PREMIOS

Horeca

RECETARIO 2023

XXIV CERTAMEN

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
VIDEOCREACIÓN

Organización evento:
HORECA RESTAURANTES ZARAGOZA
www.certamengastronomico.com

RECETARIO 2023

XXIV CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

PREMIOS Horeca

Somos lo que somos porque fuimos lo que fuimos. Cuando en la Corona de Aragón no se ponía el sol, nobles y siervos, moros, judíos y cristianos cocinaban en fogones, hornos y lagares, lo que ha sido, y es, todo un reino lleno de sabor. Estos secretos gastronómicos medievales han llegado hasta nosotros gracias a los libros y a la cultura oral y sabiduría de muchos cocineros que han enseñado a otros, generación tras generación, a tratar los productos aragoneses, de calidad excepcional, con el acierto del que logra potenciar el sabor y el valor de los alimentos.

Sentarnos en torno a una mesa para comer no es solo un acto cotidiano. Podemos decir, sin miedo a equivocarnos, que en este hecho de comer queda reflejada la historia de la humanidad. La estancia, la decoración, la mesa, las sillas, los utensilios, los manteles y servilletas, el servicio, los rituales, la comida misma y el conjunto de aromas y sabores que acompañan al comer… cada detalle refleja una historia individual que se hace colectiva al manifestar la realidad, social y cultural, que se vive en cada momento. Todo el transcurrir de nuestra historia podría explicarse en torno a una mesa. La hostelería, lo que ahora llamamos tercera industria de nuestro país, es un ajustado termómetro social que apunta cuando hace frío o calor, cuando estamos en época de bonanza o cuando nos acechan malos tiempos.

Los antiguos reyes ganaban guerras y sellaban conquistas en torno a una mesa, los empresarios han afianzado negocios y cerrado acuerdos en torno a una mesa, los amigos se divierten, se apoyan y se ayudan en torno a una mesa. En los restaurantes celebramos los mejores momentos de la vida y, a veces también, los peores, que se hacen menos tristes en compañía. Amores, compromisos, bodas, bautizos, comuniones y hasta despedidas. Pero, muy en especial, desde el comienzo de los tiempos, en todas las épocas, las personas tienen el gusto de reunirse en torno a la mesa para comer en común y relacionarse.

Nuestra historia unida a todos los grandes atractivos que posee nuestra provincia, tangibles e intangibles, hacen que los visitantes asocien nuestra tierra con el turismo de calidad. Podríamos convertirnos en uno de los destinos más interesantes del mundo. Tenemos una posición geoestratégica inmejorable, una enorme riqueza histórica y cultural, tradiciones inmemoriales, una naturaleza inmensa, unos extraordinarios servicios públicos, comercios de calidad, amabilidad y alegría y una magnífica gastronomía. Tenemos algo especial que una vez que se conoce, se valora para siempre.

La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para viajar y uno de los atractivos más valorados por los turistas. Los datos así lo demuestran. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida. En muchos territorios la gastronomía se ha erigido como un sector estratégico, generando valor en toda la cadena que la conforma, desde la producción de alimentos de calidad, su transformación, la hostelería o el turismo. Un porcentaje muy elevado de personas visitan los territorios por motivación gastronómica y el aumento de este tipo de turismo experimenta un crecimiento interanual superior al 16%. El turista gastronómico gasta de media un 20% más que un turista medio y la cadena de valor de la gastronomía representa el 33% del PIB y supone más del 20% del empleo en nuestro país.

Pero, además, el turismo gastronómico forma parte de la vida de un territorio y está impregnado por su historia, su cultura, su economía y la sociedad en la que se desarrolla. Esto conlleva un potencial natural para el visitante, que puede llegar a experimentar una experiencia única y exclusiva con impacto en todos sus sentidos hasta establecer una conexión emocional con el territorio, su gente y su patrimonio.

Dicen los expertos que la gastronomía es el elemento diferenciador con mayor capacidad de despertar la singularidad sensorial y de retar a todos los sentidos del visitante, consiguiendo impactarle con algo extraordinario. Esto es, precisamente, lo que puede aportar la gastronomía como el hilo conductor de una historia capaz de despertar sentimientos. La gastronomía tiene mucho que decir ya que engloba todos los elementos necesarios para tejer un relato auténtico y creíble y para definir una estrategia vinculada a los valores de la marca global del destino. Entorno natural y cultural, producto, elaboración, calidad de servicio, precio, experiencias, conectividad, variedad, diversidad, profesionalización, innovación, visibilidad y comunicación son los puntos fuertes que hacen único al turismo de nuestra tierra. El caldo de cultivo no puede ser mejor. Estamos orgullosos porque todos los éxitos gastronómicos que descubrimos en nuestro territorio mezclan cinco ingredientes fundamentales: historia, materia prima, tradición, innovación y talento. La gastronomía nos define y nos hace únicos. "Un pueblo es lo que come", dice Juan Mari Arzak.

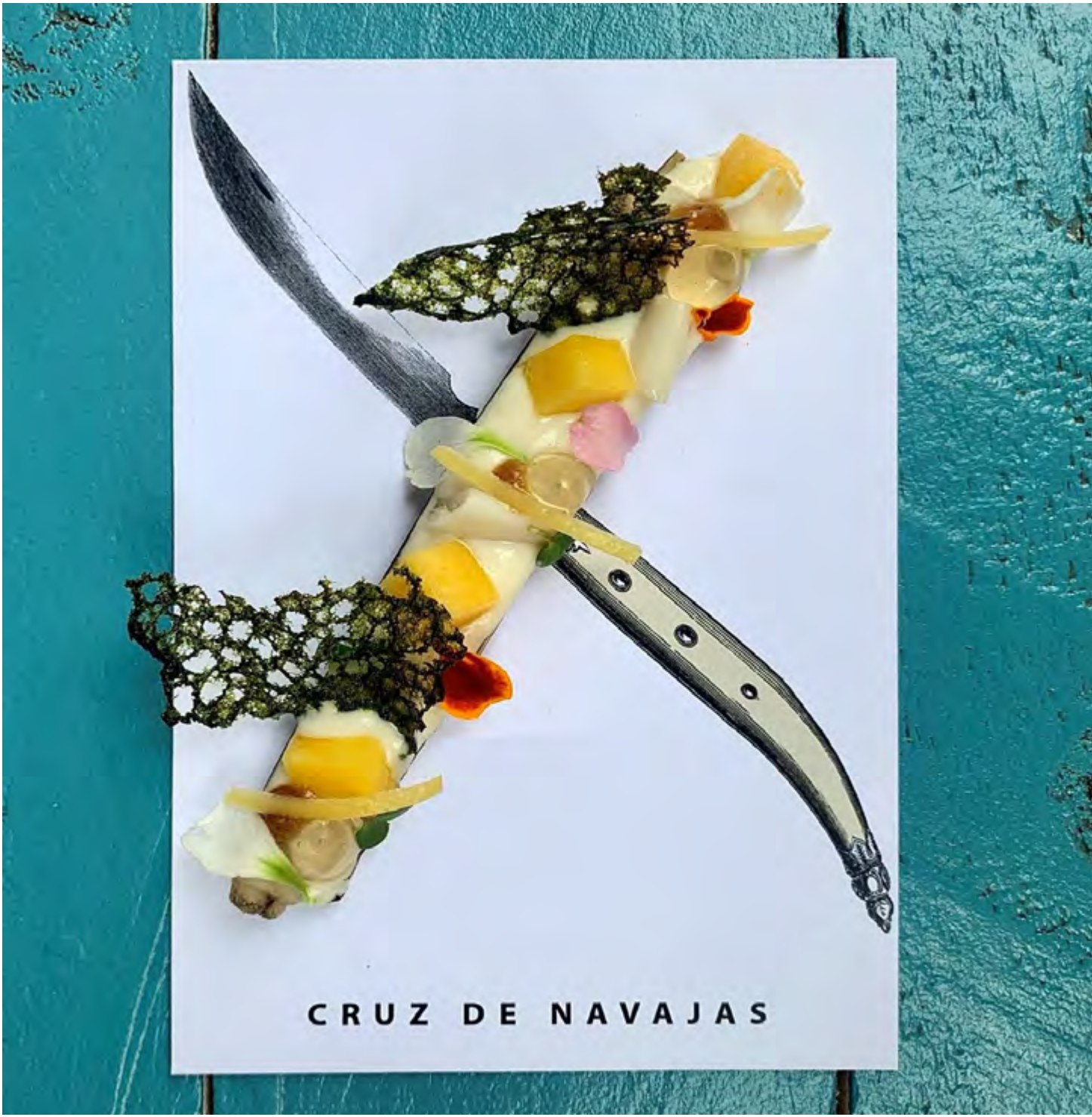
Así somos, porque así fuimos. Horeca Restaurantes Zaragoza, en el marco del XXIV Certamen de Restaurantes de Zaragoza - Premios Horeca, que se celebra del 1 de junio al 2 de julio, muestra el buen hacer de 35 restaurantes de Zaragoza y provincia que ofrecen más de 100 platos únicos donde pasado y futuro se dan la mano para mostrar toda nuestra sabiduría gastronómica, a un precio más que razonable.

Como presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, quiero agradecer el esfuerzo de todos los participantes y el respaldo de las instituciones y empresas para poder promover este certamen, que ya es una cita de referencia en Aragón. Gobierno de Aragón, Zaragoza Turismo-Ayuntamiento de Zaragoza, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, "Aragón, Alimentos Nobles", DO Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Cafés el Criollo, Embutidos Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Heraldo de Aragón-Con Mucho Gusto, Grupo Usieto, AGMA, Raventós Codorníu y Repsol. Gracias a todos ellos por mantener su apoyo un año más para que podamos mostrar este escaparate gastronómico que debemos seguir impulsando para potenciar nuestra cocina, la calidad de nuestro producto y el buen hacer de nuestros profesionales, tanto dentro como fuera de nuestra comunidad.

Nuestra cocina es cultura. Historia. Alimento para el cuerpo y para el alma. Pero, también, es innovación, movimiento, satisfacción, alegría y placer. Premios Horeca es, sin duda, nuestro reino gastronómico. Un reino lleno de sabor.

José María Lasheras

Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza y Provincia
HORECA Restaurantes



CRUZ DE NAVAJAS

CRUZ DE NAVAJAS

PRIMER PREMIO EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA - TAPAS Y PINCHOS

INGREDIENTES:

- Navaja confitada con ajoblanco
- Melocotón de Calanda DOP encurtido
- Gel de cava de Aragón
- Reducción de pata de vaca
- Coral de Borraja C'alial
- Piel de limón

ELABORACIÓN:

Confitar las navajas en aceite de oliva, vino chardonnay D.O. Cariñena y laurel. Limpiar, trocear y envasar al vacío en su propio jugo de cocción. Reservar las conchas. Cortar el melocotón en daditos (Mirepoix), encurtir en agua, vinagre, sal y azúcar mínimo 48 horas.

Para el gel de cava: llevar a ebullición: cava, agua, azúcar y agar agar. Dejar enfriar y triturar.

Reducción de pata de vaca: hacer un caldo con patas de vaca, cebolla, zanahoria y reducir hasta que quede gelatinoso, enfriar y triturar.

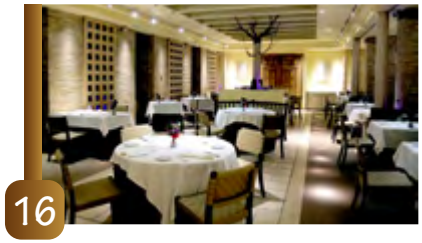
Preparar al ajoblanco, triturar todos los ingredientes: (ajo, almendra, pan, leche de almendras, vinagre, sal, aceite de oliva virgen extra) y dejar reposar y enfriar. Pelar un limón cogiendo solo piel amarilla, cortar en juliana fina y perfecta, encurtir en agua, vinagre, sal y azúcar mínimo 48 horas. Licuar la borraja para obtener su agua. Mezclar en partes con harina y aceite de oliva.

Cocinar la mezcla obtenida en la sartén para obtener el coral de borraja, dejar secar y enfriar. Pétalos comestibles.

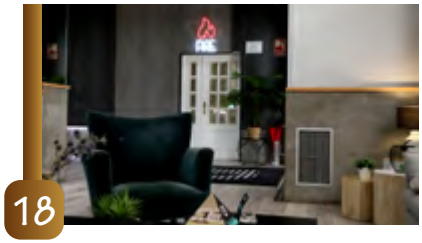
Con las diferentes elaboraciones, montar la tapa y presentar en su plato.

LA CLANDESTINA
San Andrés, 9
Zaragoza - Tel. 876 281 165

Restaurantes



ARAGONIA PALAFOX
C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 794 243

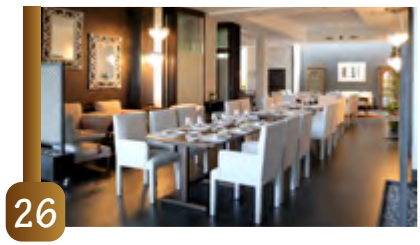


BRASERÍA FIRE
C/de Santiago, 12. Bajos del hotel
Zaragoza - Tel.653 550 211

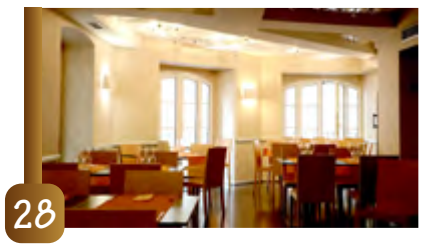
CASA JUANICO
C. de la Sta. Cruz, 21
Zaragoza - Tel. 976 397 252

CASA PEDRO
C. de la Cadena, 6
Zaragoza - Tel. 976 291 168

CELEBRIS RESTAURANTE
Hotel Hiberus, Pº. de los Puentes, 2
Zaragoza - Tel. 876 542 006



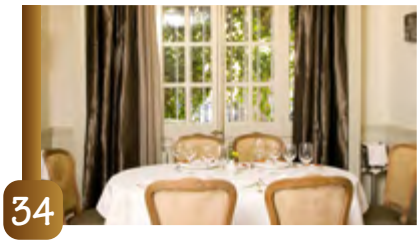
COMPLEJO HOSTELERO
EL HÁBITAT SELLA
C/ Pilar Lorengar
Villanueva de Gállego - Tel. 976 111 771



EL BLASÓN DEL TUBO
C/ Blasón Aragonés, s/n
Zaragoza - Tel. 976 204 687

EL CACHIRULO
N-232, km.1,5
Zaragoza - Tel. 976 460 146

EL CANDELAS
C/ Maestro Mingote, 3
Zaragoza - Tel. 976 423 025



34

EL CHALET
C/ Santa Teresa de Jesús, 25
Zaragoza - Tel. 976 569 104

36

EL FORO
C/ Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611

38

EL MÉLI DEL TUBO
C/ de la Libertad, 12
Zaragoza - Tel. 876 163 626

40

EL RINCÓN DE SAS
C/ Blasón Aragonés, 6
Zaragoza - Tel. 976 737 812

42

EL WINDSOR
Coso, 127
Zaragoza - Tel. 976 022 096

44

FLASH ALAGÓN GASTROBAR
Pl. España, 10
Alagón (Zaragoza) - Tel. 976 611 592

46

GAYARRE
Ctra. del aeropuerto, 370
Zaragoza - Tel. 976 344 386

48

GORALAI
C/ Sta. Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - 976 557 203

