

## RECETAS ARIÑO

### ÍNDICES Y APERITIVOS

#### 1- Crema de borrajas con crujiente de jamón de EJULVE.

Nº DE RACIONES: 6 A 8

TIEMPO 30 MINUTOS

#### INGREDIENTES

Borrajas	500 gr..	
Caldo de ave	1 .000 ml.	
Jamón D.O. Teruel en lochas finas	100 gr.	
Setas de Temporada	200 gr.	
Foie mitcuit o foie fresco	100 gr.	
Cebolla dulce	50 gr.	
Perejil		6 hojas
Agua fría y hielo para enfriar las borrajas		
Sal y pimienta	Al gusto	
Vino dulce de Samper	50 ml.	

#### ELABORACIÓN

- 1- Limpiar la borraja muy meticulosamente evitando que queden hilos en bastones de 5 cm
- 2- Cocer una vez hierva el agua las borras durante 5 minutos y escurrir
- 3- Cocer una segunda vez las borrajas unos 10 m pero dejándolas al punto de cocción y escurrir
- 4- En un bol con agua fría y hielo añadir las hojas de perejil y las borrajas
- 5- El perejil proporciona la clorofila para mantener las borrajas verdes
- 6- Limpiar las setas de temporada sin remojarlas y cortarlas en brounoisse. Reservar
- 7- Limpiar la cebolla y picarla muy fina
- 8- Rehogar la cebolla y salpimentar, añadir las setas. Cocinar retirar el exceso de aceite y reservar
- 9- Si se utiliza foie mitcuit añadirlo a trocitos a las cebollas y setas una vez cocinadas, pero estando aún calientes
- 10- Si se utiliza hígado de Foie, salpimentarlo y marcarlo en la sartén muy caliente, desglasar y añadir el vino dulce y reducir
- 11- En una olla añadir el caldo de ave y llevar a ebullición, cuando haya hervido durante 2 m. apagar el fuego y añadir las borrajas,

(quitando previamente el perejil), el salteado de cebolla y setas y mitcuit (o el foie a trocitos si se ha utilizado del foie fresco)

- 12- Triturar y pasar por el chino
- 13- Poner la crema en los chupitos y enfriar.

#### **PARA EL CRUJIENTE DE JAMON**

Poner las lonchas de jamón entre dos hojas de papel de cocina parafinado y hornear en horno a 200 ° durante 5 m.

Dejar enfriar y cuando el jamón esté crujiente romper en virutas y añadirlo a la chupito en el momento de servirlo

Observaciones: esta elaboración también puede hacerse en el microondas a impulsos cortos.

**ESTA RECETA PUEDE CONVERTIRSE EN ENTRANTE Y PUEDE SERVIRSE CALIENTE Y FRIA**

## **2- Crema de espárragos verdes de Calanda con gotas de aceite ecológico de Alacón**

**Nº DE RACIONES: 4**

**TIEMPO 30 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
2	Mantequilla	100 g.	
2	Espárragos verdes de Calanda		16
3	Caldo de Espárragos	200 ml.	
4	Nata Liquida	1.600 ml.	
5	Aceite AVOE	100 ml.	
6	Aceitunas Negras de la comarca	50 g.	
7	Sal	Al gusto	
8	Pimienta blanca	Al gusto	

## **ELABORACION**

- 1- Batir las aceitunas negras y el aceite AVOE durante 5 segundos, para que se mezclen los sabores, pero que las aceitunas no queden totalmente trituradas.  
Rehogar los espárragos con la mantequilla
- 2- salpimentada.

- Cubrir con la nata, dejar que hierva un par
- 3- de minutos.
- Enfriar en el abatidor de temperatura o en el frigorífico el tiempo
- 4- necesario.
- Triturar y pasar por el chino para que no pasen los hilos de los
- 5- espárragos
- Poner la crema de espárragos en los chupitos y mantener los chupitos en el
- 6- frigorífico antes de servirlos
- Para servirlos añadir e las gotas de aceite de aceitunas
- 7- negras.

