

Para acompañar...

Láminas de pepino
Cilantro fresco
Maní tostado
Rodajas de Chiles Jalapeños



Proceso //

Baos...

Mezclamos todos los ingredientes en un recipiente. Amasamos hasta conseguir una bola y la dejamos fermentar aproximadamente una hora.

Dividimos la masa en piezas de 50gr. Estiramos con un rodillo dando una forma ovalada, doblamos y colocamos sobre papel de horno. Los ponemos en una bandeja y horneamos al vapor durante 10 minutos.

Panceta...

Blanqueamos la panceta partiendo de agua fría para eliminar impurezas. Cortamos en cuadrados de 5cm de grosor y los doramos en un sartén para quitar el exceso de grasa.

Por otra parte, caramelizamos el azúcar en aceite con cuidado de no quemarlo, hasta obtener un color rubio-ámbar. Incorporamos el caramelo y las especias (jengibre y anís) con las pancetas para darles color y aroma. Añadimos el vino, los dos tipos de salsa de soja, y cubrimos las pancetas con agua. Lo dejamos cocer a fuego suave durante 1 hora y media hasta que estén tiernas.

Reducimos la salsa sin parar de remover hasta que la carne esté cubierta de ella.

Para acompañar...

Láminas de pepino de Almería, cilantro fresco, maní tostado, rodajas de chiles jalapeños.

A close-up photograph of a person's hand, wearing a white sleeve and a gold ring, holding a white spray can. The hand is positioned to spray a white substance onto a stack of yellow, round pastries arranged on a white rectangular plate with a red border. The pastries are stacked in a fan-like pattern, with some showing a pinkish-red blush. In the background, another stack of similar pastries is visible on a white tray, and a wicker basket is partially seen on the left. The overall scene suggests a bakery or a food preparation area.

Postres //

Falso arroz con leche

Una creación de Javier Serrano

Ingredientes // 10 raciones

1L // Leche entera
250 ml // Leche de coco
100 gr // Quinoa
4 láminas // Gelatina
400 ml // Nata
200 gr // Azúcar
1 ud // Canela en rama
7 granos // Pimienta
2 ud // Clavo

Para el glaseado espejo:

4 láminas // Gelatina
20 gr // Agua (A)
50 gr // Glucosa
50 gr // Azúcar
2,5 gr // Agua(B)
35 gr // Leche condensada
50 gr // Chocolate blanco
50 gr // Gelatina neutra



Proceso //

Poner a infundonar la leche junto a la pimienta, el clavo y la rama de canela.

Lavar la quinoa 6-7 veces hasta que al agua no suelte color.

Una vez esté la leche hirviendo y la quinoa bien lavada, es el momento de añadir la quinoa a la leche sin dejar de remover durante aproximadamente 35 min.

Cuando la quinoa esté bien cocida, añadir la leche de coco y seguir removiendo sin parar aproximadamente unos 10 minutos.

Añadir el azúcar y bajar el fuego para que no se nos queme. Añadir también las 4 hojas de gelatinas previamente hidratadas y remover ya fuera del fuego.

Cuando esta mezcla se encuentre a unos 35°, añadiremos poco a poco la nata que, previamente, habremos semimontado.

Para el glaseado espejo...

Hidratar la gelatina en el agua A.

Templar el agua y la gelatina para disolverla.

Cocer la glucosa, azúcar y agua B a 103°C

Mezclar el chocolate blanco junto a la leche condensada y la gelatina líquida.

Mezclar con la batidora sin introducir aire, añadiendo el colorante o pasta saborizante que se desea.

Utilizar a 35°C sobre el producto congelado.

Polvorones 2.0

Una creación de Paco Domingo

Ingredientes // 15 raciones

Para los baos...

500 gr // harina
100 gr // agua
200 gr // leche
30 gr // levadura fresca
5gr // sal

Para la panceta ...

1 kg // panceta fresca
1 cda // azúcar
2 cdas // aceite
3 cdas // vino tinto
1 cda // salsa de soja ligera
1/2 cda //salsa de soja oscura
2 tazas // agua
5 rodajas // jengibre
2 uds // anís estrellado

Para la salsa...

1 diente // ajo
6 cdas // salsa de soja
3 cdas // mantequilla de cacahuete
2 cdas // miel
3 cdas // vinagre de arroz
3 cdas // aceite de sésamo
1 cdta // salsa Perrins
1/8 cdta // pimienta



Proceso //

Para el polvóron...

Triturar los chicharrones a tamaños de uno 3 mm.

Tostar ligeramente la harina en sartén y dejar enfriar.

Atemperar la manteca de cerdo y mezclar con el resto de los componentes hasta completar amasado. Si aparecen grietas, añadir más manteca.

Conformar bolas de 20 gr y colocar en moldes horno tamaño trufa. Hornear sin convección 200° durante 1min. Pasarlos rápidamente a bandeja fría.

Para la sopa de chocolate...

Sobre recipiente bien caliente, retirar del fuego y añadir el brandy. Esperar a evaporar alcohol.

Añadir el resto de los componentes y cocinar a completa disolución de cobertura. Sin llegar a hervir.

Retirar y dejar de enfriar. Una vez fría, agitar, filtrar y reservar.

Para la espuma de coco y nata...

Abrir las vainas del cardamomo y separar las semillas.

Infusionar la leche con el cardamomo, canela y las estrellas de anís. Sin llegar a hervir y durante 30 min.

Mezclar la leche infusionada con la nata y el azúcar.

Filtrar y añadir al sifón, enfriarlo y cargar.

Para las palomitas...

Calentar sartén pequeña sin aceite. Esperar hasta tener muy caliente la superficie.

Añadir el amaranto, tapar y mover continuamente hasta obtener las palomitas.



¡GRACIAS!