PREMIOS Horeca

25 ANIVERSARIO

RECETARIO 2024

XXV 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 2024

XXV CERTAMEN

PREMIOS Horeca

Quién recuerda aquel, ahora lejano, 1999. Un año mítico marcado por el llamado efecto 2000 que amenazaba con parar el mundo. Un año de ruptura en el que se acabó un milenio y en el que pasaron muchas cosas más. 1999 fue la edad de oro de la cultura pop. U2 fue la banda del fin de siglo y Red Hot Chili Peppers marcaron un antes y un después con "Californication". También triunfaban Pearl Jam, The Magnetic Fields, Limp Bizkit, Carlos Santana, Tom Jones, Madonna, Britney Spears, Blur y Blondie, que protagonizó un esperado regreso. El año en el que estrenamos el Euro, el mundo estaba "Livin' la vida loca" y bailando "La Macarena". Y en España, Rocío Jurado triunfaba "Como una Ola" en los teatros, Bunbury cantaba "El Extranjero", Calamaro declaró su "Honestidad Brutal" y Joaquín Sabina llenaba estadios "19 días y 500 noches".

Este año que nos ocupa Michael Jordan abandonó la NBA y la sub 20 española se proclamó campeona del mundo en Nigeria. En la tele, nació "Gran Hermano" y se estrenaron las primeras series de éxito como "Los Soprano", "Bob Esponja", "El ala oeste de la Casa Blanca" y "Padre de familia". Gunter Grass ganó el Nobel de Literatura y vivimos un año prodigioso en el cine con estrenos como "American Beauty", "Matrix", "El dilema", "Una historia verdadera" o "Todo sobre mi madre". El 11 de agosto tuvo lugar el último eclipse de sol del milenio y Microsoft creó el servicio de mensajería MSN Messenger. En 1999 se inventó la Wifi y Edu nos felicitaba la Navidad. También ese año Huesca estrenaba el Congreso de Periodismo y celebraba la primera estrella Michelin para Aragón.

En la cocina, fue el año en el que se utilizó por primera vez una balanza de precisión y en junio de 1999 se hizo historia cuando un periódico dedicó, por primera vez en España, la portada de su semanal a un restaurante: "Se ha acabado lo de guardar las recetas en un cajón". Con esta frase Ferran Adrià cambió el rumbo, no sólo de la cocina española, sino de la gastronomía universal. La restauración bullía en nuestro país y atraía todas las miradas. Zaragoza no se quedaba atrás y despuntaba con una cocina basada en el respeto a la tradición y los buenos alimentos del territorio pero que innovaba y dejaba paso a la creatividad con el sabor como gran protagonista.

Entonces, lo vimos claro. Necesitábamos poner en valor de lo bueno lo mejor que se estaba cocinando en nuestro entorno. Desde entonces, hasta hoy. Son 25 años de Premios Horeca. Un certamen que nació para dar visibilidad y brillo al gran talento que tenemos en nuestros fogones y en nuestras salas. Pero no solo eso. Estos Premios son también reivindicativos. Buscan ensalzar nuestra gastronomía, que se reconozca el importante papel que tiene en nuestra vida personal y social y en el devenir económico y el desarrollo del bienestar. Este certamen, entre otras muchas cosas más, pone sobre la mesa la necesidad de recuperar nuestra gastronomía como el hilo narrativo esencial para el turismo de nuestra comunidad.

Cumplimos 25 años en primera línea. Y seguimos preparando con ilusión esta fiesta de la gastronomía que ya es un referente imprescindible entre el sector y una cita esperada por nuestros clientes, visitantes fieles y muchos turistas que marcan nuestro certamen en el calendario para que coincida con su estancia en la ciudad. Sin todos ellos, esta fiesta no sería posible. Tampoco sin el apoyo del Gobierno de Aragón, Ayuntamiento de Zaragoza - Zaragoza Turismo, la Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, Aragón Alimentos Nobles, DO Campo de Borja, Cervezas Ámbar, Coca-Cola, Raventós Codorníu, Repsol, CaixaBank, Cafés El Criollo, Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Grupo Usieto, AGMA, Heraldo de Aragón - Con Mucho Gusto y Aragón Territorio AOVE. Gracias.

