

TAPA TAPA ...



QUE NO SE DIGA...

CÉSAR GARCÍA GONZÁLEZ

2º GRADO MEDIO DE COCINA

02/12/2013

(MELON & JAMON)²

CHUPITO DE MELON CON CRUJIENTE DE JAMON SERRANO y BROCHETA DE MELÓN CON JAMÓN

Ingredientes para 4 personas:

1 melón dulce pequeño

6 lonchas de jamón serrano curado, finas y al corte

Elaboración del chupito y el crujiente:

Cortar el melón por la mitad, procurando que sea a lo largo, mejor que a lo ancho.

Cortar el medio melón en 4 gajos, pelarlo y quitarle las pepitas, reservar.

Poner 4 lonchas de jamón serrano en papel de horno, hornearlas a 180°C, hasta que se deshidraten y queden duras. Picar con el cuchillo y dejarlo como cristales de sal.

Poner en el fondo del cada vaso, la loncha de jamón serrano picada.

Licuar cada gajo de melón y llenar el vaso, con el jamón en el fondo.

Servir inmediatamente después de haber caído todo el zumo del melón en el vaso.

Elaboración de las brochetas:

Cortar las 2 lonchas que nos quedan, sacando 4 tiras largas de cada loncha (cortar a lo largo).

Cortar el melón en cubos que quepan bien en la boca. Hacer 2 cubos por comensal.

Envolver cada cubo con una tira de jamón, y meterlos en la brocheta, de manera que sean 2 mordisquitos, individuales envueltos de jamón y melón dentro.

TIERRA

Ingredientes para 4 personas

4 tomates verdes

1 trozo de sobrasada payesa (20 gr)

4 olivas negras y 4 verdes sin hueso

1 trocito de roquefort (10 gr)

50 ml nata para cocinar

1 huevo, pan rallado, y sal

Elaboración:

Cortar los tomates en rodajas gruesas, de 1 cm aprox, dejar sobre papel de cocina, para quitar un poco de humedad de las pepitas.

Pasar por huevo batido las rodajas de tomate, luego por pan rallado, freírlas. Escurrirlas un poco sobre papel secante.

Cortar la sobrasada, lo más fina posible (como si fuera un chip de patata, ponerla en la nevera para que endurezca), cortar con un cortapastas redondo, un disco de tamaño aproximado a las rodajas de tomate, picar suavemente con el cuchillo, para que al morder el tomate, no se nos venga todo el trozo de sobrasada, y sea fácil de morder.

Con el queso roquefort y la nata, hacemos la salsa de roquefort, que sea más bien espesa, ya que ha de mantener la línea que va encima de la sobrasada, sin esparcirse por todos los lados, y hemos de rellenar las aceitunas negras sin hueso, con esta salsa.

Presentación:

Sobre el tomate verde frito, ponemos el disco de sobrasada picadito, y con las olivas negras y verdes, y la salsa de roquefort, dibujaremos el símbolo del jing & jang



ALGO MÁS QUE CHIPS DE BOLSA

Ingredientes para 4 personas

100 gr de salmón

1 sofrito

1 zanahoria

1 pepino

1 o 2 nabos, si son pequeños

$\frac{1}{2}$ mango

50 g de sal y 50 gr de azúcar

Finas hierbas

1 tomate

Salsa Lea&Perrys, aceite y tomillo

Chips de bolsa: Doritos, **Bocabits**, o a elegir

Elaboración

Marinar el salmón con la sal, azúcar y las finas hierbas. Reservar.

Cortar en bastones muy finos, de unos 4cm de largo, el sofrito, zanahoria, pepino y mango.

Rallar el nabo.

Hacer la vinagreta con la salsa Lea&Perrys, aceite y tomillo. In las verduras y el nabo rallado. Introducir las verduras cortadas y el nabo rallado a la vinagreta.

Cortar el salmón en rectángulos no muy gruesos de 3x6 cm, más o menos, que nos llegue para hacer un rollito con el salmón, y dentro de este, las verduras.

Presentación:

Con los rectángulos de salmón hacer rollitos, que envuelvan los bastones de verduras y mango.

Poner el rollito de salmón encima del chip de bolsa, para presentarlo, y que sea un bocado individual.

CERDO REBELDE

Ingredientes para 4 personas

150 gr de lomo de cerdo

2 rodajas de piña en almibar

Adobo cerdo :

1 cucharada de soja, 1 de vino de arroz o sake, 1 cucharada de pimienta negra molida, 1 cucharada de azúcar, 3 dientes de ajo bien picados)

Salsa de anacardos:

50 gr de anacardos tostados sin sal

1 vaso de agua

1 cucharadas soperas de salsa de soja

1 cucharadas de aceite de oliva

$\frac{1}{2}$ guindilla mallorquina o 2 cayenas

Elaboración:

Cortar el lomo de cerdo en tiras de 12x3 mas o menos, y de 0.5cm de gruesas (se han de poder hacer los pliegues con la carne sin que se rompa).

Realizar el adobo para el cerdo, remover bien hasta que se disuelva el azúcar, introducir el cerdo en el adobo.

Cortar la piña en cubos de 1.5x1.5 más o menos, hacer unos 12 cubos

Triturar los anacardos, la soja, el aceite, y la guindilla, hasta que quede una pasta densa, no muy picada

Poner en un cazo la pasta con el agua, darle un hervor intenso al principio, luego bajar el fuego a medio gas, cocer durante unos 30 min, hasta que reduzca a la mitad.

Ensartar las brochetas con el lomo de cerdo y la piña. Hacer a la parrilla. Servir con la salsa de anacardos.