



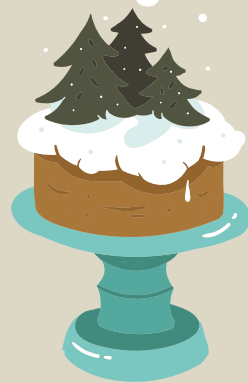
LA VIDA ECOLÓGICA. LA VIDA MEJOR

MENU NAVIDAD

Crema de cebolla de Fuentes de Ebro
con yema de huevo, migas de patata
y perlas de trufa

Paletilla de Ternasco de Aragón
ecológico con melaza de sobrasada,
puré de calabaza y encurtidos

Melocotón, queso y miel



aragón
ecológico



Crema de cebolla de Fuentes de Ebro con yema de huevo, migas de patata y perlas de trufa



4 PERSONAS



26 HORAS
(incluidos tiempos
de reposo)



ALTA

Ingredientes

Para la crema:

- 4 cebollas 
- 1 gr. de pimienta en grano
- 2 hojas de laurel
- 1 l. de crema de leche 
- Sal
- Aceite 

Para las migas de patata:

- 100 gr. de yemas de huevo 
- 130 gr. de claras de huevo 
- 250 ml. de agua
- 100 gr. de puré de patata (polvo)
- 1 gr. de levadura
- Sal

Para las perlas de trufa:

- 1 l. de zumo de trufa
- 6 gr. de xantana
- 2,5 gr. de gluco
- 5 gr. de alginato
- 1 l. de agua



Elaboración

1. **Elaboración de la crema:** Limpiar y cortar la cebolla, poner a pochar a fuego lento con la pimienta y el laurel y dejar tostar un poco. Añadir la nata, la sal y triturar.
2. **Elaboración de las yemas:** Montar las yemas y reservar. A continuación, montar las claras con una pizca de sal, liar los dos y añadir el polvo de patata y la levadura y mezclar suavemente para que no se baje. Introducir en un molde con mantequilla para que no se pegue, meter en el horno a 175°C durante 30 minutos. Dejar enfriar y rallar.
3. **Elaboración de las perlas de trufa:** Mezclar el zumo con la xantana y el gluco y dejar reposar durante 24 h., mezclar el agua con el alginato e introducir con una cucharita o jeringuilla el zumo de trufa previamente reposado; dejar en el agua 1 minuto y aclarar en un agua limpia.
4. **Elaboración de la papada:** Cocer en una olla exprés durante 30 minutos, dejar enfriar, marcar en la plancha con un poco de azúcar para conseguir un crujiente con brillo.

Presentación

Poner en un plato hondo las migas de patata y sobre ella la yema limpia de clara con sal en escamas, la papada cortada en daditos y las perlas de trufa.

Decorar con unos brotes tiernos y un crujiente de patata. Servir la crema caliente.



Paletilla de Ternasco de Aragón ecológico con melaza de sobrasada, puré de calabaza y encurtidos



2/3
PERSONAS



2 HORAS



MEDIA

Ingredientes

- 1 paletilla de Ternasco de Aragón ecológico
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 1 tomate
 - 1 puerro
 - 1/2 cabeza de ajo
 - Laurel
 - Oporto
 - 1 l. de caldo
 - 200 gr. de sobrasada de buena calidad
 - 1 diente de ajo
 - 75 gr. de miel
- Para el puré de calabaza:**
- 50 gr. de caldo
 - 1 tomate confitado
 - 200 gr. de zumo de calabaza
 - 2 chalotas picadas
 - 10 gr. de piñones tostados
 - 8 pepinillos
 - 4 guindillas
 - 8 alcaparrones
 - 12 alcaparras fritas con un poco de harina



Elaboración

1. Para la paletilla asada, pochar la cebolla, ajos, zanahoria, puerro, tomate y laurel. Cuando esté bien dorada, añadir el oporto y dejar caramelizar. Añadir el caldo, cocer 2 minutos y reservar.
2. Salpimentar la paletilla y dorar en horno a 200°C. Cubrir con la preparación anterior, tapar con papel aluminio y cocer en horno a 160°C durante una hora aproximadamente.
3. Cuando este cocida la paletilla, deshuesarla y hacer un cilindro con la ayuda de papel film. Guardar en el frío.
4. Con el jugo resultante de la cocción, hacer la salsa y reservar hasta el momento de servir.
5. **Para la melaza de sobrasada:** fundir la sobrasada con el ajo y pasar por un colador fino. En la grasa que se ha obtenido, añadir la miel y cocer 5 minutos. Reservar.
6. **Para el puré de calabaza:** cocer el zumo de calabaza y el caldo hasta reducir al 60%.
7. Por otra parte, pochar la chalota y añadir el tomate confitado, caramelizar y añadir el jugo anterior. Cocer hasta obtener la textura de un puré cremoso. Por último, añadir los piñones tostados.

Presentación

Cortar una rodaja gruesa del cilindro de ternasco y colocarlo sobre el puré cremoso con piñones. Pintar el ternasco con la melaza de sobrasada.



Melocotón, queso y miel



4 PERSONAS



1 HORA



MEDIA/
ALTA

Ingredientes

Para la tarta de queso:

- 250 gr. de leche
- 250 gr. de nata líquida
- 200 gr. de queso tipo fresco o de untar
- 1 sobre de cuajada
- 125 gr. de azúcar

Para la gelatina de miel:

- 100 gr. de miel
- 1 hoja de gelatina

Para el crujiente de melocotón:

- 60 gr. de puré de melocotón
- 5 gr. de azúcar glas
- 5 gr. de Isomalt
- 2 gr. de glucosa

Para el helado:

- 120 gr. de leche
- 35 gr. de nata
- 200 gr. de puré de melocotón
- 15 gr. de leche en polvo
- 30 gr. de dextrosa
- 50 gr. de azúcar



Elaboración

- Para la tarta:**
Hervir los líquidos y añadir los sólidos, mezclar y echar en un molde. Cuajar al frío y cortar en raciones.
- Para la gelatina de miel:**
Calentar la miel, añadir la hoja de gelatina (previamente disuelta en agua). Extender en una placa y poner al frío (solidificar).
- Para el crujiente de melocotón:**
Calentar el puré de melocotón y mezclar con el azúcar glas, el Isomalt y la glucosa. Extender y secar.
- Para el helado:**
Pasteurizar a 85°C la leche y la nata. Añadir el puré de melocotón, la leche en polvo, la dextrosa y el azúcar. Enfriar y meter en la heladera. Si no tenemos heladera, triturar o batir todos los ingredientes y colocar en un recipiente apto para congelación. Congelar durante 3 horas, batiéndolo cada 20 minutos para evitar que se hiele, a mano, con batidora o con robot de cocina.

Presentación

Colocar el crujiente de melocotón en el centro del plato. Alrededor poner pequeños trozos de tarta de queso cortado a cuadraditos y la gelatina de miel también cortada alternativamente. Encima del crujiente, colocar la quenelle de helado y decorar con hojas de menta o hierbabuena.