50

GRATAL
P.º de la Constitución, 111
Ejea de los Caballeros - 976 663 729

HOTEL DON JAIME 54***
C/ de Don Jaime I, 54
Zaragoza - Tel. 876 647 740

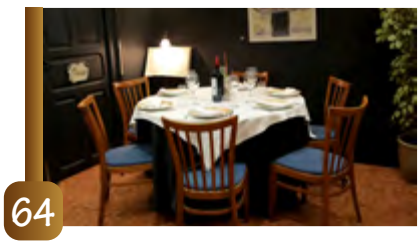
HOTEL RESTAURANTE RÍO PIEDRA
Calle Monasterio de Piedra s/n
Nuévalos - Tel. 976 849 007

KENTYA RESTAURANTE
Avda. De Gomez Laguna, 82
(CC La Floresta)
Zaragoza - Tel. 976 939 300

LA BODEGA DE CHEMA
C/ Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014

LA GERENCIA DEL TUBO
C/ de Cinegio, 3
Zaragoza - Tel. 876 652 929

LA SCALA
C/ Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - 976 237 880



MAS'TORRES
C/ de Francisco de Vitoria, 19
Zaragoza - Tel. 976 228 695

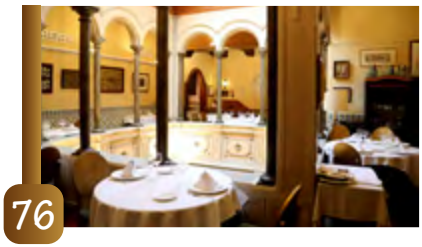
MÉLI MÉLO
C/ Mayor, 45
Zaragoza - Tel. 976 294 695

NOVODABO
Pza. de Aragón, 12
Zaragoza - 976 567 846

OISI Don Gourmet
C/ del Pilón, 80
Zaragoza - Tel. 976 371 449

PARRILLA ALBARRACÍN
Plza. Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100

REST. EL PALCO DE LAS ESQUINAS
Vía Universitas, 30
Zaragoza - Tel. 876 535 917



RESTAURANTE MONTAL
C/ Torrenueva, 29
Zaragoza - Tel. 976 298 998

RIVER HALL
Avda José Atares, 7
Zaragoza - Tel. 976 525 480

UASABI
C/ Cuatro de Agosto, 18 local
Zaragoza - Tel. 976 394 766

UROLA
C/ San Juan de la Cruz, 9
Zaragoza - Tel. 976 560 221

PREMIOS

Horeca

Recetas

COCTEL 'ESPUMA DE AMBAR'
MEJILLÓN EN SALMUERA, BOLITA DE QUESO DE OVEJA AÑEJO DE ARAGÓN, EMULSIÓN DE TOMATE, BREVA Y MIEL DE FLORES DE RIBAGORZA

ELABORACIÓN: Limpiar los mejillones y lavarlos, poner al vapor y abatir, elaborar una salmuera de 0,5 litros de agua y 100 gr de sal gorda, triturar, refrigerar en un bote y añadir los mejillones sin cocha y sin las barbas (bisos), refrigerar.

Rallar finamente 100 gr de queso añejo de oveja y batir 1 huevo de corral de los Monegros, mezclar y elaborar unas bolitas de unos 40 gr. Freír a 160ºC en aceite de oliva suave y cuando estén dorados poner en papel absorbente.

PRESENTACIÓN: Disponer en un plato hondo una cucharada de miel, la bolita de queso encima, el mejillón, la carne de la breva y un puntito de la emulsión de tomate dulce.

DECORACIÓN: flores comestibles Alyssum: con aroma a miel y sabor dulzón.

ARROZ NEGRO MARATELLI C'ALIAL, MELOSO DE CHIPIRÓN CON EMULSIÓN DE ESCABECHE DE AVE Y AZAFRÁN DE JILOCA

INGREDIENTES: Arroz bomba 0,100 kg, calamar 0,050 kg , cebolla seca 0,100 kg, fumet 0,700 L, aceite oliva virgen 0,010 L, tinta de calamar 0,005 kg, chipirón fresco 0,150 L, sal escamas 0,001 kg, escabeche de ave 0,100 L y azafrán de Jiloca 2 hebras.

ELABORACIÓN: Hacer previamente un fumet con las espinas de rape y verduras. En un sauté echar el aceite, añadir la cebolla (cortada en brunoise) y rehogar. Limpiar y trocear el calamar, cocinar, añadir la tinta de calamar. Remover el arroz y verter el fumet, añadir sal fina. Poner a hervir sin que se agarre 10 minutos. A continuación, bajar al mínimo 5-8 minutos, remover, probar de sal y de cocción. Justo antes de terminar el arroz, limpiar y hacer a la plancha los chipirones. El escabeche de ave previamente elaborado tiene que llevar Azafrán de Jiloca, lo emulsionamos añadiendo más AOVE.

PRESENTACIÓN: Disponer según la fotografía.

DECORACIÓN: Brotes de guisante y micro capucchina.

CHOUX AU CRAQUELIN CON CEREZAS DE RICLA EN TEXTURAS

CRAQUELIN: 50 gr de mantequilla pomada, 50 gr de azúcar moreno, 50 gr de harina. Mezclar y extender una capa delgada hasta un grosor 6mm de entre dos hojas de papel silpat. Congelar y luego cortar en discos de 3 cm de diámetro. Volver a poner en el congelador. **PASTA CHOUX:** 65 gr agua, 65 gr leche, 65 gr mantequilla, 75 gr harina, 1 gr azúcar, 1 gr sal, 150 gr huevos. Llevar a ebullición la leche, el agua y la mantequilla. Añadir la harina y remover. Retirar a un bol y añadir los huevos, remover hasta obtener una masa homogénea y brillante. Poner en una manga pastelera y hacer bolitas de unos 3 cm de diámetro. Colocar los discos-craquelin sobre las bolitas. Hornear durante 25-30 min a 180°C. **CREMA DE QUESO CREMA A LA VAINILLA Y CEREZAS:** 350 gr nata líquida, 70 gr yema de huevo (-4 yemas), 90 gr azúcar en polvo, 6 gr gelatina, 1 vaina de vainilla, 300 gr de queso crema. Rehidratar la gelatina con agua fría. En un bol, batir las yemas y el azúcar. Mientras, hervir la nata con la vainilla. Verter la nata caliente sobre la mezcla de yemas y azúcar, batir y volver a poner todo al fuego. Cocinar hasta conseguir (85°C) revuelve constantemente. Fuera del fuego, añadir la gelatina escurrida y mezclar bien. Dejar enfriar, tapar con film y hacer agujeritos, cuando este frío, reservar en cámara. Cuando se haya gelatinizado, verter la crema de vainilla y batir. Añadir el queso crema y batir a velocidad alta. Añadir almíbar de cerezas, remover. Separar para dos mangas, una para rellenar las bolitas de pasta choux con cerezas confitadas previamente y otra para decorar por encima de las bolitas de pasta choux, con boquilla lisa. **VELO DE CEREZA:** 25 gr almíbar de cereza, 12,5 gr tpt almibar, 37,5 gr agua y 5 gr gelatina vegetal. **CEREZAS CONFITADAS:** 150 gr cerezas de Ricla y 100 gr de azúcar blanquilla.

PRESENTACIÓN: Poner dos cucharadas de almíbar de cereza, colocar encima el choux relleno con la manga de queso y cerezas, encima del choux poner otro poco de crema de queso a la vainilla, sobre este, el velo de cerezas, dos cerezas frescas troceadas y pétalos de flores comestibles: clavelina con notas dulces y final metálico.

Brasería fire

MAGAÑICO

Paletilla de Ternasco de Aragón IGP cocinado a baja temperatura en horno de leña, deshuesado y carne desmechada para dar la forma de helado magnum Acompañado de crujiente de tempura japonesa, salsa española ligada con soja oscura para dar ese toque salado y para terminar un pico de gallo de frambuesas y jalapeños escabechados.

LINGOTE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

ELABORACIÓN: Jarrete de Ternasco de Aragón IGP cocinado a fuego lento en horno de leña. Una vez cocinado, reservar el jugo extraído del cocinado, deshuesar el jarrete y poner en un molde acorde con el tamaño que deseemos del lingote y la propia gelatina del Ternasco de Aragón IGP nos ayudará a dar forma. Por otro lado, coger la patata que hemos usado en el cocinado de los entrantes para hacer cocina de aprovechamiento y elaborar un parmentier de patata tradicional. Por último, la salsa extraída del cocinado que teníamos reservada anteriormente la redujimos con un ajo entero y una rama de tomillo limonero.

PRESENTACIÓN: Poner el lingote en una bandeja a 200ºC en seco y cuando ya esté a la temperatura interna óptima añadir la reducción de la salsa por encima.

DULCE

INGREDIENTES:

Chocolate 70% cacao, AOVE de los Monegros, mantequilla, vainilla, y ron..

BRIOCHE DE PANCETA ASADA A BAJA TEMPERATURA

INGREDIENTES: Pan bao, 20 gr lechuga picada, 30 gr panceta troceada, 30 gr mahonesa con salsa de soja y 20 gr de cebolla frita.

ELABORACIÓN: Agregar los ingredientes al pan bao, (abrir con cuidado). Picar en cuadraditos: lechuga, panceta, cebolla morada. Dar un golpe de horno, agregar la mahonesa con salsa de soja, revolver y agregar la cebolla frita.

RAVIOLIS DE RAPE Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

Media cebolla blanca triturada, aceite, 100 gr rape y langostinos triturados, 10 gr harina, 1 cucharadita pequeña de caldo de pescado, leche y ravioli.

ELABORACIÓN:

Rehogar cebolla con poco aceite, agregar el rape triturado con langostinos, agregar harina y dejar que se cocine bien, añadir leche y un poco de caldo de pescado.

ERIZO EN CREMA DE CAVA

INGREDIENTES:

1 cebolla picada en cuadraditos, 1 cucharada de aceite, 30 gr de yema de erizo, rape triturado, 1 vaso de cava, nata para cocinar (poca cantidad) y 1 cucharada de fumet de pescado (poca cantidad).

ELABORACIÓN:

Rehogar la cebolla en cuadritos con poco aceite (salteando el rape triturado). Agregar la nata y las yemas de erizo. Un poquito de fumet de pescado. Para terminar añadir el cava. Dejar reducir hasta que la nata espese.

CARRILLÓN DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP A BAJA TEMPERATURA, HUMMUS DE ZANAHORIAS ASADA, YOGUR ESPECIADO

INGREDIENTES: Cuellos de Ternasco de Aragón IGP, hummus de zanahoria asada, gel de yogur y cebollitas glaseadas.

ELABORACIÓN: *Para el carrillón:* deshuesar los cuellos de Ternasco de Aragón IGP y elaborar un fondo con los huesos. Envasar los cuellos con una parte de su fondo y cocinar a baja temperatura durante 12 horas. Una vez transcurrido el tiempo, abatir de temperatura y reservar. Al momento del pase, porcionar y marcar en parrilla hasta que quede tostadito. *Para el hummus:* asar las zanahorias peladas hasta que queden blanditas y triturar con una parte de garbanzos, comino, lima, especias y aceite de oliva. *Para el yogur especiado:* elaborar una infusión de hierbabuena y especias con agar. Colar y mezclar con yogur. Dejar enfriar y triturar hasta obtener la textura deseada.

PRESENTACIÓN: Colocar en el plato una lágrima de hummus de zanahoria. Laminar el carrillón asado y poner en el centro. Salsear con su propio fondo reducido. Y decorar con unos puntos de yogur, las cebollitas glaseadas y unos brotes tiernos.

TRUCHA PYRINEA, SALSA NIKKEI ACEVICHADA, UVA TINTA

INGREDIENTES: Trucha Pyrinea, salsa nikkei acevichada, emulsión de hierbas frescas, maíz dulce y uva tinta.

ELABORACIÓN: *Para la trucha:* sacar los lomos y poner en sal durante 1 hora para curar. Lavar con agua fría, secar y quitar espinas. Cortar en filetes finos y enrollar. *Para la salsa nikkei acevichada*: emulsionar con túrmix leche de tigre, mermelada de guindillas, sriracha, mahonesa japonesa y aceite de girasol. *Para la emulsión de hierbas frescas:* deshojar albahaca, cilantro y hierbabuena. Escaldar y enfriar. Triturar con aceite de girasol y colar. Con ese aceite de hierbas elaboramos una mahonesa.

PRESENTACIÓN: Colocar en el fondo del plato la salsa nikkei. Disponer los rollitos de trucha curada. Decorar con unos puntos de emulsión de hierbas, unos puntos de maíz dulce, láminas de uva tinta, unos trazos de aceite de hierbas y aceite de chile. Terminamos con brotes tiernos y flores frescas.

CORVINA A LA PARRILLA, CURRY DE BORRAJA C'ALIAL Y VERDURITAS ASADAS

INGREDIENTES: Corvina, curry de Borrajas C'alial, crema de chirivía, verduritas: (tomate cherry asado, minimazorca) y huevas de trucha.

ELABORACIÓN: *Para la corvina:* sacar los lomos y porcionar. Marcar en parrilla por la parte de la piel y acabar al horno. *Para el curry de Borraja C'alial:* hacemos un caldo con una buena bresa de verduras y las espinas de pescado tostadas. Elaborar el curry con ese caldo, leche de coco, curry verde y las hojas de Borraja C'alial. Triturar y colar. *Para la crema de chirivía:* cocer chirivía y apionabo en agua y leche hasta que esté tierno. Triturar con una parte de mantequilla y poner a punto de sal.

PRESENTACIÓN: Colocar un poco de curry de borrajas en el centro del plato. Poner el lomo de corvina y salsear de nuevo. Disponer una quenelle de crema de chirivía y terminar con las verduritas asadas, las huevas de trucha y brotes tiernos.

ESTURIÓN DEL PIRINEO SOASADO, REMOLACHA, FRESA Y GUACAMOLE

INGREDIENTES:

Esturión del Pirineo, remolacha cocida, remolacha cruda, fresa, aguacate, tomate, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, cilantro, limón, alga wakame, sal, pimienta, soja, ajo, azúcar moreno, vinagre de arroz, aceite de sésamo, perrins y miso.

ELABORACIÓN:

Limpiar el esturión y marinar en remolacha. Hacer un tartar con la fresa natural y la remolacha cocida. *Crujiente de remolacha:* cortar chips y freír. Hacer un guacamole tradicional con aguacate, tomate, cebolla, cilantro y limón. *Hoisin de fresa:* hacer una salsa hoisin y añadir al final fresa natural. Cortar el esturión finamente y soasar a fuego directo.

BUÑUELOS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP A LAS 5 ESPECIAS, CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP, BERENJENA Y YOGURT

INGREDIENTES: Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, cuello de Ternasco de Aragón IGP, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, berenjena, yogurt, agar-agar, sal, pimienta rosa, ras el hanut, romero, canela, comino, harina, miel, azúcar, agua, bicarbonato, huevo, vino tinto, aceite de oliva y aceite de girasol.

ELABORACIÓN: Cocinar a baja temperatura el Cuello de Ternasco de Aragón IGP y la paletilla con Cebolla Fuentes de Ebro DOP y especias. Una vez cocinado, unir las elaboraciones y dar la forma en molde de silicona. Hacer pasta de buñuelo para luego freír el ternasco del molde. Asar la berenjena con parte de las especias del Ternasco de Aragón IGP. Hacer perlas de yogurt con agar-agar y aceite de girasol.

MOUSSE DE QUESO TRONCHÓN, CEREZAS Y CRUMBLE

INGREDIENTES: Pasta wantoon, queso tronchón de Aragón, nata, mascarpone, cerezas, azúcar, harina, mantequilla, frutos rojos, leche y gelatina.

ELABORACIÓN: Freír pasta wonton y añadir azúcar después. *Mousse de cereza:* montar la nata con azúcar, coulis de cereza y añadir mascarpone. *Mousse de queso tronchón:* Llevar al fuego el queso tronchón rallado, la mitad de la nata, leche y añadir la hoja de gelatina hidratada. Enfriar y después montar parte de la nata restante junto a lo que hemos llevado a ebullición previamente. Reservar en frío 12 horas.