La Asociación Zaragoza 2008, la Rinconada de Lorenzo, La Bastilla, La Mandrágora, El Gayarre, Pirineos, Las Lanzas, El Patio, Uncastello, La Parrilla de Albarracín, El Sarmiento y Las Lanzas. Fueron los primeros, en 1999, en recibir su Galardón. ¿Quiénes serán los que se lo lleven 25 años después? Son muchos, y todos buenos, los candidatos. 50 restaurantes volverán a sorprender con diferentes propuestas gastronómicas donde buen hacer y materia prima se darán la mano para ofrecer experiencias llenas de sabor. Mejor Menú de 35 euros, Mejor Menú de 55 euros, Mejor Restaurante de la Provincia de Zaragoza, Mejor Servicio de Sala o el Premio al Mejor Plato Vegetariano, son algunas de las categorías tradicionales, a las que se suma, como novedad este año, la del mejor Menú del Día.

Ravioli de cigala sobre sopa de almendras y espuma de Azafrán del Jiloca, Arroz de pato y foie con chips de torreznos, Quiché de Cebolla de Fuentes de Ebro DOP y crunch de Letux, Tataki de solomillo marinado en garnacha al carbón, Tournedó de Ternasco de Aragón IGP con su española de vino DO Campo de Borja, acompañado de pastel de boniato y papada de Cerdo de Teruel IGP, Flor de alcachofa a la parrilla, San Pedro en estofado de coco, Torrija de Jamón de Teruel DOP con mousse de setas, alcachofas y sriracha, Consomé de pato con ravioli de moscatel de Encinacorba y trufa, Pudin de nuestros montes sobre crema de calabaza amarilla con coral de tomillo, Boliches del Pilar con lomo de ciervo braseado y rebozuelos, Puerro de las cinco Villas confitado en AOVE con salsa carbonara y camarón torrado…Se hace la boca agua tan solo nombrar esta pequeña muestra de lo que los comensales se van a encontrar en el plato durante la celebración de este XXV Certamen Restaurantes Zaragoza. Y de lo que pueden guardar en estas páginas para toda la vida.

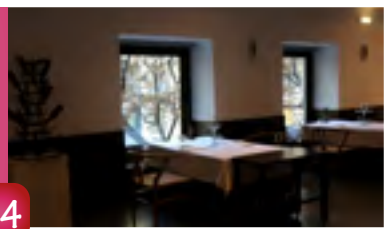
Por eso, este año les invitamos a cocinar. A disfrutar de nuestra maravillosa gastronomía. Y, por supuesto, a brindar por 25 años más. Salud.

José María Lasheras
Presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza

25

ANIVERSARIO

Restaurantes



14

ABSINTHIUM
Hotel Oriente, C. del Coso, 11
Zaragoza - Tel. 876 70 72 74

16

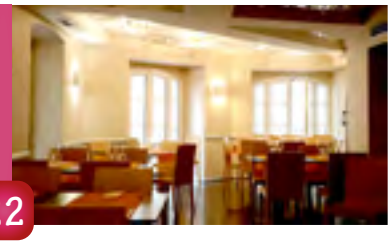
ALBERGUE DE MORATA
Cam. del Baldío, Morata de Jalón
Zaragoza - Tel. 976 81 81 55

18

AMONTILLADO WINEBAR & TIENDA
C/ Hermanos García Mercadal, Local, 51
Zaragoza - Tel. 976 87 67 93

20

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



22

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

24

BOULEVARDIER
C/ del Dr. Horno Alcorta, 26
Zaragoza - Tel. 976 92 58 88

26

BRASERÍA FIRE
C/ de Santiago, 12 (Bajos Hotel El Príncipe)
Zaragoza - Tel. 876 54 42 88

28

BUNKERBAR
C/ de Jerónimo Zurita, 20
Zaragoza- Tel. 976 39 08 23

30

CASA PEDRO
RESTAURANTE/GASTROBAR
C/ de la Cadena, 6
Zaragoza - Tel. 976 29 11 68

32

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

34

DON PASCUAL
Residencial Paraíso, 2, local 48
Zaragoza - Tel. 976 24 05 96

36

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

38

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

40

EL DISFRUTÓN
C/ de Francisco Bayeu, 4
Zaragoza - Tel. 605 56 42 84

42

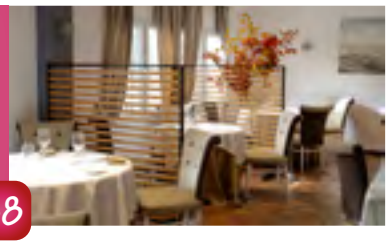
EL FORO
C/ Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611