**ESTA RECETA PUEDE SER UN ENTRANTE Y SERVIRSE CALIENTE O FRIA SEGÚN LA TEMPORADA**

**3- Croquetas cremosas de jamón de Gargallo y setas**

**Nº DE RACIONES: 8**

**TIEMPO 30 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
	Mantequilla	100 gr.	
	Harina	100 gr.	
	Jamón D.O Teruel	200 gr.	
	Hueso de Jamón		1
	Hojas de Gelatina o Agar-Agar		4
	Leche	1 l.	
	PARA REBOZAR Y FREIR		
	Huevos		3
	Pan rallado o ( Panko)	C/S	
	Harina	C/S	
	Aceite de Girasol	C/S	
	C/S Cantidad suficiente		

## ELABORACION

- 1- Infusionar la leche con el hueso de jamón a fuego suave (el hueso de jamón tiene que estar bien curado para que no sangre).  
Una vez infusionada la leche retirar el
- 2- hueso y colar.  
En una sartén a fuego suave añadir la mantequilla a trozos y el jamón picado y
- 3- rehogar suavemente.  
Añadir la harina y rehogar hasta conseguir un roux
- 4- dorado.  
Verter la leche caliente poco a poco y remover constantemente. Cocinar hasta conseguir
- 5- una masa fluida.(20m)  
Añadir la gelatina humedecida y escurrida y mezclar con la
- 6- bechamel compuesta.  
Verter la masa en una fuente. Untar la superficie de la masa con mantequilla en pomada para que
- 7- no se haga costra y dejar enfriar .  
Cuando la masa esté fría moldear las
- 8- croquetas  
Pasarlas por harina, huevo y pan rallado o
- 9- panko  
Freír en abundante aceite y
- 10- rusiente.  
Una vez fritas, retirarlas a un plato con papel absorbente para que pierdan el
- 11- exceso de grasa.

<b>SE PUEDEN SERVIR CON UN COULIS DE TOMATE SECO O CON UN CARPACCIO DE TOMATE ROSA DE HIJAR</b>	
---	--

#### 4- Brandada de bacalao con chutney de melocotón de Calanda

**Nº DE RACIONES: 8**

**TIEMPO 30 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1	BACALAO DESALADO AL PUNTO DE SAL	200 g.	
2	AJOS	100 g.	4 dientes
3	AVOE	100 ml.	
4	LECHE	400 ml.	
5	TOMILLO		1 ramita
6	CHUTNEY DE MELOCOTON DE CALANDA	100 g.	
7	SAL	C/S	

# ELABORACION

- Infusionar la leche con el
- 1- tomillo  
Retirar el tomillo y añadir la merluza cortada a tacos y sin
  - 2- piel ni espinas.  
Cocinar durante 5 minutos a fuego suave, escurrir y reservar
  - 3- el bacalao.  
Preparar un aceite de ajos con cuatro dientes laminados y el aceite virgen extra, poner al fuego hasta
  - 4- que el ajo  
esté dorado, retirar del fuego e infusionar  
durante 20 m.  
Poner el bacalao en el vaso de túrmix y mezclar con el aceite. Triturar el conjunto y emulsionar con un
  - 5- poco de la leche  
de escaldar el bacalao que se había reservado hasta obtener una textura cremosa y fina. Poner el  
punto de sal y reservar.

## **PARA ELABORAR EL CHUTNEY DE MELOCOTON**

Pelar y cortar el melocotón de daditos

Confitar a fuego lento con un poco de AVOE.

Añadir una cucharadita de miel

Rallar un poco de jengibre fresco y añadirlo al melocotón. Cocinar a fuego suave hasta esté desecho y caramelizado.

Añadir una cucharada de vinagre de manzana y apagar el fuego.

El chutney tiene que tener una textura de mermelada ligera.

## **MONTAJE**

En un vasito de decoración poner la brandada de bacalao y encima disponer una cucharada de chutney de pimientos.

Decorar con una ramita de tomillo y servir.

***TAMBIEN SE PODRIA SUSTITUIR EL CHUTNEY DE MELOCOTON POR PIMIENTOS***

***,HIGOS O MANGO***

***LOS PIMIENTOS PUEDEN SER VERDES***

***NARANJAS O ROJOS***

***ESTE PLATO PUEDE SERVIRSE FRIO O CALIENTE***

## 5- Cucharita de magret caramelizado sobre risotto de berenjenas y espuma de bechamel

	INGREDIENTES	CANTIDAD
1	MAGRET DE PATO	400 g.
2	RISOTTO DE BERENJENAS	100 g.
3	AZÚCAR	30 g.
4	CEBOLLA	30 g.
5	JENGIBRE RALLADO	30 g.
6	ACEITE DE OLIVA	C/S
7	ESPUMA DE BECHAMEL	C/S
8	SAL Y PIMIENTA	

## ELABORACION

Preparar el risotto de manera habitual y

1- reservar

Limpiar el magret de pato y trocearlo en taquitos del tamaño de las cucharitas

2- en donde se van a servir.

Poner en una sartén al fuego un poco de aceite de

3- oliva y el azúcar.

Caramelizar ligeramente y añadir la cebolla picada muy fina y el

4- jengibre rallado.

Incorporar el magret y caramelizar durante dos minutos por las

5- dos caras.