LOMO DE BACALAO CON BORRAJA C'ALIAL

INGREDIENTES: (4 pax.) 600 gr lomo de bacalao, 500 gr de Borraja C'alial limpia, 250 gr boletus, 10 Xantana, 2 dl aceite de oliva virgen extra, 50 gr migas de pan seco, 20 gr tomate seco, 50 gr aceituna negra, 3 dientes de ajo, c/s perejil y 1 guindilla roja.

ELABORACIÓN: Confitar en aceite de ajos y guindilla los lomos de bacalao a 62º C. Cocer la Borraja C'alial y reservar. Laminar los boletus saltear. Hacer pil pil con los boletus y reservar. Hacer una costra crujiente con el pan, el tomate, ajo y aceituna negra. Emplatar armoniosamente.

ESTURIÓN AHUMADO, CAVIAR Y CREMA AGRIA

INGREDIENTES: 200 gr esturión ahumado, 50 gr mantequilla, 50 ml vodka, ½ calabacín, 100 ml nata, ½ lima, ½ Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 1 patata asada, 1 huevo de codorniz, 1 gr caviar trufa, 1 gr caviar de esturión Pirinea, 2 ramitas de salicornia, 1 ramita de escarola Frisé, flores y pétalos.

ELABORACIÓN: *Para el esturión:* laminar el lomo de esturión y enrollar. *Para la mantequilla:* trabajar la mantequilla hasta conseguir textura de pomada, entonces incorporar el vodka dejando reposar en cámara, para una vez fría poder sacar escarcha. *Para el calabacín:* En agua hirviendo escaldar las láminas de calabacín previamente cortadas en láminas finas. *Para el huevo de codorniz:* en agua hirviendo cocer el huevo 5 min, enfriar pelar y reservar. *Para la nata agria:* añadir a la nata 5 gotas de lima y dejar reposar. *Para la patata:* asar la patata 20 min, horno a 180ºC, pelar, machacar y reservar. *Para la Cebolla:* picar ½ media Cebolla Fuentes de Ebro DOP en brunoise fina.

PRESENTACIÓN: Templar la patata, colocar la flor de esturión encima, agregar huevo, caviar, flores y salsear con la nata agria.

LIMÓN, ROMERO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES: (4 pax) 200 gr crema de leche, 200 gr cobertura chocolate blanco, helado de maracuyá, 5 gr romero picado, ralladura de limón, zumo de dos limones, dos yemas de huevo, 60 gr mantequilla, 100 gr harina, 30 gr paté de aceituna negra, 50 gr harina, 50 gr mantequilla, 30 gr harina de almendra y 1 clara de huevo.

ELABORACIÓN: *Para la ganache:* calentar la nata a 85ºC, agregar la cobertura de chocolate blanco, mezclar y reservar en frío. Mezclar romero, yema, harina y mantequilla, remover hasta obtener una masa homogénea, estirar con manga y cocer al horno a 180ºC durante 7 min. *Para la teja:* Pomar la mantequilla, agregar la harina y la harina de almendra, homogeneizar. Añadir la clara de huevo montada y cocer al horno durante 10 min a 180ºC. Poner una quenelle en el plato de la ganache, agregar la tierra y el crujiente.

El Blasón Del Tubo

BACALAO CONFITADO SOBRE PISTO CASERO Y PATÉ DE OLIVA

INGREDIENTES: Lomo de bacalao islandés desalado, pimiento verde, pimiento rojo, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, tomate, sal, pimienta, ajo y paté de oliva.

ELABORACIÓN: En una cazuela poner un litro de AOVE y calentar hasta llegar a los 65°C, confitar es cocer a baja temperatura. Introducir las piezas de bacalao con la piel hacia arriba de manera que queden totalmente cubiertas por el aceite. Confitar durante 15 minutos. Por otro lado, en una olla con aceite caliente añadir el pimiento rojo y verde, la Cebolla Fuentes de Ebro DOP y salpimentar al gusto. Cuando las verduras vayan cogiendo color añadir el tomate y cocinar la mezcla unos minutos hasta obtener nuestro pisto.

PRESENTACIÓN: Colocar una cama de pisto y el lomo de bacalao confitado encima. Para decorar, añadir un poco de paté de oliva y perejil.

RISOTTO DE TORO Y SETAS

INGREDIENTES: Cebolla Fuentes de Ebro DOP, puerro, vino tinto, carne de toro, setas, AOVE, arroz, caldo, queso parmesano, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Colocar AOVE en una olla a fuego medio e incorporar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP cortada, los puerros troceados y la carne de toro salpimentada. Una vez que la carne de toro esté dorada agregar vino tinto y dejar al fuego hasta que el alcohol se haya evaporado. Retirar la carne de la olla y triturar la mezcla del vino y las verduras, obteniendo una salsa. Por otra parte, en una sartén añadir caldo de verduras, la carne de toro, unas setas, la salsa obtenida del guiso y arroz. Sería importante remover la combinación para que el arroz suelte el almidón. Cuando el arroz vaya perdiendo dureza se agrega un poco de queso parmesano y se deja reposar fuera del fuego un minuto hasta emplatar.

"MUSSES CASERAS"

Musse de chocolate con coulis de frutos rojos, musse de yogur y musse de chocolate blanco.

El Cachirulo

PATACÓN

INGREDIENTES: 1 plátano macho, 1 aguacate, aceite de oliva virgen extra, zumo de medio limón, sal, 2 anchoas, cilantro, tomate, cebolla morada y piña.

ELABORACIÓN: Pelar el plátano y cortar en láminas finas, freír en aceite de oliva a 150ºC, dar la vuelta, dejar hasta que esté bien dorado, sacar y reservar. *Crema de aguacate:* Pelar el aguacate y triturar con aceite de oliva, zumo de limón y sal, hasta conseguir una crema homogénea, reservar. *Pico de gallo:* Quitar la piel y las semillas del tomate, picar en brunoise. Picar la piña, la cebolla morada y cilantro, aliñar con aceite, sal y zumo de lima. Cortar las anchoas en trozos más pequeños.

PRESENTACIÓN: Sobre la lámina de plátano macho, poner el pico de gallo, la crema de aguacate, las anchoas y decorar con unas hojas de cilantro.

CEVICHE DE LUBINA

INGREDIENTES: Leche de tigre, 8 limas, 20 gr jengibre, 2 chiles rojos, 5 ajos, cilantro picado y lubina.

ELABORACIÓN: Congelar los filetes 24 horas, descongelar, quitar piel, espinas y filetear fino. *Puré de boniato:* poner el boniato en papel albal y hornear a 180ºC por 30 min aprox. Triturar en la Thermomix con caldo vegetal y ajustar de sal.

PRESENTACIÓN: Poner la lubina, preparar en sal y versar la leche de tigre hasta recubrir la lubina. Tener por 8 min en el zumo cítrico. Pasar y emplatar. Cebolla morada y maíz dulce a la brasa para decorar.

CARRÈ DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

INGREDIENTES:

Carrè de Ternasco de Aragón IGP, salsa de menta, 1 ajo, 50 gr pistacho, 1 mata de menta, 40 gr parmesano rallado, 100 ml aceite, sal y pimienta negra.

ELABORACIÓN:

Envasar el carrè y cocinar a 70ºC por 11 horas. Terminar a la brasa y cortar. Triturar todo y reservar hasta servir el plato. *Berenjenas:* cocinar a la brasa y poner queso feta desmigado encima y servir.

CECINA DE LEÓN CON TARTAR DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO, AGUACATE, LIMA Y JENGIBRE

INGREDIENTES: Cecina cortada bien fina, Tomate Rosa de Barbastro cortado en cubos de 8mm, aguacate cortado en cubos de 8 mm, cáscara de lima rallada, jengibre rallado, zumo de lima, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Afinar la cantidad en función a los comensales manteniendo una proporción de tres partes de tomate por una de aguacate, agregar las ralladuras de lima y jengibre. Reservar. Con el aceite de oliva virgen extra, el zumo de lima, la sal, pimienta preparar una vinagreta.

PRESENTACIÓN: Disponer la cecina en un tercio del plato, a su lado la ensalada de tomate y aguacate, aliñar al momento de servir con la vinagreta. Completar el plato con tostadas.

SASHIMI DE TRUCHA SOBRE PIL PIL DE BOLETUS Y ESCABECHE DE HORTALIZAS

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN: *Para el Sashimi:* marinar durante 6 horas lomos de trucha sin piel ni espinas. 1 parte de azúcar, 1 parte de sal fina, 1/10 parte de tomillo, eneldo y pimentón. Pasado el tiempo establecido retirar la trucha de la salazón, limpiar bien el exceso asegurándonos que no queden hierbas adheridas. Cortar y reservar. *Para el pil-pil de boletus:* aceite de oliva, ajos laminados, cayenas, boletus troceados, sal y pimienta. Calentar el aceite con los ajos y las cayenas. Agregar los boletus, la sal y la pimienta. Cocinar a fuego medio, apagar el fuego y encima del mismo dejar enfriar en movimientos circulares hasta ligar el Pil-Pil. *Para el escabeche de hortalizas:* Hortalizas varias (coliflor, zanahoria, pimientos, mazorcas baby, espárragos verdes, cebollitas y pepinillos), aceite de oliva, ajos pelados, pimiento en grano, laurel, sal, vinagre de Jerez o vino blanco, pimentón y vino blanco. Colocar todo en una olla, cocinar al punto, enfriar y reservar en frigorífico 24 horas mínimo antes de usar.

ARROZ DE CALLOS DE TERESA GRATINADOS

INGREDIENTES:

Arroz precocido al 50%, callos de Teresa picados, caldo cocción de callos, tomate frito, pimentón, ali-oli y caldo de carne o pollo. *Para la lágrima de garbanzos:* garbanzos cocidos, Cebolla Fuentes de Ebro DOP picada y caldo de carne o pollo.

ELABORACIÓN:

Calentar en un cazo ½ parte de caldo de cocción de callos, ½ parte del caldo elegido, ¼ parte de callos hasta romper hervor. Llegado este punto agregar una parte de arroz, una cuchara de tomate frito, sal y pimentón. Cocer a fuego medio durante 8 minutos, se coloca en un aro de metal, 3 puntos de ali-oli y a gratinar. *Para la lágrima:* se dora la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, agregamos el caldo escogido, hacer hervir y agregar la mitad de garbanzos que de caldo, triturar y filtrar.

ENSALADA DE ESTURIÓN ESCABECHADO, BLINIS Y HORTALIZAS

INGREDIENTES: 400 gr de esturión, aceite de oliva, vinagre de vino blanco, ajos, Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, laurel, hierbas aromáticas, naranja, limón, surtido de lechugas, 4 blinis, vinagreta de verduras y una berenjena. *Para los blinis:* 100 gr harina, 15 gr levadura, 1 huevo, 1 clara, 2 dl de leche y sal.

ELABORACIÓN: Poner a marinar con sal y azúcar el lomo de esturión 3-4 horas. Lavar, secar. Porcionar y marcar en una sartén antiadherente, retirar e introducir en un escabeche hecho con ajo, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, laurel, hierbas aromáticas, piel de naranja y limón, aceite y vinagre. Cocer lentamente unos 5 minutos. Enfriar. Preparar una vinagreta de verduras con zanahoria, cebolla tierna, pepinillo y tomate (todo picadito muy fino) aceite de oliva y vinagre de manzana o de vino blanco. Cocer la berenjena al horno, pelar y ahumar.

PRESENTACIÓN: Colocar el blinis en el centro de un plato, encima poner una porción de berenjena ahumada o en puré y sobre esta el esturión. Cubrir con un bouquet de lechugas y aliñar con la vinagreta de verduras.

ARROZ MELOSO DE LONGANIZA DE ARAGÓN Y SARDINA AHUMADA

INGREDIENTES:

(4 pax) 200 gr arroz bomba, 1 diente de ajo, media cebolleta tierna, caldo de ave, jugo de carne, tomate frito, sal, pimienta, aceite de oliva, Longaniza de Aragón y 4 lomos de sardina ahumada.

ELABORACIÓN:

Rehogar en una cazuela con aceite de oliva, el ajo y la cebolleta picada. Agregar el arroz, dar un par de vueltas y mojar con el caldo de ave. Cocer unos 8 minutos. Salpimentar. Dejar en reposo unos minutos. Añadir el jugo de carne, el tomate y la Longaniza de Aragón troceada y frita. Terminar la cocción con un poco más de caldo y rectificar de sal. Servir el arroz con unos puntos de ali-oli y acompañar con dados o tiras de sardina por encima.

LOMO DE TERNERA DEL PIRINEO, PATATA Y QUESO DEL MONCAYO

INGREDIENTES: (4 pax) 1 kg de lomo de ternera, sal gruesa, aceite de oliva, 2 patatas, queso curado del Moncayo, 2 cucharadas de mantequilla, 6-8 champiñones, 4-6 chalotas, salsa española, chilindrón y paté de olivas.

ELABORACIÓN: Limpiar el lomo de grasas y cortar en 4 porciones tipo entrecot. Marcar a la parrilla. Cocer las patatas, escurrir. Poner en una cazuela con la mantequilla y el queso hasta fundir. Triturar y dejar enfriar. Hacer bolitas y reservar. Cocer las chalotas y caramelizar. Saltear los champiñones. Cortar la carne en 2 porciones y guarnecer alrededor con el champiñón, las chalotas, puntos de puré de chilindrón y puntos de paté de olivas. Salsear y servir con unos granos de sal gorda por encima de la carne.

ALCACHOFAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE CEBOLLAS DULCES FUENTES DE EBRO DOP

INGREDIENTES: Alcachofas frescas de Aragón, foie de Santa Cilia (Teruel), Jamón de Teruel DOP, Cebolla Fuentes de Ebro DOP (siempre que sea de temporada), nata, sal, pimienta, harina de tempura coreana y AOVE "Caius" Sierra del Moncayo DOP.

ELABORACIÓN: Limpiar las alcachofas y darles un hervor, sacarlas cuando estén algo duras y ponerlas a confitar en AOVE "Caius" Sierra del Moncayo DOP dejarlas durante 24 horas mínimo. Hacer una salsa de Cebolla Fuentes de Ebro DOP aparte dejarla pochar hasta casi caramelizar, añadir nata, sal, pimienta y dejar reducir, triturar y reservar. Partir las alcachofas por la mitad y rellenar de foie. Con el Jamón de Teruel DOP hacer unas tiras finas y cubrir las alcachofas. Pasar por tempura y freir.

PRESENTACIÓN: Poner un poco de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y las alcachofas en el plato.

COLLARES DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON SALSA JAPONESA KAKUNI Y MIGAS TROPICALES

INGREDIENTES: Collares de Ternasco de Aragón IGP, dashi, azúcar, ajo en polvo, soja, sake, mirin, jengibre natural, salsa de ostras, naranja, limón, almidón de patata, patata, mantequilla, jugo de los cuellos, nata, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Limpiar los Cuellos de Ternasco de Aragón IGP y ponerlos en papel fil enrollados y al vacío, confitar a baja temperatura durante 12 horas. Poner en el horno a 180ºC durante 10 min, al terminar reservamos.

Juntar los ingredientes de la salsa kakuni (dashi, azúcar, ajo, soja, sake, mirin, jengibre, salsa de ostras, naranja y limón) dejar cocer durante unos minutos. Ligar con el almidón de patata, colar y reservar. Hacer un puré con la patata, la nata, mantequilla clarificada, sal y pimienta.