44

EL HÁBITAT SELLA
C/ Pilar Lorengar
Villanueva de Gállego - Tel. 976 11 17 71

46

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



48

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

50

GORALAI
C/ de la Sta. Cruz. 7
Zaragoza - 976 557 203

52

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

54

HOTEL RESTAURANTE CASTILLO BONAVÍA
A. de Logroño, A-68, km 250,95, Pedrola
976 61 90 00

56

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

58

HOTEL RESTAURANTE EL PATIO
Av. de Madrid, 6,
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 60 10 37

60

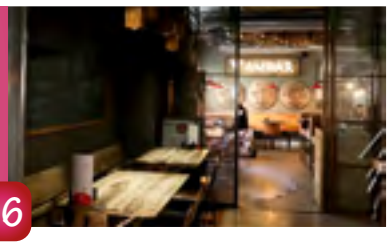
HOTEL RESTAURANTE RÍO PIEDRA
Crta. Monasterio s/n
Nuévalos - Tel. 976 849 007

62

KENTYA RESTAURANTE
C/ Kentya, 4,
C.C. La Floresta, Local 2–3-4
Zaragoza - Tel. 976 939 300

64

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



66

LA CAVA
C/ de María Zambrano, 28, 30
Zaragoza - 976 07 47 89

68

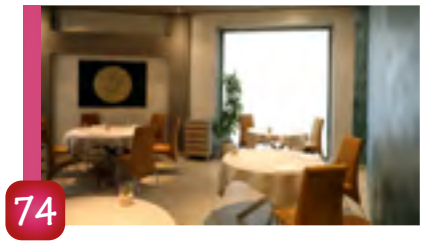
LA CLANDESTINA
C/ San Andrés, 9 Esq, C. de San Jorge
Zaragoza - 876 28 11 65

70

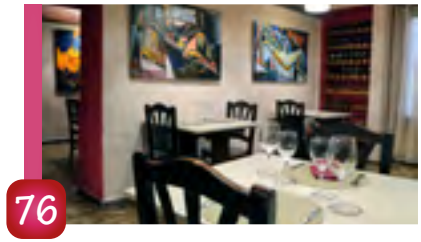
LA GERENCIA DEL TUBO
C/ de Cinegio, 3
Zaragoza - 876 65 29 29

72

LA NUEVA KARAMBOLA
C/ de Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 40 21 32



LA PRENSA
C/ José Nebra, 3
Zaragoza - 976 381 637



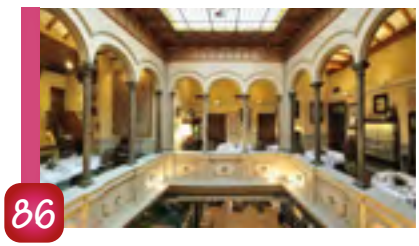
LA REBOTICA
C/ San José, 3
Cariñena - Tel. 976 62 05 56

LA RINCONADA DE LORENZO
C/ de la Salle, 3
Zaragoza - Tel. 976 55 51 08

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

LA SENDA
C/ de Hernán Cortés, 15
Zaragoza - 976 25 80 76

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



MONTAL
C/ de la Torre Nueva, 29
Zaragoza - Tel. 976 29 89 98

OCTAVA MILLA
C/ Cdad. de Ponce, 4
Utebo - Tel. 976 78 46 66

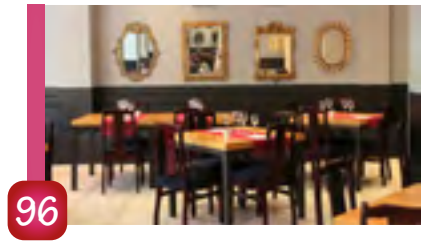
OISI DON GOURMET
Camino del Pilón, 80
Zaragoza - Tel. 976 371 449

92

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

94

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



96

SON DE LUZ
C/ de Miguel Servet, 9
Zaragoza - Tel. 876 16 15 12

98

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

PREMIOS Horeca

Recetas

Absinthium

VIEIRA TOCINO Y TRUFA

INGREDIENTES: 400 g de patata, 100 g de mantequilla, 8 piezas de vieira de Dieppe, ½ mata de borraja, 20 g de trufa negra, 30 g de tocino ibérico, 10 ml de jugo de carne, Aceite, sal y pimienta negra.

ELABORACIÓN: Cocer la patata, pelar y pasar por el pasapurés, añadir la mantequilla, la sal y la pimienta, remover al calor. Cocer la borraja y enfriar con agua, limpiarla suavemente.

Marcar las vieiras y comenzar a montar el plato, en el fondo colocar el puré, encima las vieiras, los daditos de tocino ibérico, laminar la trufa y terminar con unas gotas del jugo de carne.

