

III JORNADA “EMPRENDER UN SUEÑO”

Este año emprendimos un sueño con:



Los hermanos Mayte y Miguel Ángel Giménez Hidalgo nos presentaron la cocina del “Restaurante Eiffel”

*(Antiguos Alumnos de la Promoción XXXI – Occidental Hoteles
y de la XXVII Promoción – Hoteles Tryp respectivamente)*

Presentándonos el siguiente menú:



*Comenzamos el menú con un aperitivo
compuesto de un gazpacho de fresón y
piriñaca de albahaca.*

II

*Maridado con un Vermut traído
directamente del Restaurante Eiffel.*



*Continuamos con unas Alcachofas
confitadas con moluscos en salsa
verde.*

II

*Maridadas con un verdejo 100% Juan
Galindo.*



*Seguimos con una merluza asada con
gambones
y tierra de ajada.*

II

*Maridada con un Gewürztraminer
Finca Río Negro.*





Para terminar con los salados nos sirvieron un meloso de ternera, glaseado con puré de chirivía.

II

Maridado con Peñalosa Roble.



Finalizamos este estupendo menú con una bavarise de crema catalana elaborada en Madrid.

II

Maridada con una Cerveza "A que sabe el amor"



| | | |
|--|---|--|
| <p>MENÚ "Emprender un sueño" RESTAURANTE EIFFEL</p> <p>Aperitivo Gazpacho de fresón y piriñaca de albahaca Maridado con Vermut Eiffel</p> <hr/> <p>Menú Alcachofas confitadas con moluscos en salsa verde Maridado con verdejo 100% Juan Galindo</p> <hr/> <p>Merluza asada con gambones y tierra de ajada Maridado con Gewürztraminer Finca Rio Negro</p> <hr/> <p>Meloso de ternera glaseado con puré de chirivía Maridado con Peñalosa Roble</p> <hr/> <p>Bavarise de crema catalana elaborada en Madrid Maridado con Cerveza "A que sabe el amor"</p> <hr/> <p>Cafés e infusiones (Patrocinados por ADCAFE)</p> | <p>COLABORADORES</p> <p>Restaurante Eiffel</p> <p>copabocca® Cinco años familiar</p> <p>FINCA RÍO NEGRO Vinos de alticia</p> <p>URBAN BEER! ARTISAU, ARTESANA, CRAFT</p> <p>Tea land</p> <p>CONSEJO REGULADOR DE VINO DE MADRID</p> | <p>III JORNADA GASTRONÓMICA "Emprender un sueño"</p> <p>POR EL RESTAURANTE EIFFEL</p> <p>Restaurante Eiffel www.CenasMagicas.es si desde 1972</p> <p>Comunidad de Madrid CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN E INVESTIGACIÓN</p> <p>7 de marzo de 2019</p> |
|--|---|--|

Gazpacho de fresón y piriñaca de albahaca

Ingredientes (4 raciones)

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 600 g de tomate maduro | 40 g de pimienta verde italiano |
| 400 g de fresón fresco | 40 g de cebolla morada |
| 60 g de cebolla fresca | 20 g de mango de albahaca fresca |
| 40 g de pan de molde | 20 g de azúcar blanca |
| 100 g de pepinillos en vinagre | 20 g de sal fina. |
| 100 ml de aceite de oliva | |

Elaboración:

Gazpacho:
 Trituramos todos los ingredientes del gazpacho con el pan empapado en el vinagre y el aceite. Pasamos por el chino y sazonamos, embolsamos y comprobamos el punto de sazonamiento y espesor.

Piriñaca:
 Picamos todos los ingredientes en brunoise, con el tomate pelado y despepitado. Mezclamos, añadimos la albahaca picada y el aceite y sazonamos.

Alcachofas confitadas con moluscos en salsa verde

Ingredientes (4 raciones)

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 4 alcachofas | 40 g de aceite de oliva virgen |
| 120 g de berberechos (con concha) | 10 g de sal fina |
| 20 g de vino fino | |
| 20 g de fumet | |

Elaboración:

Limpia y confita las alcachofas en el aceite de oliva a 90°C hasta que estén tiernas. Con parte de este aceite hacer la salsa verde, con el ajo el vino y el fumet y figamos. Rectificar y añadir el licado de pernil.

Abre los berberechos en la salsa verde y emplatar la alcachofa, junto con los berberechos y los langostinos sazonados con chiste. Decorar con microscopium.

Merluza asada con gambones y tierra de ajada

Ingredientes (4 raciones)

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| 800 g de merluza (limpia) | 8 gambones |
| 15 g de ajo | 4 g de pimienta dulce |
| 30 g de aceite | 10 g de algas cocidas |
| 10 g de vinagre de Jerez | |

Elaboración:

Marinar la merluza en una bibiana previamente, para después meterla al horno a 200°C durante 6 minutos.

Emplatar la merluza en un plato sopero, con los gambones asados, la tierra de ajada y el algas cocidas.

Poner en chorro de aceite.

Eiffel es un modesto restaurante familiar en el barrio de Aluche.

No es un restaurante lujoso, ni el mejor de Madrid, pero su cocina casera y el trato cercano y familiar que dispensa a sus clientes, le han hecho ganador del premio a la Excelencia TripAdvisor durante los últimos años, y estar posicionado entre los restaurantes mejor valorados de Madrid.

"Porque para conseguir la excelencia no es necesario hacer cosas extraordinarias, es suficiente con hacer lo cotidiano extraordinariamente bien"

Restaurante Eiffel
www.CenasMagicas.es
si desde 1972

Meloso de ternera glaseado con puré de chirivía

Ingredientes (4 raciones)

| | |
|-------------------------|--|
| 1,4 kg de pecho de vaca | 1 L de agua |
| 50 g de sal | 1 cucharada pequeña de sal nitro por cada 10 litros de agua. |
| 60 g de azúcar | |

Elaboración:

Pecho de vaca salmuera. Dejar en la salmuera durante 24 h.

Pasado ese tiempo, sacar de la salmuera y pasar por inmersión para quitar el halo de agua.

Poner papel para que no se pinche la bolsa y dejar en cámara 24 h y cocinar 781-22 h.

Bavarise de crema catalana elaborada en Madrid

Ingredientes (4 raciones)

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Para la Crema Catalana: | Resto de ingredientes: |
| 500 ml de leche fría | 100 ml de nata para montar |
| 100 g de azúcar | 60 g de azúcar |
| 15 g de maizena | 3 hojas de gelatina |
| 4 yemas de huevo | 400 g de crema catalana |
| 1 L de sal de 120 mds | 1 rama de canela |

Elaboración:

Elaborar de la manera habitual la crema catalana y una vez fuera del fuego y aún en caliente incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas, mezclar bien y enfriar la crema.

Una vez templada la crema, mezclarla suavemente con la nata semimontada, rellenar moldes y enfriar completamente.

Una vez frío, desmoldar y espolvorear azúcar en grano por la superficie, caramelicar con sopletes y emplatar.

Tras los discursos de agradecimiento se procedió al acto de clausura de esta entrañable velada.