Poner el puré de base, encima el Cuello de Ternasco de Aragón IGP y salsear con la salsa kakuni.

VIAJE POR EL CHOCOLATE

INGREDIENTES: ½ litro de leche, 0,35 de harina, 0,3 azúcar, 0,2 aceite de girasol, 2 gr bicarbonato, 1 gr levadura, 50 gr cacao en polvo, 3 huevos. *Para el chocolate negro:* 0,25 80% cobertura de chocolate, 0,05 de leche, 0,05 Brandy, 0,5 nata montada. *Para el chocolate blanco:* 0,25 cobertura, 0,05 leche, 0,05 leche condensada y 0,5 nata montada.

ELABORACIÓN: Con los ingredientes del bizcocho, juntar y poner en un molde preparado, previamente untado de mantequilla y hornear a 170ºC durante 50 min, dejaremos enfriar y reservamos. Disolver la cobertura negra en la leche y brandy y añadir la nata montada con movimientos envolventes, dejar enfriar en la nevera durante al menos 4 horas. Con el chocolate blanco realizar la misma acción. Cortar el bizcocho y sobre él poner una quenelle de los dos chocolates y decorar con una rodaja de naranja caramelizada.

El Méli del Tubo

SOLOMILLO DE AGNEI

INGREDIENTES: 100 gr solomillo de Agnei, 60 gr mantequilla, 30 gr Jamón de Teruel DOP, 20 cl jugo de Ternasco de Aragón IGP reducido, 50 gr patata criollas, 2 chalotas y cebollino picado.

ELABORACIÓN: Asar las patatas en el horno a 180ºC durante 15 minutos. Una vez asadas partir por la mitad y saltear en una sartén con la mitad de la mantequilla, las chalotas, la mitad del Jamón de Teruel DOP y el cebollino. (Todos ellos picados previamente en juliana). Reservar. En una sartén bien caliente disponer el solomillo cortado en 2 medallones y cuando esté bien sellado por todos los lados añadir la mantequilla y bañar constantemente la pieza de carne con ella. Retirar cuando la carne haya absorbido toda la mantequilla.

PRESENTACIÓN: Poner en el fondo del plato el solomillo y napar con el jugo del Ternasco de Aragón IGP. Decorar con flor de Jamón de Teruel DOP y la guarnición de las patatas.

ENSALADA DE BORRAJA C'ALIAL, REMOLACHA Y FRESAS CON QUESO FRESCO DE SIESO

INGREDIENTES: 100 gr remolacha cocida, 100 gr fresas frescas, 100 gr Borraja C'alial, 30 gr queso fresco Sieso, 20 gr rabaneta, 1 cebolla morada, zumo de limón, vinagre de manzana, mostaza antigua y AOVE.

ELABORACIÓN: Limpiar y cortar las Borrajas C'alial y cocer en abundante agua con sal durante 10 min y sacarlas a agua con hielo para mantener su color. Reservar. Por otro lado, picar la remolacha y las fresas en cuadrados uniformes y reservar. *Para la vinagreta:* Picar la cebolla morada en brunoise y la rabaneta en láminas finas. Aliñar con sal, aceite, mostaza, el zumo de limón y el vinagre de manzana. Mezclar la vinagreta con las fresas, la remolacha y el queso de Sieso desmigado.

PRESENTACIÓN: Colocar en un timbal en el fondo del plato y coronar con la Borraja C'alial cocida. Decorar con un buen chorro de AOVE.

CARPACCIO DE MANITAS

INGREDIENTES: 500 gr manitas cocidas, 100 gr gambas, 2 puerros, 1 Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 1 ajo, AOVE, guindilla cayena, brandy, sal, pimienta y pimentón picante.

ELABORACIÓN: Deshuesar las manitas (previamente cocidas) y ayudándonos de un papel fil transparente hacer cilindros con ellas y congelar un par de horas. Reservar. *Para el aliño:* Disponemos en una sartén con aceite las cabezas de las gambas, el ajo, la cayena y freir a fuego lento aplastando suavemente de vez en cuando para que saquen los jugos. Una vez fritas desechar las cabezas y colar el aceite resultante. En ese aceite (de gambas) sofreir el puerro, Cebolla Fuentes de Ebro DOP y ajo previamente cortados en brunoise, a fuego lento. Cuando esté bien pochada subir el fuego y añadir el cuerpo de las gambas ya peladas y cortadas en trocitos. Saltear brevemente y flamear con el brandy. Reservar.

PRESENTACIÓN: Cortar láminas muy finas de nuestro cilindro de manitas y ayudándonos de un soplete le damos una ligera temperatura hasta que funda la grasa. Terminamos el plato disponiendo encima de las manitas el sofrito de gambas bien caliente. Decorar el plato con cayena molida o pimentón picante.

ENSALADA DEL CHEF

INGREDIENTES: Pepinos, Cebollas Fuentes de Ebro DOP, piparras, col de hoja, romanescu, coliflor, tomates cherry, mix de lechugas, AOVE y vinagre casero de vino.

ELABORACIÓN: Realizar fermentación láctica de todos los ingredientes salvo las lechugas, el AOVE y el vinagre durante un mínimo de 30 días. Preparar un bouquet de ensalada y decorar con las hortalizas fermentadas. Mezclar el AOVE con lecitina de soja y calentar a 60ºC, poner un pompero para inyectar el aire. Reducir el vinagre casero en un TPT con azúcar al 50% y se utiliza.

SOPAS DE AJO

INGREDIENTES:

Pan de la casa, ajo blanco, ajo negro, ajo tierno, y caldo vegetal.

ELABORACIÓN:

Cortar con el molde el pan y tostar. Freír unos ajos y colocarlos sobre la tostada. En el borde del plato presentar el ajo negro triturado con AOVE.

Para la sopa: preparar un ligero caldo de verduras e infusionar en mesa con una cafetera de sifón delante del cliente con ajo blanco, ajo negro, ajo tierno y tomillo.

PAN Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Crumble de almendra, chocolate para fundir, nata, leche, huevo, cola de pez, sal de garnacha y AOVE.

ELABORACIÓN:

Disolver la cola de pez en la leche tibia. Fundir el chocolate con la nata. Montar el huevo, añadir el chocolate fundido con la nata y terminar con la leche y la cola de pez. Servir en una bandeja para hacer después la quenelle.

Colocar el crumble de almendra al centro, poner la quenelle de la crema de chocolate, añadir la sal de garnacha sobre la quenelle y terminar en mesa con AOVE de arbequina y arbosana.

GUA BAO DE CHISTORRA

INGREDIENTES:

1 Pan Bao, 2 trozos de chistorra, pimiento verde y salsa

ELABORACIÓN:

Hacer el pan bao al vapor, mientras, poner a la brasa la chistorra y el pimiento. Una vez listo proceder al montaje.

SURTIDO DE GYOZAS

ELABORACIÓN:

Realizar los guisos tradicionales para preparar el relleno.

Posteriormente realizar las gyozas cada una con una forma diferente para luego vaporizar y emplatar.

SALTEADO DE LAGARTO IBÉRICO CON VERDURITAS

INGREDIENTES: 200 gr de lagarto Ibérico, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, cebolla, jengibre y ajo. Aceite de oliva, aceite de sésamo, semillas de sésamo tostado, soja, teriyaki y siracha.

ELABORACIÓN: Cortar la pieza de Lagarto Ibérico de unos 200 g en tiras del tamaño de un bocado. Cortar: 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo en tiras y 1 calabacín en tiras. Cortar 1 cebolleta por la mitad y laminar. Por último, picar la raíz de jengibre y un diente de ajo Calentar aceite de oliva en un wok y rehogar a fuego vivo las porciones de Lagarto Ibérico hasta que se doren. Reservar sobre papel absorbente. En el mismo wok, con el aceite restante, incorporar el jengibre y el ajo hasta que empiecen a desprender olor. Añadir los pimientos y el calabacín y cocinar hasta que queden al dente. Añadir al wok las porciones de Lagarto ibérico que habíamos reservado. Dejar que se caliente ligeramente. Por último, regar con el aceite de sésamo y semillas de sésamo tostados.

Flash Alagón Gastrobar

TORRIJA BORRACHA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON SU ESCABECHADO

INGREDIENTES: AOVE, Ternasco de Aragón IGP, vinagre de manzana, vino blanco, ajos, pimiento verde, Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, laurel y romero.

ELABORACIÓN: Escabechar el Ternasco de Aragón IGP deshuesado con las hortalizas, especias, AOVE, vino blanco y vinagre. *Para la torrija*: tostar los huesos, hacer un caldo con ellos y se deja reducir. Con el caldo anterior, pan y huevo hacer las torrijas. Rellenar las torrijas con el Ternasco de Aragón IGP escabechado.

PRESENTACIÓN: Decorar con perlas de tomate de Alagón y brotes.

LINGOTE DE COCHINILLO ASADO Y TRUFADO

ELABORACIÓN:

Asar el cochinillo al horno de forma tradicional con ajos, romero y laurel y recoger los jugos. Deshuesar y desmigar la carne guardando la piel crujiente. A los jugos se le añade tartufata y agar-agar. A esa carne añadir la mezcla de jugos anterior en una bandeja alta y dejar reposar en frío.

Cuando ya está frío proceder a cortar los lingotes. Preparar una salsa con los jugos sobrantes y nata y añadir al lingote con trufa rallada.

PRESENTACIÓN:

Decorar con su propia piel crujiente.

ERIZO

INGREDIENTES:

Queso de cabra, mousse de foie, piña y membrillo.

ELABORACIÓN:

Cortar dos rodajas de queso de cabra, rellenar con el mousse de foie, piña y membrillo.

Envolver en kataifi simulando un erizo y freir. Hacer unas bolitas de queso de cabra que simulan unos ojitos.

SEÑORITO RANCHO

INGREDIENTES: (4 pax) 250 gr arroz Brazal variedad maratelli, 150 gr queso Sierra Albarracín etiqueta verde romero, 1 cebolla dulce Fuencampo (C'alial), 1 pimiento verde, 3 dientes de ajo, 1 tomate de Zaragoza, 2 patatas, 2 hojas de laurel, ½ conejo C'alial, 200 gr Longaniza de Aragón, 200 gr chuleta de cerdo, 150 gr tajo bajo de cordero (Ternasco de Aragón IGP), huevos Venta de las Cañadas C'alial, 4 alcachofas, 2 litros de agua, AOVE Sierra de Luna C'alial, sal, pimienta, pimentón de la vera, manteca de cerdo, 100 gr mantequilla y 100 gr harina.

ELABORACIÓN: Marcar la carne troceada en la parisien. Retirar y añadir la cebolla, el tomate, el ajo y el pimiento verde, picado bien fino. Utilizar la grasa de la carne y un par de cucharadas de manteca hasta pochar todo. Añadir una cucharada de pimentón de La Vera dulce, el agua y la carne para hacer el rancho. Cocer 1 h, hasta que la carne esté guisada. *Para la croqueta (buñuelo de carne):* retirar la carne cocida, desmigar en caliente y apartar para hacer una croqueta. Elaborar un roux con la mantequilla y la harina, ligar con su propio caldo (no usar leche). Una vez frío, bolear, empanar y freír. Reservar. *Para los dados de huevos tontos:* con parte de caldo remojar el pan y añadir el huevo. bolear y pasar por harina y huevo para después freír, incorporar al caldo del rancho y cocer 5 min, enfriar y cortar en dados. Reservar. *Para la rodeta de patata:* cocer las patatas en el caldo del rancho. Sacar y escurrir. Hacer un puré junto con el queso de romero Sierra de Albarracín. La rodeta de patata, consiste en estirar entre dos papeles sulfurizados el puré. Enfriar, cortar y marcar. *Para el chip de alcachofa:* Cortar una alcachofa en láminas finas y poner en agua, hielo y perejil. Secar y freir en aceite a 120ºC. Salzonar y reservar. *Para el puré de alcachofas:* hervir las alcachofas 12 min en agua, pelar y reservar su corazón. Añadir mantequilla por alcachofa y sofreir individualmente 2 min, triturar y disponer en manga pastelera. *Para el arroz cremoso:* colar el caldo del rancho, triturar las verduras sobrantes del colador. Hervir el arroz con 2 partes de caldo por 1 de arroz. *Para el caldo texturizado:* Corregir el caldo colado con un espesante hasta texturizar. Disponer en una jarra.

PRESENTACIÓN: Colocar en la base del plato, la rodeta de patata, el arroz cremoso, encima el buñuelo de su carne. Añadir los puntos de puré de alcachofa y los crujientes y un par de dados de huevo tonto sobre el arroz. Se termina en sala sirviendo el caldo texturizado.

ENSALADA DE VERDURAS ASADAS Y BACALAO MARINADO

INGREDIENTES: 1 pimiento rojo, 1 cebolla, olivas negras, lomo de bacalao fresco, mezclum de lechugas y tapenade.

ELABORACIÓN: En primer lugar, asar el pimiento rojo a la llama del fuego y la cebolla entera al horno. Una vez asados pelar las verduras y aliñar con sal y AOVE. En un papel de horno estirar las verduras, intercambiando paulatinamente y poniendo por el medio alguna oliva negra pelada. Poner otro papel de horno encima y chafar con un rodillo. Introducir al congelador. Una vez congelado, cortar a cuchillo del tamaño deseado. *Para el bacalao:* marinar con una marinada de 300 gr de azúcar por 700 gr de sal gorda. Una vez marinado, lavar y cortar a dados. Los cuales colocaremos encima de las verduras asadas y terminaremos con lechugas y una vinagreta de tapenade.

COSTILLAS DE AGNEI A LA BRASA

INGREDIENTES:

1 costillar Agnei ibérico, 1 diente de ajo, sal, pimienta, patatas asadas y AOVE.

ELABORACIÓN:

En primer lugar, sal-pimentar el costillar y poner en una bolsa de vacío a 65ºC durante 1h con el diente de ajo y un poco de AOVE. Una vez pasado ese tiempo, enfriar rápidamente, para cortar su cocción. Y, por último, solo quedará marcar, cortar sus costillas una por una, a la brasa o a la plancha. Acompañar de un puré de patata tradicional, un poco cremoso, añadir un poco de nata y mantequilla.

CHIPIRÓN RELLENO DE LONGANIZA DE ARAGÓN CON CREMA DE BORRAJAS C'ALIAL Y ROMESCU

INGREDIENTES:

1 longaniza de Aragón, 1 Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 1 patata, brandy, 1 kg de Borrajas C'alial, 100 ml de caldo elaborado y 2 gr de xantana.

ELABORACIÓN:

Pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP. Hornear la longaniza de Aragón y añadir a la cebolla la patata. Flambear con brandy, cubrir con agua, cocer unos 10 minutos y triturar. *Para el chipirón:* Limpiar el chipirón dejando la piel. Retirar la patas. Guardar las tripas para la elaboración del caldo para la crema de Borrajas C'alial. *Para el caldo:* Sofreír una cebolla, añadir las tripas del chipirón, mojar con vino blanco y reducir. Cubrir todo el conjunto con agua y cocer más o menos una hora. Reservar. *Para la crema de Borrajas C'alial:* limpiar la borraja dejando el tallo por un lado y las hojas por otro. Cocer primero las hojas y luego los tallos. Enfriar. Hacer un sofrito de ajos, saltear la borraja y triturar las hojas y el caldo de chipirones. Ligar todo el conjunto con xantana. Añadir en el plato unos puntos de salsa romescu.

COSTILLAR DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP A BAJA TEMPERATURA CON NIEVE DE YOGUR, PARMENTIER DE LECHE DE OVEJA Y ENSALADA DE MANITAS

INGREDIENTES: 1 Costillar de Ternasco de Aragón IGP, 100 ml leche de oveja, 4 dientes de ajo, 1 ramillete de tomillo limón, sal, 1 bolsa de vacío de cocción, 25 cl de aceite. *Para la parmentier:* 400 dl de leche de oveja, 25 gr mantequilla, 1 patata, nuez moscada, manitas y hongos.