PESCADO AZUL DEL DÍA, NABO Y CENTENO

INGREDIENTES: 500 g de verdel u otro pescado azul limpio de espinas, 200 g cd nabo daikon, 1 rabanito, 1 boniato, 200 ml crema agria, 1 cucharada zumo de limón, 50 gr de eneldo, sal, pimienta, aceite, Para las migas de centeno: 500 gr pan de centeno, 50 gr grasa de pato, ½ cebolla fresca, 1 diente de ajo, 1 tomate pera. Para el marinado de el pescado: 100 gr de salsa de soja, 20 gr jengibre, 1 cucharada de miel.

ELABORACIÓN: Cocer el boniato durante 10 min y reservar. Marinar el verdel durante 30 min con la salsa soja el jengibre y la miel. Para las migas: sofreír el ajo en la grasa de pato, pochar la cebolla, poner el tomate pera y añadir las migas de centeno. Montar el plato con el boniato en la base seguidamente las migas, colocar los rulos de nabo y terminar con el pescado azul y el aceite de eneldo.

ÁSPIC DE FRUTAS, COCO Y YUZU

INGREDIENTES: 50 g de frambuesa, 50 g de arándanos, 50 g de fresca, 50 g de grosella, 50 g de mango, 100 ml sorbete de yuzu, 3 hojas de gelatina, 150 ml ron blanco, menta. Para la sable: 150 g de harina, 50 g de azúcar, 50 g de mantequilla, 1 huevo, Para la espuma: 200 ml nata, 200 ml leche de coco, 100 ml leche condensada.

ELABORACIÓN: Diluir la gelatina en el ron, seleccionar y lavar las frutas y mezclarlas en la gelatina de ron. Para la sable: mezclar todos los ingredientes, amasar y dejar reposar en la nevera 1 hora, después estirar y cocinar a 180^{0}, 7 min Para la espuma calentar a 85 ^{0} los tres ingredientes, dejamos enfriar y poner en el sifón con 1 carga de gas. Poner en el centro de el plato la sable horneada, colocar cuidadosamente el áspic de fruta, la bolita de sorbete de yuzu y terminar con la espuma de coco, decoramos con unas hojas de menta.

CARDO ECOLÓGICO CON CREMA DE YOGUR DE OVEJA, ALMENDRAS, CORONA DE HOJAS AL HUEVO Y PICADILLO DE JAMÓN DE TERUEL DOP

INGREDIENTES: 1 cardo, 1 yogur de oveja, 1 huevo, 10 almendras, Jamón de Teruel DOP.

ELABORACIÓN: Comenzar separando la clara del huevo y montar a punto de nieve, tras esto dar forma de hojas y meter al horno. Mientras, cocer el cardo con sal y limón, colocar en el plato formando una corona. Hacer una salsa con el yogurt de oveja y colocar en el centro del plato. También realizar un picadillo con el Jamón de Teruel DOP y las almendras. A continuación, espolvorear en el centro. Finalmente colocar las hojas encima del cardo.

CROQUETA DE JAMÓN DE TERUEL DOP CON HUEVO LÍQUIDO Y ANCAS DE RANA

INGREDIENTES: 100 g de mantequilla, 50 g de Jamón de Teruel DOP, 50 g aceite de oliva virgen, 30 g Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 170 g de harina, 800 g de leche, sal al gusto. Ancas de rana. Para el rebozado: huevo y pan rallado.

ELABORACIÓN: cocer un huevo durante 9 minutos, mientras tanto freír las ancas de rana y deshuesar. Colocar en una sartén aceite, mantequilla y Cebolla. Sofreír. Después añadir la harina y volver a sofreír y añadir leche. Tras esto, incorporar la leche y la sal, añadiendo finalmente el Jamón de Teruel DOP. Una vez que se sofría, reposar 5 min. Para hacer las croquetas, colocar el huevo en el centro y pasar por harina, pan rallado y huevo, a continuación freír. Por último, freímos un anca de rana y la colocamos encima.

BICICLETA DE CREMA DE MELOCOTÓN DE CALANDA DOP CON GUIRLACHE Y TRENZA DE ALMUDÉVAR C'ALIAL

INGREDIENTES: Melocotones de Calanda DOP, Leche condesada, guirlache, Trenza de Almudévar C'alial.

ELABORACIÓN: Pelar y deshuesar las unidades de Melocotón de Calanda DOP. Después batir junto con la leche condensada y colocar en un recipiente e incorporar el guirlache y la trenza de Almudévar.