Preparar la espuma de bechamel de forma

6- habitual

Para presentar la cucharita poner en el fondo de la misma el risotto de

7- berenjenas. Encima poner

un trocito de magret y sobre este la

espuma de bechamel.

## 6- Mini torrijas al moscatel con foie

	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
1	FOIE FRESCO EN CORTADOS EN ESCALOPINES	70 g.	
2	HUEVOS		2
3	LECHE	100 ml.	
4	MOSCATEL	100 ml.	
5	MANTEQUILLA	20 g.	
6	HARINA DE MAIZ	30 g.	

7	PAN DE ESPECIES	REBANADAS	
8	SAL Y PIMIENTA		
	AZUCAR MORENO	C/S	
	FLORES COMESTIBLES	C/S	

## ELABORACION

Batir los huevos con la leche y el moscatel y

- 1- salpimentar.  
Bañar las rebanaditas de pan de especies en la mezcla
- 2- anterior.  
Fundir la mantequilla a fuego suave y añadir las rebanadas de pan para que se
- 3- doren por ambos lados.  
Salpimentar los escalopines de foie y enharinarlos
- 4- ligeramente.  
Pasarlos por la sartén a fuego fuerte durante un
- 5- minuto por cada lado.  
Para servir: colocar los filetes de hígado de foie sobre las torrijas, espolvorear con azúcar
- 6- moreno y flambear con el soplete.
- 7- Decorar al gusto con alguna flor comestible.

### 7- Pastelito de patata y queso de cabra "SARDON" con confitura de tomate y romero

Nº DE RACIONES: 4

TIEMPO 60 MINUTOS

	INGREDIENTES	CANTIDAD
1	PATATAS	1Kg.
2	NATA	700 ml.
3	RULO DE QUESO DE CABRA	300 g.
4	QUESO EMENTAL O QUESO DE GRATINAR	50 g.
5	<b>PARA LA CONFITURA</b>	
6	AZUCAR	100 g.
7	TOMATES MADUROS	500 g.
8	ROMERO	C/S
	SAL Y PIMIENTA	

# ELABORACION

## **PARA EL PASTELITO DE PATATA**

- 1- Pelar y cortar las patatas en rodajas de 3 ml.  
En una bandeja untada con aceite de oliva poner una capa de patatas. Salpimentar, cubrir de nata y
- 2- añadir una tercera parte del queso de cabra desmigado. Repetir la operación hasta cubrir la bandeja. Terminar con el queso emmenthal. Hornear a 180 ° unos 50 minutos.

## **PARA LA CONFITURA DE TOMATE Y ROMERO**

Pelar los tomates y quitar las pepitas. Picar finamente.

Hacer con el azúcar un caramelo dorado y cuando empiece a tomar color, añadimos el tomate y el romero y lo mantendremos a fuego suave unos 30 minutos removiendo constantemente. Una vez hecho dejar enfriar.

***Trocear el pastel y servir de modo decorativo con la confitura de tomate en el fondo del plato a modo de coulis***

### **8- Tortitas de foie, setas y gambones con puré de manzanas.**

**Nº DE RACIONES: 4**

**TIEMPO 60 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1	AVELLANA PICADA	80 g.	
2	MANZANA		1
3	ENDIBIAS		8 hojas
4	PATATAS		2
5	GAMBONES		8
6	SETAS DE TEMPORADA	100 g.	
7	FOIE FRESCO DE PATO	400 g.	
8	OPORTO	200 ml.	
9	VERMOUT ROJO	200 ml.	
	GELATINA		
	SAL Y PIMIENTA		
	AZÚCAR		



# ELABORACION

- Cortar el foie en medallones, una vez desvenado con un cuchillo caliente y un molde redondo para darle forma cilíndrica.
- 1- Pelar los gambones
  - 2- dejando la cola.  
Calentar a fuego fuerte y dorar el foie en una y los gambones en la otra,
  - 3- previamente sal pimentados.

## ***PARA EL CRUJIENTE DE PATATA Y AVELLANA***

Añadir las avellana picada, darle forma con un molde redondo par darle forma de tortitas.

Dorarlas en la lancha.

## ***PARA EL PURE DE MANANAS***

Pelar la manzana y trocearla. Rehogarla con la mantequilla fundida. Sazonar con la sal, el azúcar y triturar.

## ***PARA LA GELATINA DE VERMOUT Y OPORTO***

Poner la gelatina a remojar en agua fría

Calentar el vermut en un cazo y añadir la gelatina.

Enfriar y picar esta gelatina

Reducir el oporto hasta que adquiera una consistencia de jarabe.

## ***PRESENTACION***

Poner el puré de manzana en el fondo del plato. Colocar encima el crujiente de patata y encima de esta tortita poner las setas

Bañar la elaboración con la reducción de oporto y decorar con las endivias cortadas en juliana fina y la gelatina de vermut.