ELABORACIÓN: Sofreir los ajos, el Ternasco de Aragón IGP sazonado junto con el sofrito de ajos, el ramillete de tomillo y la leche de oveja. Envasar al vacío. Cocer a 65ºC durante 24 horas. *Para la parmentier de leche de oveja:* Poner la mantequilla en el fuego, rehogar la patata y terminar de cocer con la leche. Triturar todo el conjunto, sazonar y añadir nuez moscada. *Para la ensalada de manitas:* Hacer un guiso con las manitas mezclar con las puntas del costillar y hongos. Dejar enfriar y cortar finalmente en la cortadora de fiambres. Combinar con brotes tiernos y aliñar.

AROMAS DE LA GEWURZTRAMINER

INGREDIENTES Y ELABORACIÓ. *Espuma de rosas:* 300 ml de nata, 75 ml de leche, 75 gr de azúcar, 3 yemas y esencia de rosas. Hervir la nata y la leche. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir a la mezcla de leche y nata. Llevar a 90ºC y enfriar. Añadir unas gotas de esencia de rosas y meter todo en un sifón. *Esfera líquida de lichis:* 400 ml de puré lichi y 4 hojas de gelatina. Calentar el puré de lichi y añadir la gelatina ya hidratada. Meter en moldes y congelar. *Gelatina de flor de azahar:* 200 ml de agua, 10 gr de azúcar, 2 gr de gelatina y flores de azahar. Infusionar el agua, el azúcar y las flores de azahar. Añadir la gelatina y reservar. *Merengue de naranja:* 100 gr de claras, 100 gr de azúcar, 100 gr de azúcar glass y ralladura de naranja. Montar las claras con el azúcar a punto de nieve y añadir el azúcar glass y la ralladura de naranja. Hacer unas gotas de merengue con la manga en una bandeja y hornear 20 min a 100ºC. *Helado de frutas exóticas:* 1 litro de leche, 150 ml de nata, 150 gr de glucosa, 150 gr de azúcar, 50 gr de dextrosa, 110 gr de base para helados, 1 mango y ¼ de papaya. Hervir todo el conjunto menos la fruta. Cuando esté frío triturar todo con las frutas y meter a la sorbetera. *Crema de piña:* 160 gr de puré de piña, 1 huevo, 3 yemas, 160 gr de azúcar, 80 gr de maizena y 100 gr de mantequilla. Meter todo en la thermomix y llevarlo a 90ºC. *Teja de pimienta:* 250 gr harina, 130 gr azúcar, 100 gr mantequilla, 2 huevos, 250 ml agua y pimienta rosa en polvo. Mezclar todos los ingredientes y hornear.

ALMENDRAS EJEANAS, SOPA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

400 gr de almendra marcona repelada, 1 ajo, 150 ml de agua de espárragos, sal, 100 ml de Aceite del Bajo Aragón DOP, 1 copa de Amontillado y vinagre.

ELABORACIÓN:

Triturar todos los ingredientes, colar y reservar.

ESPÁRRAGO DE NOVILLAS

INGREDIENTES:

1 kg de espárragos, sal, azúcar y 2 litros de agua.

ELABORACIÓN:

Pelar los espárragos y cocerlos en el agua con sal y azúcar 3 minutos, reposar 30 minutos fuera del fuego.

MI ENSALADA ARAGONESA

INGREDIENTES: Tomate de Teruel, olivas de Calanda, espina negra de Aragón, helado de quesos artesanos y Aceite del Bajo Aragón DOP, dulce Cebolla Fuentes de Ebro DOP y café Criollo.

ELABORACIÓN:

Rodaja de tomate de Teruel: flor de sartén elaborada con jugo de tomate, harina, huevos, leche y trisol.

Olivas de Calanda: Falsa oliva de puré de melocotón de Calanda DOP y sus orejones.

Cebolla Fuentes de Ebro DOP: 1 kg de Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 100 gr de miel, 50 gr de azúcar y 150 gr de café natural Criollo; elaborar una mermelada.

Negras de Aragón: galleta elaborada con aceitunas negras, harina, huevos, azúcar y canela.

Hotel Don Jaime 54 ***

CANELONES DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

INGREDIENTES: (16 canelones): 16 placas de canelones, 350 gr de carne de cordero rustida. *Para la bechamel:* 500 ml de leche, 50 gr harina, 50 gr mantequilla, nuez moscada, pimienta negra recién molida y sal.

ELABORACIÓN: Una vez que está la carne de cordero hecha, desprender del hueso, grasa, etc. Poner las placas de los canelones en agua hirviendo según las indicaciones del paquete, refrescarlas con agua fría y disponerlas en la superficie de trabajo para servir el relleno. Poner una cucharada de carne de cordero en cada placa y enrollar los canelones. Thermomix o en la picadora y triturar.

Preparar la bechamel: poner un cazo a fuego medio para tostar la harina, mover de vez en cuando y cuando empiece a desprender el aroma de harina tostada, incorporar la mantequilla, hacer un roux claro y añadir entonces la leche, llevar a ebullición sin dejar de remover con las varillas, añadir la nuez moscada, la pimienta negra recién molida y una cucharadita de sal, y dejar cocer a fuego medio mientras se continúa moviendo con las varillas hasta que se espese.

RAPE CON SALSA DE OSTRAS

INGREDIENTES: (2 pax) 2 rodajas de rape blanco, aceite de oliva, almendras laminadas, perejil y 2 cucharadas de salsa de ostras. *Para la guarnición:* lechuga hoja de roble y tomates cherry.

ELABORACIÓN: Limpiar bien las rodajas de rape, retirando la piel del exterior para que más tarde, al cocinarse no se encoja. Preparar una picada sofriendo en la sartén casi sin aceite, unas almendras fileteadas en láminas y unas hojitas de perejil. Cuando las almendras empiecen a tostarse añadir un chorrito de zumo de limón y las reservamos. En la misma sartén, poner las rodajas o medallones de rape cocinándolos durante 2 minutos por una cara. No añadir sal porque la salsa de ostra es bastante potente. Al darle la vuelta al rape, añadir una cucharada de salsa de ostras sobre cada rodaja y dejar que se cocine por el otro lado durante otro minuto.

PRESENTACIÓN: Servir las rodajas de rape con salsa de ostras, con una guarnición de ensalada de lechuga hoja de roble y tomates cherry, añadiendo algunas láminas de almendra por encima y decorando el plato con unas gotitas de la salsa de ostras que haya quedado en la sartén.

TORRIJAS

INGREDIENTES: Una barra de pan brioche, 600 ml de leche, 3 huevos, canela, canela en rama, 100 gr de azúcar, aceite de oliva y 100 gr de polvo de galleta Oreo.

ELABORACIÓN: Poner a hervir la leche con 2 ramas de canela, el azúcar y las galletas Oreo, cortar el pan en rebanadas de unos 2 cm de grosor. No es necesario que el pan sea del día anterior. Una vez que la leche ha llegado a ebullición, empapar las rebanadas de pan. Batir los tres huevos aparte. Calentar la sartén y mojar las rebanadas de pan en la mezcla de leche. Rebozar en el huevo batido, y de ahí al aceite. Freír las torrijas en el aceite. Una vez tostadas, sacarlas a un plato o recipiente en el que previamente hemos colocado papel de cocina para que escurra el resto del aceite de las torrijas. ¡Importante! Nada más poner las torrijas en el plato hay que hacer dos pasos imprescindibles: aplastarlas con una espátula y espolvorearlas con canela o azúcar.

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

INGREDIENTES: 250 gr salmón marinado, 1 aguacate en su punto troceado a daditos, ¼ de cebolleta o Cebolla Fuentes de Ebro DOP, ½ lima o limón, 2 cucharaditas de alcaparras en vinagre, 2 cucharadas de salsa de soja, 1 cucharada de mostaza a la antigua, 8 gotitas de tabasco (wasabi al gusto, si se quiere más picante), pimienta de Sichuan, semillas de granada o manzana (temporada), eneldo picado para decorar, aceite de oliva virgen y sal.

ELABORACIÓN: Montar los ingredientes en capas sobre una forma deseada y condimentar al gusto. Terminar con las especias, el eneldo y el aceite de oliva virgen para su presentación.

MAXI CANELÓN DE TERNERA TRUFADO

INGREDIENTES: (9 pax), placas de canelón grand, 1 kg carne de ternera, 200 gr longaniza de cerdo, 150 gr butifarra, 2 dientes de ajo, 1 trufa, ¼ caldo de carne, 1 vaso de vino blanco (preferiblemente seco), 125 gr paté a la pimienta verde, queso rallado, AOVE, sal, pimienta negra y nuez moscada. *Para la bechamel:* 1,5 litros de leche, 4 cucharaditas de harina, 1 cucharada de mantequilla, sal y nuez moscada.

ELABORACIÓN: Colocar AOVE en la sartén e introducir los dientes de ajo pelados y esperar a que estén dorados. Si te gusta que los canelones tengan un sabor fuerte a ajo, puedes añadirlos a la sartén. Cuando los ajos doren, retirar e introducir la carne para que tome el jugo de los ajos. Durante este proceso se puede echar sal al gusto. Cuando la carne esté doradita, echar el vino blanco y esperar a que evapore para añadir las longanizas y butifarra troceadas. Seguidamente, introducir el paté y mezclar con toda la carne hasta que quede una masa homogénea. Observar la carne y cuando esté cocida, introducir la trufa rallada. Mezclar todo de nuevo mientras lo cocinas a fuego lento.

CORDERO LECHAL ASADO AL HORNO A LA ANTIGUA

INGREDIENTES:

½ cordero lechal, 2 dientes de ajo, manteca de cerdo, 250 ml aceite de oliva, sal, agua y 400 gr patatas.

ELABORACIÓN:

Cocción a baja temperatura y terminado 15 min. Horno a 220 ºC.

AJO BLANCO CON ARENQUE AHUMADO Y HUEVAS DE LUMPO

INGREDIENTES: 100 gr almendras crudas, 200 ml AOVE, 1 diente de ajo, ½ litro de agua fría, 120 gr migas de pan, 50 ml vinagre y sal.

ELABORACIÓN: En la Thermomix, la miga remojada con el agua (previamente), y el resto de ingredientes menos el aceite. Poner a triturar a velocidad alta, e incorporar el aceite poco a poco como si se tratara de una mahonesa. Reservarlo bien frío.

Presentarlo decorado con una juliana de arenque y huevas y unas gotas de buen AOVE, en nuestro caso arbequina de Bolea.

TIMBAL DE CARRILLERA DE IBÉRICO, CON PORTOBELLO Y CREMOSO DE CALABAZA

INGREDIENTES: Carrilleras de ibérico, 3 cebollas, 6 zanahorias, 1 cabeza de ajos, 4 puerros, laurel, sal, pimienta negra molida y 2 litros de vino tinto.

ELABORACIÓN: Dorar las carrilleras en una olla, retirarlas, y pochar las verduras, una vez pochadas, introducir de nuevo las carrilleras, añadir el vino tinto y dejar reducir, luego cubrir la carne con caldo y dejar guisar unas 3 horas a fuego lento.

Desmigar las carrilleras y trabajar en una olla con parte del jugo resultante del guiso, hasta que esté muy melosa la carne.

PRESENTACIÓN: Poner la preparación en timbales, que presentaremos, acompañado de portobello salteado, salseando con el resto del jugo del guiso y crema de calabaza violina.

MOUSSE DE FRUTA LA PASIÓN Y FRESA CON HELADO DE COCO

INGREDIENTES: ½ kg de coulis de fruta de la pasión, 1 litro de nata semimontada, 6 hojas de gelatina y 80 gr de azúcar.

ELABORACIÓN: Calentar una parte del coulis con el azúcar y añadir la gelatina, juntar con el resto del coulis. Añadir esta preparación a la nata con movimientos envolventes suaves de abajo arriba. Colocar una plancha de bizcocho en la base. Bañar con un almíbar de ron. Poner la mousse y enfriar. Volver a repetir la operación, pero esta vez con coulis de fresas. Dejar enfriar para que coja cuerpo y terminar con una capa de brillo.

PRESENTACIÓN: Sobre una crema de fresa, y añadir una quenelle de helado de coco.

PUERRO ESCABECHADO A BAJA TEMPERATURA SOBRE HUMMUS DE ANCHOAS, MAHONESA DE WASABI Y VINAGRETA DE ACEITUNAS GORDAL

INGREDIENTES: Puerro, aceite, vinagre, sal, garbanzos, anchoas, cilantro, tahina, mahonesa, wasabi, chalotas y aceitunas gordal deshuesadas.

ELABORACIÓN: Primero cortar lo blanco del puerro a una longitud de 10 cm, envasar al vacío con un poco de aceite, sal y vinagre y lo cocer a 65ºC durante 45 minutos. *Para el hummus:* triturar los garbanzos cocidos con las anchoas, el cilantro, la tahina, un poco de aceite, sal y vinagre. Mezclar la mahonesa con el wasabi. Por otro lado, picar las chalotas y las aceitunas y aliñar la vinagreta.

PRESENTACIÓN: Sacar los puerros de la bolsa de vacío y marcarlos en la plancha. En un plato poner un poco de hummus en el centro, el puerro encima, unos puntitos de mahonesa y poquito de vinagreta de aceitunas.

BORRAJA C'ALIAL SOBRE CREMA DE COLIFLOR, ACEITE DEL BAJO ARAGÓN AHUMADO Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

INGREDIENTES: Borraja C'alial, coliflor, mantequilla, Aceite del Bajo Aragón DOP, carbón de haya, huevos, sal, tocino, Jamón de Teruel DOP y ajos.

ELABORACIÓN: Limpiar y cocer las Borrajas C'alial durante 2 min y enfriar rápidamente. Por otro lado, cocer la coliflor, escurrir y triturar con un poco de mantequilla, rectificar de sal y pimienta. *Aceite ahumado*: poner el Aceite del Bajo Aragón DOP en un bote de cristal, añadir el carbón de haya, cerrar y cocer a 62ºC durante 2 horas. Cocer los huevos a 65ºC durante 40 minutos.

PRESENTACIÓN: Poner en el fondo de un plato hondo la crema de coliflor, colocar encima la Borraja C'Alial salteada con el ajo, el tocino y el Jamón de Teruel DOP. Para terminar, colocar el huevo cocido a baja temperatura y por último aliñar con el aceite ahumado y unas escamas de sal.

LOMITOS DE ESTURIÓN DEL CINCA EN COSTRA DE ALMENDRAS Y PAN ESPECIADO, CON MAHONESA CÍTRICA Y ENDIVIAS BRESEADAS

INGREDIENTES: Lomitos de esturión, harina, huevo, almendras picadas, pan de especias en daditos, mahonesa, limón, limas, pomelo, endivias, Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, puerro, zanahoria, ajo, aceite, sal y vino blanco.

ELABORACIÓN: Cortar los lomos de esturión en tiras de unos 2 cm de anchura, sazonar y pasarlos por harina, huevo y almendras mezcladas con el pan de especias. Después freirlos. Primero rallar las pieles de los cítricos, posteriormente hacer el zumo y mezclar con la mahonesa. Para las endivias, picar las verduras, saltear con un poco de aceite y poner este sofrito en una bolsa de vacío con las endivias partidas a la mitad y un chorrito de vino blanco. Hacer el vacío en la bolsa y ponerlo a cocer durante 1 hora a 65ºC.