SOY DE ARAGÓN (PAN, QUESO DE OVEJA DE ALBARRACÍN, ESTURIÓN, MELOCOTÓN DE CALANDA DOP, JAMÓN DE TERUEL DOP Y BORRAJA C'ALIAL)

INGREDIENTES: (para 6 tapas) 4 rebanadas finas de pan tostado, 70 g de queso crema de oveja semicurado o de media maduración de Albarracín, 30 g de queso crema de vaca, 60 g de esturión en aceite de oliva, 1 Melocotón de Calanda DOP maduro, 35 g de azúcar, 80 g de Jamón de Teruel DOP, 100 gr de Borraja C'alial, 100 ml de aceite de girasol y 20 g de harina de trigo.

ELABORACIÓN: Mezclar ambos quesos hasta conseguir una pasta. Pelar y cortar el Melocotón de Calanda DOP y cocinar junto con el azúcar 20 min. Triturar, colar y reservar en frío. Cortar el esturión a taquitos. Secar el Jamón de Teruel DOP en el horno 40 min y triturar hasta obtener un polvo muy fino. Coral de Borraja C'alial: limpiar y cocer la Borraja. Triturar 100 g de Borraja con 200 ml de agua de la cocción. Colar. Medir el agua y el aceite. Echar la harina y mezclar con la batidora. Calentar una sartén y bajar el fuego. Con un biberón, verter en el centro y apartar cuando deje de hacer burbujas (solo se cocina por un lado). Extender la crema sobre la lámina de pan con una manga pastelera. Colocar los taquitos de esturión y entre ellos una gota de Melocotón de Calanda DOP, espolvorear el Jamón de Teruel DOP y colocar trocitos de coral de Borraja C'alial.

TRUCHA DEL CINCA, CREMA RAIFORT Y YEMA MONEGRINA

INGREDIENTES: 400 g trucha del Cinca, 200 ml de nata, 1 yogur natural, mostaza, 1 cucharadita de rábano picante rallado (raifort), 1 cucharada de vodka, 1 cucharada de zumo de limón, 35 ml de vinagre de sidra, 25 ml AOVE, sal y pimienta, 2 yemas de huevo de Los Monegros y 50 ml de soja sin gluten.

ELABORACIÓN: Curar las yemas de huevo en soja 4 horas, emulsionar y guardar en la manga. Cortar la trucha del Cinca sin piel en porciones de 100 g. Salpimentar y cocinar envasada al vacío con AOVE durante 15 min en vapor a 96ºC (otra opción es envolverla en papillote y cocinar en el horno a 180ºC 10 min). Crema raifort: Montar a medias la nata, agregar el yogur y batir. Añadir el resto de los ingredientes, batir y poner a punto de sal y pimienta. Sobre dos cucharadas de la crema colocar la trucha y decorar con la emulsión de yema de huevo de Los Monegros.

TORRIJA DE GARNACHA, HELADO DE VAINILLA Y VINAGRE BALSÁMICO DE PEDRO XIMÉNEZ

INGREDIENTES: 500 ml de vino tinto Garnacha, 150 g azúcar, 1 naranja, 1 rama de canela, 1 flor de anís, 2 rebanadas de pan brioche de 2,5 cm, 1 huevo, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, helado de vainilla y vinagre de Pedro Ximénez de Montilla Moriles.

ELABORACIÓN: Poner en un cazo a fuego el vino tinto, el azúcar, ralladura de la naranja, zumo de la naranja, ramita de canela y flor de anís. Dejar que hierva 8 min. Retirar del fuego, colar y dejar atemperar. Cortar en dos cada rebanada de brioche y remojar 2 minutos en el vino. Con el vino restante, colar y llevar a ebullición con el resto del azúcar, reducir hasta que espese y parezca un caramelo. Batir el huevo y rebozar las torrijas en huevo. Escurrir bien. Marcar en una sartén con la mantequilla previamente derretida, por todas sus caras.

Colocar la torrija y sobre ella una quenelle de helado de vainilla natural. Agregar algo del caramelo de vino y terminar con 2 ml de vinagre balsámico de Pedro Ximénez sobre el helado.

SHIME TRUCHA PIRINEA CON CAFÉ Y COL LOMBARDA SOBRE CREMA DE CACAHUETE Y CEBOLLINO

INGREDIENTES: 100 g trucha en lomos, sal gruesa, granos de café molidos, vinagre de arroz, col lombarda, cebollino, huevas de trucha y dos crujientes de trigo.

