



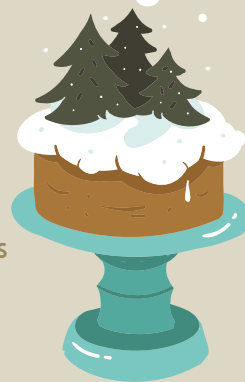
LA VIDA ECOLÓGICA. LA VIDA MEJOR

MENU NAVIDAD

Turbante de borraja sobre patata trufada
con azafrán

Pollo ecológico del Cinca en guiso
de cebolla, corte de su pechuga
escabechada, gofre de paté de sus interiores

Pastel ruso de melocotón



aragón
ecológico



Turbante de borraja sobre patata trufada con azafrán



4 PERSONAS



3 HORAS



MEDIA/
MEDIA ALTA

Ingredientes

- 200 gr. de borraja
- 300 gr. de patata
- Sal
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Trufa
- Azafrán del Jiloca eco
- Chalotas
- Ajo
- 150 gr. de jamón de Teruel
- 1 torrezno
- 100 ml. de nata
- 2 cargas de gas



Elaboración

1. Limpiar la borraja y cocer en agua con sal. Una vez que hierba 10 minutos se asusta con hielo para que no pierda su color. Saltear con aceite oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y ajo, probar de sal y reservar.
2. Asar la patata al horno a 180°C durante 45 minutos envuelta en papel plata. Una vez asada la patata, pelar y cortar a brunoise, reservar 100 gr.
3. Para la espuma, batir la patata asada con 100 ml. de nata y añadir el azafrán y sal, colar finamente y poner en el sifon con 2 cargas de gas.
4. Pelar una chalota y un ajo, picar y en una sartén con aceite de oliva Virgen Extra saltear y añadir la patata. Picar un poco de trufa para añadir a la patata salteada.
5. Echar la mezcla que se ha turbinado a la patata salteada, sazonar y reservar.
6. Deshidratar jamón y torrezno al horno a 50°C durante 1 hora.

Presentación

Echar espuma de patata en un plato hondo. En timbal de aluminio echar 1/3 de patata y cubrir con borraja. Colocar por encima los cristales de jamón y el torrezno.



Pollo ecológico del Cinca en guiso de cebolla, corte de su pechuga escabechada, gofre de paté de sus interiores



6/8
PERSONAS



4 HORAS



ALTA

Ingredientes

Para el pollo:

- 2 pollos de corral de 4 kg.
- 16 cebollas cortadas en juliana
- 6 pimientos verdes en juliana
- 2 cabezas de ajo cortadas por la mitad
- 4 vasos de vino rancio
- 2 l. de caldo bueno de pollo

Para el gofre:

- 30 gr. de azúcar
- 25 gr. de leche
- 12 gr. de levadura
- 125 gr. de huevos
- 250 gr. de harina
- 125 gr. de mantequilla en pomada
- 500 gr. de caldo de pollo reducido
- Sofrito de cebolla e hígado de pollo

Para el pate de pollo:

- 100 gr. de hígado de pollo
- 100 gr. de hígado de pato
- 20 gr. de corazón de pollo
- 200 gr. de mantequilla
- 25 gr. de manzanilla
- 5 gr. de sal
- 1 gr. de pimienta de Sichuan

Para el mousse de pechugas escabechadas:

- 2 pechugas de pollo separadas anteriormente
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla en juliana
- 2 zanahorias
- 1 puerro en juliana
- Laurel, tomillo, pimienta y sal
- 1 parte de vinagre y 3 de aceite

Elaboración

1. Cortar el pollo en trozos grandes separando dos pechugas, para escabecharlas posteriormente.
2. Dorar en una olla ancha, el pollo con un poco de aceite de oliva y las cabezas de ajo. Reservar el pollo.
3. En esa olla y aprovechando la grasa que ha soltado el pollo, depositar la cebolla, el pimiento y colocar el pollo encima. Dejar a fuego suave junto con el vino rancio, y el caldo echándolo poco a poco. Una vez cocinado, separar el pollo.
4. Pasar las verduras por el pasapurés y después, por un colador fino, hasta obtener una salsa brillante.
5. **Para el gofre:** Mezclar y trabajar como un brioche. Ir haciendo pequeños gofres con la gofrera.
6. **Para el corte de piel de pollo:** Primero separar las pieles y secarlas 2 horas a 90°C con peso encima. Cortar en rectángulos y deshidratar.
7. **Para la mousse de pechugas escabechadas:** Juntar todos los ingredientes, en crudo, y dejar a fuego lento durante dos horas para escabechar las pechugas. Una vez escabechadas pasar por el robot junto con las verduras coladas del escabeche. Triturar la pasta obtenida con la misma cantidad de nata. Añadir tres hojas de gelatina por cada kg. obtenido y reposar en cámara.

Presentación

Colocar en el plato dos trozos de pollo sobre la salsa y las verduras. Poner también el gofre y rellenar con la mousse de pechugas escabechadas. Decorar con la piel de pollo deshidratada y cortada en juliana sobre la que colocamos el paté de pollo.



Pastel ruso de melocotón



4 PERSONAS



2 / 2.30
HORAS



ALTA

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 270 gr. de claras pasteurizadas
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de almendra cruda molida
- 100 gr. de almendra tostada molida

Para la mouselina de melocotón:

- 400 ml. de leche
- 100 gr. de puré de melocotón
- 55 gr. de yema pasteurizada
- 175 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla
- 50 gr. de maicena
- Melocotón en almíbar
- Reducción de vinagre de manzana

Para la crema de yogur tostado:

- 125 gr. de yogur griego natural
- 30 gr. de nata
- 1 lima
- Piel de melocotón
- 1/4 chile seco



Elaboración

1. **Para el bizcocho ruso:** montar las claras con azúcar y obtener un merengue consistente, mezclar ambas almendras y añadir poco a poco el merengue. Hornear a 180°C, 12/13 minutos sobre papel de horno con un grosor de 1 cm.
2. **Para la mouselina de melocotón:** con leche, azúcar, yema pasteurizada y maicena hacer una crema pastelera. Poner el resto de leche a calentar y cuando rompa a hervir añadir sobre la mezcla. Volcar todo sobre la olla para cocer el conjunto, trabajar en el fuego 5 minutos. Fuera de la olla, mezclar puré de melocotón. En la montadora y en caliente, añadir la mitad de la mantequilla. Varillar a la vez que va enfriando, una vez frío, añadir el resto de la mantequilla. Devolver a la montadora, montar y reservar.
3. **Para la crema de yogur tostado:** tostar yogur a fuego muy suave, añadir nata fresca fuera del fuego. Rallar la piel de la lima. Secar a 50°C 24 horas. Cocer las pieles de melocotón a 160°C, 10 minutos, secar a 50°C 24 horas. Triturar todos los ingredientes.

Presentación

Coger dos planchas de bizcocho y rellenar con muselina de melocotón dando un grosor de 1 cm aproximadamente.

Cortar porciones de 3x12 cm, colocar trocitos de melocotón en almíbar.

En un plato poner un poco de crema de yogur tostado, la reducción de vinagre y la mezcla de especias, sobre esto, el pastel de melocotón.