PRESENTACIÓN: Poner una lágrima de mahonesa cítrica en un plato, al lado colocar 2 mitades de endivias y por último los lomitos de esturión.

SALMOREJO

INGREDIENTES: 1 kg de Tomate Rosa de Barbastro maduro, tres dientes de ajo, unos cuscurros de pan seco, vinagre de vino, AOVE, huevo cocido, Jamón de Teruel DOP y fresas.

ELABORACIÓN: Hacer un salmorejo tradicional, añadir un puñado de fresas de temporada.

PRESENTACIÓN: Guarnicionar con un poco de chorizo, salchichón, Jamón de Teruel DOP, costrones de pan, huevo cocido y unos trozos de fresa.

VENTRESCA DE ATÚN

ELABORACIÓN: Marcar el trozo de ventresca de atún en la brasa a fuego vivo para que el interior quede rose, colocar sobre una crema de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y decorarlo con una reducción de vino tinto y vinagre de Módena, unos brotes tiernos y una buena chorreada de Aceite Sierra del Moncayo DOP especiado con guindilla, laurel y tomillo.

TORRIJA SALADA DE PERNIL

ELABORACIÓN: Empapar el cuadrado de hogaza en leche aromatizada con canela y naranja pero en vez de azúcar le ponemos sal, planchar en un papel sulfurizado. Encima poner una lasca del pernil previamente asado durante 12 horas a 72°C, con la salsa resultante una vez ligada y bañarlo.

PRESENTACIÓN: Decorar con unos trozos de piparra.

CROQUETA CREMOSA DE SOBRASADA CON MOUSSE DE MASCARPONE Y ALIOLI

INGREDIENTES:

Sobrasada, leche entera, mascarpone, ajo, aceite de oliva, harina de maíz y mantequilla.

ELABORACIÓN:

Diluir la mantequilla con la sobrasada, añadir leche entera y dejar hervir durante 5 minutos, pasado el tiempo, incorporar la harina de maíz y trabajar durante unos 10 minutos sin dejar de remover, sazonar al gusto y verter la mezcla en una bandeja y dejar enfriar durante 24 horas. Hacer unas bolas con la masa de unos 50 gramos, rebozar en harina de maíz, huevo y copos de patata y freír en abundante aceite. Para la mousse de mascarpone añadir el queso con un poco de nata líquida y trabajar en el robot hasta tener una mousse cremosa. Para el ali-oli , picar un ajo en el mortero y añadir una pizca de sal y vamos añadiendo aceite de oliva de poco en poco.

EMULSIÓN DE ESPINACAS CON GUISANTE LÁGRIMA, TOCINO IBÉRICO Y GAMBA ROJA

INGREDIENTES:
Hoja de espinaca, guisante lágrima, tocino ibérico, gamba roja y AOVE.

ELABORACIÓN:
Blanquear la hoja de espinaca y enfriar en agua con hielo, añadir AOVE y emulsionar con el guisante lágrima. Salteados ligeramente en aceite, añadir el tocino ibérico y dejar durante 2 minutos a fuego lento, colocar sobre la emulsión de espinacas y en la misma sartén de la fritura de los guisantes con el tocino, planchar la gamba roja durante 10 segundos.

ZAMBURIÑA SALTEADA CON BROTES TIERNOS, ALGA WAKAME Y CÍTRICOS

INGREDIENTES: Zamburiña, alga wakame, apio, cebolleta, ajo y lima.

ELABORACIÓN: Limpiar la zamburiña y dejar su centro con su coral, sofreír el ajo y marcar la zamburiña por ambos lados durante 30 segundos, añadir la cebolleta, el apio y el zumo de la lima, servir en la concha con el alga wakame, los brotes tiernos y el jugo de cocinarlo.

TORTILLA DE TRUFA NEGRA

INGREDIENTES:

Patata, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, huevos, sal, trufa y aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Freir la patata y la Cebolla Fuentes de Ebro DOP a baja temperatura. Batir los huevos, rallar la trufa y salar. Cuando esté pochada la patata unir al huevo y dejar reposar. Echar aceite de oliva en la sartén, verter la mezcla, cocinar 2 minutos por cada lado y a disfrutar.

ALMEJAS AL AJILLO

INGREDIENTES: Aceite de oliva, ajos, almejas, 2 huevos y sal Maldon.

ELABORACIÓN: Freir ajos en aceite de oliva, una vez dorados echar las almejas. Retirar una vez abiertas. En el aceite que ha quedado freímos dos huevos. Servimos con sal Maldon y buen pan de pueblo para untar.

CACHOPO DE WAYOU

ELABORACIÓN:

Montaje clásico de cachopo: capa de carne de wayou, capa de cremoso queso, otra de jamón ibérico y cerramos con wayou otra vez. Especiamos y empanamos con panko y a freír...

SOLOMILLO DE AGNEI

INGREDIENTES: 100 gr solomillo de Agnei, 60 gr mantequilla, 30 gr Jamón de Teruel DOP, 20 cl jugo de Ternasco de Aragón IGP reducido, 50 gr patata criollas, 2 chalotas y cebollino picado.

ELABORACIÓN: Asar las patatas en el horno a 180ºC durante 15 minutos. Una vez asadas partir por la mitad y saltear en una sartén con la mitad de la mantequilla, las chalotas, la mitad del Jamón de Teruel DOP y el cebollino. (Todos ellos picados previamente en juliana). Reservar. En una sartén bien caliente disponer el solomillo cortado en 2 medallones y cuando esté bien sellado por todos los lados añadir la mantequilla y bañar constantemente la pieza de carne con ella. Retirar cuando la carne haya absorbido toda la mantequilla.

PRESENTACIÓN: Poner en el fondo del plato el solomillo y napar con el jugo del Ternasco de Aragón IGP. Decorar con flor de Jamón de Teruel DOP y la guarnición de las patatas.

ENSALADA DE BORRAJA C'ALIAL, REMOLACHA Y FRESAS CON QUESO FRESCO DE SIESO

INGREDIENTES: 100 gr remolacha cocida, 100 gr fresas frescas, 100 gr Borraja C'alial, 30 gr queso fresco Sieso, 20 gr rabaneta, 1 cebolla morada, zumo de limón, vinagre de manzana, mostaza antigua y AOVE.

ELABORACIÓN: Limpiar y cortar las borrajas C'alial y cocer en abundante agua con sal durante 10 min y sacarlas a agua con hielo para mantener su color. Reservar. Por otro lado, picar la remolacha y las fresas en cuadrados uniformes y reservar. *Para la vinagreta:* Picar la cebolla morada en brunoise y la rabaneta en láminas finas. Aliñar con sal, aceite, mostaza, el zumo de limón y el vinagre de manzana. Mezclar la vinagreta con las fresas, la remolacha y el queso de Sieso desmigado.

PRESENTACIÓN: Colocar en un timbal en el fondo del plato y coronar con la Borraja C'alial cocida. Decorar con un buen chorro de AOVE.

CARPACCIO DE MANITAS

INGREDIENTES: 500 gr manitas cocidas, 100 gr gambas, 2 puerros, 1 Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 1 ajo, AOVE, guindilla cayena, brandy, sal, pimienta y pimentón picante.

ELABORACIÓN: Deshuesar las manitas ya cocidas y ayudándonos de un papel film hacer cilindros, congelar un par de horas. Reservar. *Para el aliño:* disponer en una sartén con aceite las cabezas de las gambas, el ajo, la cayena y freir a fuego lento aplastando suavemente de vez en cuando para que saquen los jugos. Una vez fritas, desechar las cabezas y colar el aceite resultante. En ese aceite sofreir puerro, cebolla Fuentes de Ebro DOP y ajo cortados en brunoise, a fuego lento. Cuando esté bien pochado subir el fuego y añadir el cuerpo de las gambas ya peladas y cortadas en trocitos. Saltear brevemente y flamear con el brandy. Reservar.

PRESENTACIÓN: Cortar láminas muy finas de nuestro cilindro de manitas, ayudándonos de un soplete le damos una ligera temperatura hasta que funda la grasa. Terminar el plato disponiendo encima de las manitas el sofrito de gambas bien caliente. Decorar el plato con cayena molida o pimentón picante.

ALCACHOFA DE PRIMAVERA, COCOCHA DE BACALAO Y JUGO YODADO DE HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES: (4 pax). *Para las alcachofas:* 4 alcachofas naturales, sal, aceite de oliva y 1 limón (para evitar la oxidación). *Para el jugo yodado:* 2 dl de fumet de moluscos, c/s de hierbas aromáticas y aceite de oliva suave. *Para la emulsión de bacalao:* AOVE de Aragón, 4 cocochas de bacalao, 1 diante de ajo, 1 trocito de guindilla. *Para guarnecer y decorar:* huevas de trucha y hierbas aromáticas.

ELABORACIÓN: Limpiar las alcachofas y cocerlas, dejarlas en punto óptimo de cocción. *Para el jugo yodado:* Hacer un fumet de moluscos, añadir las hierbas aromáticas al gusto, triturar y arreglar de sal. *Para la emulsión de bacalao:* Confitar el ajo y la guindilla en el aceite, retirarlos, bajar el fuego y añadir las cocochas de bacalao, emulsionar.

PRESENTACIÓN: Sobre un plato hondo poner la alcachofa con su tallo hacia arriba. Añadir puntos de emulsión de bacalao sobre la alcachofa y apoyar sobre ella la alcachofa, Añadir el jugo yodado en la base del plato, guarnecer con las huevas de trucha con brotes y hierbas aromáticas.

GAMBA ROJA, ANGUILA, HORTALIZAS DE ZARAGOZA, AZAFRÁN DE MONREAL DEL CAMPO Y CAVIAR DE ESTURIÓN DEL PIRINEO.

INGREDIENTES: (12 pax). *Salsa de azafrán:* aromáticos, leche de coco, Azafrán de Monreal del Campo Artesanía Alimentaria, sal y pimienta. *Jugo de gamba y los carpaccios de gamba:* ajo, cabeza, mantequilla, sal y c/s de xantana. *Para cubrir el cuerpo de gamba y de anguila:* rábanos, pepinillo baby. *Otros:* Caviar de Esturión Pirinea.

ELABORACIÓN: *Salsa de Azafrán:* infusionar en el coco todos los ingredientes, arreglar con sal y reposar. *Para la salsa y el jugo de gamba:* limpiar las gambas separando las cabezas del cuerpo y quitando el intestino. Meter los cuerpos de la gamba entre papel film y espalmar, congelar. Las cabezas de la gamba saltearla con mantequilla, ajo, arreglar de sal, triturar, pasar por un colador fino y espesar con xantana si es necesario, meter en una manga, reservar en frío.

PRESENTACIÓN: Cortar la anguila, y cuadrar con su forma el carpaccio de gamba, poner encima, añadir la sal y el aceite y cocinar con el soplete sobre el carpaccio, cubrir con las verduras. Sobre éstas pondremos unos puntos de jugo de gamba y el caviar de esturión. Terminar el plato añadiendo la salsa de azafrán.

COCHINILLO ASADO CON SUS CORTEZAS Y TUBÉRCULOS

INGREDIENTES: (8 pax); *Para el cochinillo y sus cortezas:* 1 cochinillo, c/s de sal, c/s de pimienta y c/s de aceite de oliva. *Para el jugo de cochinillo:* verduras, vino garnacha, agua mineral, recortes de cochinillo, tubérculos, ajo negro, aceite de semillas y huevo.

ELABORACIÓN: Cortar y salpimentar el cochinillo, cocinar a 82ºC hasta que esté tierno y jugoso. Separar la carne de la piel, y parte de ésta reservar para hacer las cortezas fritas en un aceite, con el resto ensamblar y darle forma de pastel. Con los huesos, las verduras, el vino de garnacha y el agua elaboramos un jugo de cochinillo fino y reducido. Picar las cortezas de cochinillo. Cortar y cocinar los tubérculos. Hacer una mahonesa de ajo negro con el huevo el ajo y el aceite de semillas.

PRESENTACIÓN: Dar forma a las cortezas, apoyar los tubérculos y poner un punto de mahonesa ajo negro. Marcar el pastel e incorporarlo, acompañar con el jugo de cochinillo.

ENSALADA TRADICIONAL

INGREDIENTES:

Ventresca, burrata, canónigos, tomate y escamas de tomate seco.

TACO DE FOIE FRESCO CON BASE DE MERMELADA DE COMPOTA DE MANZANA, PIMIENTA Y SAL

INGREDIENTES:

Foie, pan tostado, compota de manzana, sal Maldon y pimientas en especia.

ELABORACIÓN:

Descongelar el foie y meter al horno entre 3 y 4 minutos a 180 ºC

Colocar una base de pan (previamente tostado), ensamblar añadiéndole compota de manzana. Sobre esta base colocaremos el foie encima, flambeado con un soplete, posteriormente le añadiremos para acabar sal Maldon y una fusión de pimientas.

TATAKI DE CHULETA PREMIUM

INGREDIENTES: Chuletas, salsa Bastarda y sal Maldon.

ELABORACIÓN: Descongelar previamente la carne, cortar a tiritas finas de medio centímetro, emplatar y flambear con el soplete para que adquiera temperatura. Acompañar con una salsa macerada con el propio jugo de la carne y salsa Bastarda y sal Maldon.

Parrilla Albarracin

CROQUETAS CREMOSAS POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN A LA ANTIGUA

INGREDIENTES: Contramuslos de pollo sin hueso, mantequilla, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, ajo, pimiento rojo, 1 cucharadita de pimentón, salsa de tomate, tomillo, laurel, romero, harina de trigo, vino blanco, caldo de pollo, leche, Jamón de Teruel DOP, AOVE y sal.

ELABORACIÓN: Salar los contramuslos de pollo y cortar en dados pequeños. Echar aceite en una cazuela grande y saltear a fuego fuerte, reservar. Calentar la mantequilla en otra cazuela a fuego lento e incorporar las verduras limpias y picadas por este orden: primero la cebolla, después los ajos y por último el pimiento. Cuando las verduras estén pochadas, agregar el pimentón, la salsa de tomate, el tomillo, el laurel y el romero, sofreír unos minutos. Incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocinar a fuego bajo unos 15 minutos. Añadir el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol. Echar el caldo de pollo y la leche poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento 15 minutos más hasta que adquiera consistencia. Agregar el pollo reservado y el jamón cortado también en dados, cocer otros 15-20 minutos sin dejar de remover. Echar la masa en una fuente y enfriar. Cubrir la superficie con fil transparente y reposar en el frío unas 12 horas. Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado. Freírlas en AOVE a 190 ºC, retirarlas y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

ARROZ MELOSO DE BORRAJA C'ALIAL DE ZARAGOZA Y VIEIRAS

INGREDIENTES: Borraja C'alial, vieiras, arroz, sal al gusto, Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, perejil, vino blanco, AOVE y fumet de mariscos.

ELABORACIÓN: Limpiar la Borraja C'alial, cortar en trozos pequeños y cocer en abundante agua con un poco de sal, cuando este casi cocida, sacarla del agua de cocción y reservar por un lado la Borraja C'alial y por otro el caldo. Pochar un poco de Cebolla Fuentes de Ebro DOP cortada muy finita y cuando esté pochada añadir el arroz junto con las borrajas. Mojar el arroz con la cocción de las borrajas. Cuando esté todo cocido añadir el fumet y las vieiras una vez doradas en el surtén con AOVE.

PRESENTACIÓN: Colocar el arroz en un plato hondo y añadir encima las vieiras.

TERRINA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PIL-PIL DE PIMIENTOS MORRONES ASADOS

INGREDIENTES: Cuellos de Ternasco de Aragón IGP, pimientos morrones y cebolleta. *Para el aliño de los cuellos:* sal, AOVE, ajo, laurel y romero.