## **9- Coca de bacalao con escalivada y tomate rosa de Hajar seco**

**Nº DE RACIONES: 6**

**TIEMPO 30 MINUTOS**

INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD
Para la masa			
1	HARINA	300 ml	
2	ACEITE DE OLIVA	25 ml	
3	AGUA	120 ml	
4	VINO BLANCO	25 ml	
5	LEVADURA	10 g	

6	SAL	10 g	
	<b>Para el relleno</b>		
	Bacalao desalado a punto de sal	300 g	
	Tomate seco rosa de Hajar	50 g	
	Pimiento rojo		2
	Berenjena		2
	Piñones		25 g
	Avoe	C/S	

## ELABORACION

### **MASA**

Mezclar todos los ingredientes y amasar en amasadora y trabajar unos 15 m hasta que la masa se separe de las paredes del bol.

Fermentar la masa tapada con papel film a temperatura ambiente hasta que esta doble su volumen.

Repartir la masa en porciones de 80 g. y bolear.

Con un rodillo dar forma al gusto a la masa.

Prehornear a 200 ° durante 5 minutos y retirar.

### **RELLENO**

Desmigar en crudo el bacalao desalado al punto de sal y reservar.

Escalivar los pimientos y las berenjenas. Pelar y cortar en tiras. Salpimentar

Escaldar los tomates, picarlos saltarlo ligeramente y añadir los piñones.

### **MONTAJE DEL PLATO**

Sobre la masa pre horneada poner las tiras de berenjena en forma diagonal

Sobre la berenjena y también en forma diagonal pero a la inversa colocar el pimiento

Añadir el bacalao y el tomate con los piñones

Hornear a 200° durante 10 m.

## 10- Tarta de bacalao de la salazonadora de Albalate

**Nº DE RACIONES: 4**

**TIEMPO 60 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1	BACALAO DESALADO	500 g	
2	TOMATES		4
3	CEBOLLAS		2
4	AJO		2
5	TOMILLO Y LAUREL	C/S	
6	AVOE	50 ml	
7	SAL Y PIMIENTA	C/S	
8	HUEVOS DUROS		2
9	ACEITUNAS NEGRAS	100 g	
10	HUEVOS		4
11	CREMA FRESCA		100 ml
12	MASA QUEBRADA	400 g	

## ELABORACION

- Prepara la masa quebrada de la forma habitual y porcionarla en cuatro partes de 100 g cada una.  
Antes de hornearla a 180º durante 25 m. pincharla y poner garbanzos
- encima de ella par que no se infle.  
Mientras se hornea la masa , en una sartén pochar la cebolla picada junto a los ajos y rehogar
- los tomates previamente escalados,  
pelados y troceados junto con el aceite de oliva. Añadir el tomillo y el laurel. Cocinar unos 35 m.  
Batir los huevos junto con la crema
- fresca y salpimentar  
Retirar los garbanzos de la masa y añadir el relleno junto con los huevos
- batidos con la crema fresca  
Añadir el bacalao desmigado y hornear
- unos 15m a 180 º.  
Antes de servir decorar con el huevo duro picado y las
- aceitunas negras picadas.  
***Esta elaboración se puede tomar  
fría o caliente***

## 11- Patatas rellenas de morcilla de higar de piñones y cebolla caramelizada

**Nº DE RACIONES: 4**

**TIEMPO 60 MINUTOS**

	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1	PATATAS	1 kg	
2	MORCILLA DE PIÑONES		4
3	MANTEQUILLA	50 g.	
4	CEBOLLAS DULCES		4
5	AVOE	C/S	
6	AJOS		2
7	YEMAS DE HUEVO		2
8	CLARAS DE HUEVO		2
	SAL Y PIMIENTE BLANCA	C/S	

## ELABORACION

Lavar las patatas y cocerla con la piel en

1- agua caliente.

Una vez cocidas hornearlas a 100º durante cinco minutos. Cuando estén frías pelarlas y

2- pasarlas por el pasapurés.

Añadir las yemas de huevo crudas y la mantequilla. Mezclar bien

3- y salpimentar.

Freír el ajo y las cebolla picadas muy finas. Y cuando estén cocinados añadir la carne de

4- morcilla desmenuzada.

Rehogar durante unos minutos a fuego

5- suave y reservar.

Porcionar el puré de patata y dar forma de tortitas y poner en el centro un poco del

6- preparado de morcilla y cebolla,

formando con todo ello una

bola.

Pasar las bolas de patata por las claras y freírlas por ambos lados cuando el

7- aceite esté bien caliente.

***Se sirven con salsa holandesa o salsa al gusto.***