ELABORACIÓN: *Para los cuellos:* Aliñar los cuellos con sal, ajo, laurel, romero y AOVE. Envasar al vacío y cocinar a 70ºC hasta que estén tiernos, deshuesar los cuellos. Hacer un sofrito bien caído con ajo y cebolleta. Añadir la carne de Ternasco de Aragón IGP. Prensar un poco con peso para que compacte bien y envolver en tela de redaño. *Para el pil-pil de pimientos asados:* Hornear los pimientos morrones con sal y AOVE por 20 minutos a 170ºC una vez horneados dejar enfriar para quitar la piel y con su propio jugo hacemos el pil-pil.

PRESENTACIÓN: Colocar de base el pil-pil de morrones y encima la tarrina de Ternasco de Aragón IGP.

Rest. El Palco de las Esquinas

BACALAO EN TEMPURA, CREMOSO DE COLIFLOR Y ALGAS

INGREDIENTES:

200 gr bacalao, 1 coliflor pequeña, 100 gr patatas monalisa, 50 gr nata, aceite de oliva virgen, aceite de girasol, sal y pimienta. *Para la tempura:* 250 gr agua mineral fría, 1 huevo, 125 gr harina y 30 gr Trisol.

ELABORACIÓN:

Cocer la coliflor con la patata cortada y cubriendo de agua. Una vez cocido, turbinar y terminarlo con la nata, aceite de oliva, sal y pimienta. Mezclar la harina y el trisol, y a continuación, el agua mineral fría y el huevo. Dejar reposar 30 min en la nevera. Con esta masa hay que rebozar el bacalao y freírlo a unos 180ºC en aceite de girasol.

TERRINA DE RABO DE TORO, TAMARINDO Y CREMA AGRIA

INGREDIENTES: 1,5 Kg de rabo de ternera, 1 Cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 3 zanahorias, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 3 tomates maduros, 2 ajos, laurel, tomillo, sal, pimienta, vino tinto, harina para rebozar y pasta tamarindo. *Para la crema:* nata líquida, zumo de limón, vinagre blanco y sal.

ELABORACIÓN: Poner aceite en una cazuela a calentar, mientras pasar por harina el rabo de ternera y freírlo hasta que esté dorado, entonces retirar y añadir las verduras. Una vez rehogadas las verduras echar el vino tinto y reducir su cantidad de alcohol. Posteriormente introducir el rabo de ternera y cubrir de agua, dejar cocer hasta que esté blando y se despegue la carne del hueso. Una vez cocido, deshuesar y poner en un molde 24 horas. Colar el jugo para desglasarlo y añadir la pasta de tamarindo para terminar de ligar el jugo. Cortar una ración y la terminar con la crema agria.

CHOCOLATE, COCO Y CURRY

INGREDIENTES:

Para el bizcocho: 500 gr azúcar, 8 naranjas, 6 huevos, 200 ml aceite de girasol, 500 gr harina, 30 gr levadura, sal y curry. *Para el chocolate:* 200 ml leche, 250 gr nata, 3 huevos, 450 gr chocolate, 2 hojas de gelatina y ron.

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes para el bizcocho y poner la mezcla en una bandeja con papel sulfurita para hornearlo a 180ºC durante 35 minutos.

PRESENTACIÓN: Terminar con el helado de coco y la mezcla del chocolate.

ENSALADA DE AGUACHILE DE LANGOSTINOS, GUACAMOLE, HELADO DE MOSTAZA Y TOTOPOS

INGREDIENTES: Zumo de lima, chiles, cilantro, langostinos, cebolla morada, pepino, tomate, aguacate, zumo de limón y chipotle.

ELABORACIÓN: Elaborar el aguachile con el zumo de lima, chiles y el cilantro, triturar y colar. Macerar los langostinos con el aguachile y la cebolla morada, añadir el pepino. *Para el guacamole:* picar la cebolla, tomate y aguacate, aliñar con zumo de limón y chipotle. Colocar el aguachile en el fondo, los langostinos, el guacamole y la quenelle de helado de tomate. Freír los totopos y colocar encima.

LOMO DE RAPE ALMENDRADO, CREMA DE CALABAZA ASADA, VAINILLA Y GUISANTES

ELABORACIÓN: Asar las calabazas violinas, triturar con mantequilla y nata. Escaldar los guisantes y licuar con la lecitina de soja, triturar para sacar el aire de burbujas. Limpiar el rape y confitar los lomos con laurel 18 minutos a 65°C. Enfriar. Racionar y marcar el rape. Confitar la vainilla en rama con AOVE, triturar. Hacer el tuile de tinta de calamar.

PRESENTACIÓN: Colocar en el fondo la crema de calabaza, el rape y al lado el aire de guisantes, unas gotas de aceite de vainilla y el tuile de tinta.

CARRÉ DE LECHÓN SOBRE BERENJENA A LA BRASA Y JUGO DE SU ASADO

ELABORACIÓN: Confitar el carré con piel de naranja y tomillo durante 12 horas a 65°C. Enfriar. Asar al fuego las berenjenas y acabar al horno, pelar y triturar montando con AOVE. Racionar el carré, marcarlo por la piel hasta que quede crujiente. Desglasar los jugos y elaborar la salsa.

TXANGURRO REGADO CON SUQUET TEMPLADO

INGREDIENTES: (4 pax) .*Para falso tomate:* 125 gr centolla, ½ Cebolla Fuentes de Ebro DOP, ½ puerro, 15 gr pimiento rojo, 15 gr pimiento verde, 15 gr brandy y 100 gr de salsa de tomate. *Para el baño del tomate:* 12 gr gelatina vegetal y 250 gr suero resultante de la decantación del zumo de tomate. *Crema americana.*

ELABORACIÓN: Elaborar el txangurro con el método tradicional y una vez hecho apartar del fuego, añadir tres hojas de gelatina hidratada en agua helada, emulsionar y hacer el falso tomate ayudándonos de fil, congelar. Posteriormente, quitar el fil y bañar en el producto que hemos realizado con la gelatina vegetal y el suero llevado a ebullición. Reservar.

PRESENTACIÓN: En el centro el tomate y acompañar de dados de langostinos salteados, carabinero, crujiente de Wanton. Servir alrededor una crema americana tibia.

CARPACCIO DE VIEIRA CON ESFERIFICACIÓN DE CALABAZA Y PUNTILLAS DE CALAMAR

INGREDIENTES: 250 gr calabaza, 100 gr mantequilla, 35 gr azúcar, 10 gr de gluco y sal.

ELABORACIÓN: Asar la calabaza violina con el objetivo de recuperar la pulpa y agregar en caliente el resto de ingredientes y turbinamos en Thermomix.

Congelar en molde de esferas durante 24 horas y bañar en algin y agua osmotizada hasta conseguir esfera, (aproximadamente 2 minutos). Aplastar la vieira y condimentar al gusto con una vinagreta suave y freír unas puntillas de calamar.

PRESENTACIÓN: Colocar alrededor de la vieira como si de puntillas de huevo se tratara. Finalizar con la esfera en el centro del carpaccio de vieira, salpimentar.

TIRAMISÚ, SOLETILLA MASCARPONE Y AMARETTO

INGREDIENTES: 125 gr nata, 100 gr mascarpone, 75 gr azúcar, 10 gr amaretto, soletilla y 2 colas de pescado.

ELABORACIÓN: Elaborar una mousse tradicional texturizando con la gelatina y agregar a nuestros moldes personalizados de higos, congelar.

Realizar un baño negro con 250 gr reducción de vino, amaretto y 10 gr de gelatina vegetal, llevar a ebullición y, fuera del fuego, bañar el higo previamente congelado.

PRESENTACIÓN: Colocar el higo en el centro del plato y acompañar de 'mignardises' de bombón de oro y un helado de cerezas congeladas.

CROQUETA DE AJÍ DE GALLINA

INGREDIENTES: 2 Kg gallina, 2 litros de leche, 200 gr mantequilla, 300 gr harina, 2Kg cebolla, 60 gr sal, 500 gr de ají amarillo licuado sin semillas, huevo y pan rallado.

ELABORACIÓN: Hervir la gallina, una vez cocinada las deshilachamos y reservamos. Sudar la cebolla cortada con la mantequilla y la sal, incorporar la harina y cocinarla. Incorporar la leche, el ají amarillo licuado sin semillas, la gallina y cocinamos hasta obtener una masa firme. Enfriamos y luego racionamos y rebozamos por harina, huevo batido y pan rallado. Freír en aceite caliente y servir.

SUSHI PARTY

INGREDIENTES:

Maki con tartar de atún, maki con tartar de trucha y mayonesa japonesa, maki con lubina y chicharrón de calamares y maki de roast-beef con salsa tártara.

CEVICHE CARRETILLERO

INGREDIENTES: 100 gr de corvina, 60 gr de leche de tigre, 20 gr de pasta de ají rocoto, sal, cilantro, cebolla roja en pluma, boniato cocido, maíz cocido y lechuga

ELABORACIÓN: Cortar la corvina en pequeños cubos y reservamos. En un bol incorporamos el zumo de lima, un ajo, jengibre pelado, sal, cebolla roja, apio y un poco de corvina y lo licuamos en una batidora americana con un hielo. Tamizamos con un chino y reservamos.

En un bol ponemos la corvina, sal, pimienta y vertemos la leche de tigre, picamos cilantro y mezclamos. Emplatamos en un plato hondo la corvina en el centro, decoramos con cebolla roja en pluma, hojas de lechuga, boniato asado en rodajas, maíz cocido y decoramos con unas ramitas de cilantro.

SANDÍA, TOMATE, QUISQUILLA, CAVIAR DE ARENQUE Y SALICORNIA

INGREDIENTES: 300 gr de sandía, 360 gr de tomate cherry, 1 Tomate Rosa de Barbastro (maduro), 20 unidades de quisquilla, 1 cuchara sopera caviar de arenque, 20 gr de salicornia y cuchara sopera de AOVE.

ELABORACIÓN: Pelar y curar en una salmuera las quisquillas 5 minutos, rallar el Tomate Rosa de Barbastro y mezclar el resto de los ingredientes.

CABALLA, AJO-BLANCO DE COCO, ALGAS Y CURRY JAIPUR

INGREDIENTES: 4 caballas desespinadas, 20 gr de mezclun de algas, 20 gr de puré curry, 80 gr de ajo blanco y 80 gr de leche de coco.

ELABORACIÓN: Hornear suavemente las caballas, mezclar ajo-blanco y leche de coco, cortar y aliñar con un poquito de AOVE las algas.

PRESENTACIÓN: Montar como en la foto y decorar con unos puntos de curry Jaipur.

TARTAR DE PRESA DE BLANCO DE TERUEL

INGREDIENTES: 600 gr de presa, 150 gr de picadillo de encurtidos, 20 gr de curry rojo picante, 120 gr de remolacha y cuchara sopera de AOVE.

ELABORACIÓN:

Limpiar y picar finamente a cuchillo la presa y los encurtidos, aliñar con el curry y el AOVE, cortar unas finas láminas de remolacha y hacer unas empanadillas abiertas con la remolacha y el tartar, acompañar con unos brotes tiernos y unas rebanadas de pan de semillas tostado.

Menús

Casa Juanico

Raviolis de rape y langostinos:
Raviolis wanton escaldados rellenos de crema de rape ligera con langostinos, Cebolla Fuentes de Ebro DOP rehogada y gamba roja coronado con salsa romescu

Brioche de panceta asada a baja temperatura
con micromezclum, cebolla morada, mahonesa de soja, crujiente de cebolla caramelizada y salsa teriyaki.

Erizo en crema de cava:
Cebolla Fuentes de Ebro DOP rehogada con rape yema de erizo en una crema ligera de nata y cava

Torrija de Café con helado de castañas.

Celebris Restaurante

Aperitivo del día:

Esturión del Pirineo soasado, remolacha, fresa y guacamole.

Buñuelos de Ternasco de Aragón IGP a las cinco especias, Cebolla Fuentes de Ebro DOP berenjena y yogurt.

Mousse de queso Tronchón de Artesanía Alimentaria, cerezas y crumble.

El Blasón del Tubo

Sinfonía verde con frutos secos, queso azul y vinagreta de miel y mostaza

Risotto de toro y setas

Bacalao confitado sobre pisto casero y paté de oliva

Carrillera de ternera a la garnacha
Mousses caseras

El candelas

Cecina de León y tartar de Tomate Rosa de Barbastro con lima

Arroz de callos de Teresa gratinado con lagrima de garbanzos

Sashimi de trucha del Grado sobre pilpil de boletus y escabeche de Borraja C'alial

Picaña de vaca del Pirineo con chimichurri de pera de San Juan

Trenza de Almudevar C'alial con helado artesano

Café El Criollo

El Meli del Tubo

Ensalada de Borraja C'alial con remolacha, fresas, queso fresco de Sieso (Villa Villera) aliñada con Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón.

Carpaccio mar y montaña de manitas y gambas con ligero toque picante
Tostada de pan tradicional de Leciñena con pimientos asados
Cebolla de Fuentes de Ebro DOP caramelizada y queso nube al graten

Bacalao al pil -pil de Jamón de Teruel DOP.

Solomillo de agnei glaseado en mantequilla napado con su propio jugo y coronado con flor de Jamón de Teruel DOP.

Helado de Melocotón de Calanda DOP con crujiente de caramelo de vino

Petit four (Garnachicos).

El Windsor

Croqueta de Borraja C'alial y trufa Tuber Melanostrum.

Gua bao de chistorra pimiento
Surtido de gyozas (sepia encebollada, Lonzaniza de Aragón, pato de Santa Eulalia a la naranja, rabo de vaca vieja).

Salteado de lagarto Ibérico con verduritas, Cebolla de Fuentes de Ebro DOP. (Sólo si están en temporada o caramelizadas).

Helado de yogur sobre higos al vino rancio.

Flash Alagón Gastrobar

Aperitivos:
Crema de boletus con huevo poché y patatas paja
Zamburiñas a la sal de Garnacha
Crujiente de langostinos marinados
Torrija borracha de Ternasco de Aragón IGP con su escabechado
Erizo (Kataifi con queso de cabra, piña, membrillo y mousse de foie)

Plato principal
Lingote de cochinillo asado y trufado con patatas a lo pobre

Postre: Tarta cremosa de queso con frutos rojos

Hotel Don Jaime 54***

Canelón de Paletilla de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura, chocolate, aire de zanahoria y migas.

Carpaccio de calabacín blanco con helado de queso Idiazabal, parmesano y albahaca fresca.
Vegetariano

Rape con salsa de ostras y jengibre

Torrija de brioche con espuma de Oreo

Hotel Restaurante Río Piedra

Aperitivo de Bienvenida:
Vermut casero Esteban Castejón
Mini lasaña de morcilla de cetina y Borraja C'alial.

Entrante (para compartir):
Tartar de salmón marinado con aguacate y pimienta de Sichuan.

Primero (para compartir):
Maxi-canelón de ternera con trufa de Abanto y longaniza de Ariza y parmesano.

Segundo:
Cordero lechal de Ariza asado a la antigua con patatas panaderas y aromas de monte.

Postre (a elegir):
Borracho de ron y café con espuma de coco.
Trina-piña colada natural con helado de piña y frambuesa liofilizada.

Kentya

Ajo blanco con arenque ahumado y huevas de lumpo

Ravioli de changurro y langostinos con veloute de pollo asado

Timbal de carrillera de Ibérico, cremoso de calabaza y portobello

Mousse de fruta de la pasión y fresa con helado de coco

La Gerencia del Tubo

Torrija salada con pernil asado en su salsa

Salmorejo de picota con curados y salazones

Ventresca de atún rojo brasa sobre Cebolla de Fuentes de Ebro DOP

Pollo de corral con portobello

Quesada con frutos silvestres escabechados

Meli - Melo

Principal a elegir entre:
Bacalao al pil-pil de Jamón de Teruel DOP.
Solomillo de agnei glaseado en mantequilla napado con su propio jugo y coronado con flor de Jamón de Teruel DOP.

Postre:
Helado de Melocotón de Calanda DOP con crujiente de caramelo de vino.

Petit four (Garnachicos).

Oisi Don Gourmet

Ensalada de ventresca, burrata, canónigos, tomate y escamas de tomate seco, elaborada de forma tradicional.

Taco de foie fresco con base de mermelada de compota de manzana, pimienta y sal.

Tataki de chuleta Premium.

Teja artesanal de almendra de Huesca.

Parrilla Albarracín

Croquetas cremosas pollo de corral al chilindrón a la antigua.

Trucha del Pirineo marinada con sus huevas, Tomate Rosa de Barbastro y albahaca.

Arroz C'alial meloso de Borraja C'alial de Zaragoza y vieiras.

Terrina de Ternasco de Aragón IGP confitado a baja temperatura con pil-pil de pimientos morrones asados.

Flor de hojaldre de Melocotón de Calanda DOP y sopa fría de yogur.

Rest. El Palco de las Esquinas

Menú degustación:
Licuado de remolacha, albahaca, queso feta y sardina ahumada

Canelones de pollo Poleñino con setas del momento, bechamel y reducción de su propio jugo.

Tempura de bacalao , coliflor y algas.

Terrina de rabo de toro, tamarindo y crema agria.

Postre
Chocolate, coco y curry.

Urola

Tomate Rosa de Barbastro, sandía, quisquilla curada, salicornia y caviar de arenque.

Buñuelos de txangurro en tempura, aguacate y espuma de patatas.

Pochas con foie-gras.

Segundos a elegir:

Caballa, ajo-blanco de coco, curry y algas

O

Tar-tar de presa de cerdo con chipotle ahumado y remolacha

O

Arroz C'alial de sardinas a la brasa

Postre:

Alberges, mango, cerezas, rosas y jengibre

Aragonia Palafox

Coctel 'Espuma de Ambar'.

Mejillón en salmuera, bolita de queso de oveja añejo de Aragón,emulsión de tomate, breva y miel de flores de Ribagorza.

Hummus de remolacha, encurtidos, oliva gordal de Aragón y virutas de yema marinada (huevos de gallinas camperas de Los Monegros de Producción Ecológica).

Arroz negro Maratelli (C´alial) meloso de chipirón con emulsión de escabeche de ave y Azafrán de Jiloca.

Trucha a la parrilla, su caviar, salsa de coco especiado y Melocotón de Calanda DOP.

Solomillo de Agnei Ibérico albardado con jamón de cordero agnei y trufa de verano, espuma de polenta cocida especiada y jugo del cordero.

Choux au craquelin con cerezas en texturas.

Braseria Fire

¿Empezamos con una tapa no? Entrantes:
Bravas. Croqueta. Minicachopo de Ternasco de Aragón

Pase 1:
Huevo a baja temperatura, setas, foie, patata asada

Pase 2: Magañico

Pase 3:
Migas aragonesas - Carrillera de Ternasco de Aragón IGP- Salsa siciliana - Parmentie de patata asada.

Pase 4:
Crepe - cuello de Ternasco - Pedro Ximénez.

Pase 5:
Lingote de Ternasco de Aragón IGP salseado con jugo de su propio cocinado a fuego lento a la leña.

Pase 6 (dulce):
Mousse de chocolate - Crambel Aceite del Bajo Aragón DOP.

Pase 7 (dulce)
Tarta de queso.

Casa Pedro

Aperitivos:

Crema templada de puerros asados a la brasa, sal de sus cenizas

Croqueta cremosa

Entrantes:

Trucha Pyrinea, salsa Nikkei acevichada, uva tinta

Canelones de pintada, trompeta negra y salsa de boletus

Pescado:

Corvina a la parrilla, curry de Borrajas C'alial, verduritas asadas-

Carne:

Carrillón de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura,

hummus de zanahorias asadas, yogur especiado

Postre:

Nuestra tarta de queso

Complejo Hostelero Hábitat Sella

Esturión ahumado, caviar y crema agria

Anchoa, pimiento y Radiquero.

Huevo "Ole" con papada de Duroc y jugo cocido

Bacalao, Borraja C'alial y hongo.

Ternasco de Aragón IGP, Arroz C'alial y lechecillas.

Postre:
Limón, romero y chocolate blanco.

PREMIOS Horeca

MENÚ 55€

BEBIDA INCLUIDA:
Agua / cerveza de cervezas Ambar o Coca-Cola o Vino de la D.O. Campo de Borja / café

El Cachirulo

Patacón, aguacate, anchoas y
pico de gallo.

Focaccia con Longaniza de Aragón y
espuma de queso Patamulo.

Gazpacho de fresas, ostra en tempura
y helado de albahaca.

Ceviche de lubina con leche de tigre y camarones.

Carrè de Ternasco de Aragón IGP a la brasa con pesto de menta.

Corazón asado de verde doncella y tierra dorada.

El Foro

Ensalada de ahumados con sardina, salmón y bacalao ahumado en Orio
caliente de panceta y mousse de higadillos de ave.
Maridaje con: Cerveza Ámbar Morena

Alcachofas rellenas de foie y albardadas con Jamón de Teruel DOP en
tempura sobre salsa de Cebolla Fuentes de Ebro DOP
Maridaje con: Cerveza Ámbar Morena

Medallones de foie sobre migas tropicales con
puré de peras y licor de pacharán.
Maridaje con:
Vino Blanco Flor de Añón Verdejo DO Campo de Borja

Atún rojo fresco especiado y albardado con algas nori en tempura
sobre salsa verde cremosa.
Maridaje con:
Vino Blanco Flor de Añón Verdejo DO Campo de Borja

Collares de Ternasco de Aragón IGP en salsa Kakuni.
Maridaje con:
Vino Tinto Garnacha Centenaria.DO Campo de Borja

Viaja por el chocolate.
Maridaje con:
Vino Tinto Garnacha Centenaria.DO Campo de Borja

Precio especial sin maridaje: 55€ (iva incl.)
Precio especial con maridaje: 65€ (iva incl.)

El Rincón de Sas

y adaptable para vegetarianos

Bombón de chocolate a la flor de sal relleno de micuit de
pollo campero de "Aguarón" y confitura de
DOP Melocotón de Calanda coronado con caviar "Persé".

La Ensalada del Chef
Encurtidos de hortalizas de Aragón elaborados por fermentación
al estilo coreano con aire de empeltre DO Sierra del Moncayo,
otras elaboraciones y gel dulce de vinagre de vino casero.

Sopas de ajos de Alpartir a la vista
Nuestras sopas de ajo elaboradas en su mesa con toda la intención
de la tradición y la vanguardia de la visión del cocinado.

Torrezno de esturión Mudéjar
(Gastrocapricho de Goya - Tal para cual)
Carne de esturión confitada a 80ºC en aceite de azahar,
coronada con su piel crujiente y
acompañada de espuma de orio y gel de pistachos.

Huevo y Trufa
Huevo de "Cobardes y Gallinas" a 65ºC en
baño de crema tartufata con Trufa Negra de Aragón y
cubierta de láminas y yema curada en shio-koji.

Papada de Duroc ahumada con chipirón
Papada ahumada con sarmientos cocinada a baja temperatura y
marcada a fuego acompañada de chipirón salteado y caramelizado
con teriyaki de citronela, jengibre y hojas de lima kaffir.

Pan y chocolate
Migas crujientes de almendra, crema de chocolate, sal de
garnacha y aceite Goldlis de las variedades arbosana y
arbequina de La Almunia de Doña Godina.

Goralai

Vichysoise de leche de coco con cigalas y
encurtido de puerros.

Chipirón relleno de Longaniza de Aragón con
crema de Borraja C'alial y romescu.

Costillar de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con
nieve de yogurt, parmentier de leche de oveja y ensalada de manitas.

Aromas de la Gewurztraminer.

Gratal

VIAJANDO POR ARAGÓN

Teruel:
Mis tres cerditos: Magras con tomate.
Blanc de Noir. Bodegas Ejeanas Vinos de la Tierra Ribera del Gállego Cinco Villas.

Bárdenas Reales:
Almendras ejeanas, espárrago blanco de Novillas y huevas de pez volador.
Enate 234. DO Somontano

Pinsoro:
"Bocadillo" de judías verdes de producción ecológica, papada y ajolio.
Chardonnay Barrica. DO Somontano

Castejón de Valdejasa:
"Pueblo del escabeche": Pepino y calabacín escabechado con chipirón de playa.
Garnacha Blanca Anayón DO Cariñena

Cella:
"Mis papatas con bacalao": papada marina, yema curada, pil-pil y pimentón.
Varietales Sommos DO Somontano

Zaragoza:
Ternasco de Aragón IGP: "Recordando los guisos de las abuelas". Paletilla, tontos y alcachofas.
Tres Picos. DO Campo de Borja

Bajo Aragón:
Mi ensalada Aragonesa:
Tomate de Teruel, olivas de Calanda, negras de Aragón, helado de Quesos de Artesanía Alimentaria, Aceite de Bajo Aragón DOP y Cebolla de Fuentes de Ebro DOP.
Moscatel Anayón. DO Cariñena

La Bodega de Chema

Aperitivo de la casa

Puerro escabechado a baja temperatura sobre humus de anchoas con mahonesa de wasabi y vinagreta de aceitunas gordal.

Borraja C'alial sobre crema de coliflor, Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón DOP ahumado y huevo a baja temperatura.

Arroz C'alial El Brazal de conejo con chilindrón tradicional y ali-olí al tomillo.

Lomitos de esturión del Cinca en costra de almendras y pan especiado con mahonesa cítrica y endivias braseadas.

Nuestro cabrito lechal asado al horno con patatas al estilo tradicional.

Mousse de trenza de almudevar, crocante de guirlache, almíbar a la miel y frutas de Aragón con helado de chocolate.

La Scala

Menú degustación

Croqueta cremosa de sobrasada con mousse de mascarpone y ali oli.

Zamburiña salteada con brotes tiernos, wakame y cítricos.

Emulsión de espinacas con guisante lagrima, tocino ibérico y gamba roja.

Cococha de bacalao con suave crema de pilpil y risotto de Azafrán del Jiloca.

Medallón de solomillo de ternera en salsa de boletus y espuma de apionabo.

Tarta cremosa de yogurt del Pirineo con helado de cereza.

PREMIOS Horeca

MENÚ 55€

BEBIDA INCLUIDA:
Agua / cerveza de cervezas Ambar o Coca-Cola o Vino de la D.O. Campo de Borja / café

Mas'Torres

Ensalada de codorniz escabechada.

Tortilla de trufa negra de Teruel.

Almejas al ajillo con huevos fritos.

Bacalao en salsa de gamba roja.

Cachopo de wayou Nacional con
ibérico y cremoso de queso.

Dos pases de postres del chef.

Montal

Aperitivo de Bienvenida

Ensalada de aguachile de langostinos,
guacamole, helado de mostaza y totopos.

Lomo de rape almendrado, crema de calabaza asada,
vainilla y guisantes.

Carrè de lechón sobre berenjena brasa y
jugo de su asado.

Brioche caramelizado, sopa de mango,
cacahuete garrapiñado y helado de yogurt ahumado.

River Hall

MENÚ TRAMPANTOJOS

No es un café
Capuchino de boletus con crema de ajo blanco.

No es una oreo
Galleta de tinta rellena de puré de
queso de Letux de Artesanía Alimentaria.

No es una nuez
Foie mi-cuit sobre tierra hojaldrada.

No es un huevo frito
Carpaccio de vieira, esferificación de calaba y
puntillas de chipirón.

No es un tomate
Txangurro regado con suquet templado.

No es una maceta
Carrillera de cebón con tierra de frutos secos rotos.

No es un limón
Cítrico sobre el exprimidor.

No es un higo
Tiramisú, soletilla, mascarpone, café y amaretto.

Uasabi

Ostra en leche de tigre.

Croqueta de ají de gallina.

Tarta de atún bluefin, patata pija y huevo frito.

Sushi party.

Cebiche carretillero de corvina en leche de tigre.

Chancho char siu.

Torrija en tempura.

El Chalet

Aperitivos de la casa:
Ensalada de esturión, blinis y hortalizas.

Muselina de erizos de mar
al aroma de Azafrán del Jiloca.

Arroz C'alial meloso de Longaniza de Aragón y
sardina ahumada.

Corvina al grill, verduras salteadas y coco.

Lomo de ternera del Pirineo, patata Gruyère.

Tarta de queso y sorbete helado de frutos rojos.

Precio: 60€

Gayarre

Ensalada de bacalao con
verduras asadas.

Señorito rancho.

Lubina salvaje con ensalada de apio y
triguero.

Agnei ibérico, Costillas de Cordero
Aragonés de Calidad Superior.

Caña de remolinos con
toffe salado.

Precio: 85€

Novodabo

Bombón de tomate y
boquerón en vinagre.

Croqueta en chuleta a la brasa con
alioli de chimichurri.

Recorrido por Aragón: Degustación de panes artesanos,
mantequilla de anchoas y AOVE.

Helado de Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Anguila ahumada, gamba roja, vegetales y azafrán.

Cogollo a la brasa con
jugo de tuétano y calabaza.

Rodaballo en paleta de pintor.

Cochinillo asado con sus cortezas y
tubérculos.

Limón y turrón.

Petit fours

Precio: 75€

Notas

La Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza HORECA,
es la organización empresarial que defiende los intereses del sector y de tu negocio.

Tu sector, tu Asociación.... ¡Únete!

Entre otros **servicios** le ofrecemos:

- ASESORÍA JURÍDICA GENERAL
- SERVICIO DE NÓMINAS
- ASESORÍA FISCAL-TÉCNICO FINANCIERA
- SERVICIO DE SEGUROS GENERALES
- DEFENSA ANTE RECLAMACIONES
- SERVICIO DE PUBLICACIONES Y PUBLICIDAD
- CIRCULARES INFORMATIVAS
- CURSOS DE FORMACIÓN: Aprendices y Cursos de Especialización
- CONVENIOS Y ACUERDOS CON PROVEEDORES
- DESCUENTOS CON LA SGAE
- FORMACIÓN BONIFICADA
- BOLSA DE EMPLEO

Organización de **acciones de promoción** para establecimientos asociados:

- PREMIOS HORECA CERTAMEN GASTRONÓMICO DE RESTAURANTES
- GASTROPASIÓN, COCINA DE SEMANA SANTA
- PILARGASTROWEEK
- GASTROTAPAS, DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

HORECA

Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
http://www.horecazaragoza.com/

HORECA restaurantes zaragoza

Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
http://www.restauranteszaragoza.org/

ORGANIZA

HORECA

HORECA restaurantes zaragoza

saboreazaragoza TASTINGZARAGOZA

PATROCINA

Aragón, alimentos nobles

ARAGÓN turismo sostenible

con MUCHO GUSTO

WE CARE Schär

Coca-Cola

1900 AMBAR PEQUEÑOS CERVECEROS

PATROCINA

ARAGÓN Robotics

ARAGÓN TERRITORIO AOVE

agma Aragonesa de gestión medioambiental

GrupoUsieto

REPSOL

BODEGAS Y VIÑEDOS CODORNÍU RAVENTÓS DESDE 1551

FAMILIA Melsa ARAGÓN

El Criollo Registrado en 1910

MAS PREVENCIÓN

CAMPO DE BORJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA

Zaragoza Turismo

GOBIERNO DE ARAGON