ELABORACIÓN: Colocar el lomo de trucha limpia en una fuente, poner los granos de café molidos donde estaba la piel de la trucha, y cubrir con la sal. Reposar 1 hora, sacar, lavar y secar el lomo y retirar la sal y el café. Lavar, cortar y triturar en una picadora la col lombarda con un poco de vinagre, una parte del triturado ponerlo en costra en la parte de la trucha donde no ha estado el café y macerar en vinagre de arroz hasta que casi lo cubra, dejar reposar cubierto con papel de cocina 30 min. Sacar el lomo del vinagre y retirar la costra de col. Secar el pescado de nuevo. Mientras macera, extender el resto de col triturada y colada en un papel de silicona y secar a 80°C durante 1 hora, reservar. Cortar de forma transversal 4 und., aderezar con salsa de soja y cebollino finamente picado con un pincel. Crema de cacahuete: tostar y triturar los cacahuetes, añadir sal y AOVE y poner en una manga. Acompañar con dos crujientes de trigo y disponer todo según la fotografía.

LASAÑA DE BORRAJA C'ALIAL CRUJIENTE CON STRACCIATELLA DE QUESO DE CABRA MELESES Y TRUFA MELANOSPURUM

INGREDIENTES: Pasta fresca de Borraja C'alial de sémola de trigo duro de Aragón de primera molienda, Borraja C'alial y micro brotes y aceite Sierra del Moncayo DOP. *Para la espuma de stracciatella:* 100 g de nata, 30 g queso meleses (Radiquero), 1 g de tuber melanosporum, 2 g de sal fina y 1 carga de CO^2.

ELABORACIÓN: Hacer una pasta tradicional sin huevo añadiendo un licuado de hojas de Borraja C'alial. Con las láminas de pasta hacer rectángulos de 5x10cm, cocer 4 min con el agua y la sal y secar. Freír en aceite de oliva a 180ºC y escurrir. Para la espuma de stracciatella, hervir la nata, la sal y echar el queso y la trufa, cocinar 10 min, triturar y colar muy fino, verter en un sifón y cargar. Reservar en baño maría. Con los tallos de la Borraja hacer unos dados para rellenar, cocer en abundante agua con sal unos 10 min, enfriar y reservar en Aceite Sierra del Moncayo DOP.

COQUELET DE LOS MONEGROS RELLENO DE CERDO DE TERUEL IGP PARMENTIER DE BISALTOS

INGREDIENTES: 1 coquelet de corral. Relleno: 80 g picada de cerdo de Teruel IGP, ¼ de huevo de corral de los Monegros, coñac, sal y pimienta negra, pan sin gluten y leche sin lactosa. 6 bisaltos, 100 g de patata monalisa, Aceite del Bajo Aragón DOP y micro brotes de guisante.

ELABORACIÓN: Deshuesar y quitar las plumas del coquelet, salpimentar y hacer el relleno. Con papel film hacer un rollito con el coquelet previamente rellenado, poner en una bolsa de vacío de cocción y cocinar en un sous-vide a 65ºC durante 15 horas, enfriar en agua. Cocinar la patata con piel, pelar y hacer una parmentier con bisaltos previamente cocidos en agua con sal y añadir el aceite del Bajo Aragón DOP, reservar un bisalto para decorar. Quitar el film al coquelet (medio coquelet será una ración), cortar sesgado y dorar a 200ºC 8 min. Hacer un crujiente de pollo con harina de trigo, almidón de yuca, piel de pollo, caldo de pollo, sal fina y aceite del Bajo Aragón DOP.

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y PULPO AL PIMENTÓN DE LA VERA

INGREDIENTES. Lechuga romana, escarola, canónigos, pulpo cocido, gulas, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre, ajo y pimentón de La Vera.

ELABORACIÓN: Se empieza por cortar la lechuga y la escarola en trozos pequeños. Conservar el verde en agua fría. Mientras, en una sartén a fuego medio y con abundante aceite de oliva se lamina un ajo, cuando empiece a dorar el ajo, se introducen las gulas y el pulpo previamente cocido. Una vez cocinadas las gulas y el pulpo se retirará el ajo. En un molde se hace una cama con la lechuga y la escarola dando un toque de vinagre y sal. Encima incorporar los canónigos y coronar con las gulas y el pulpo con abundante aceite que sirve de aliño. Finalizar con un golpe de pimentón de La Vera dando color y sabor.

ARROZ CREMOSO DE TRIGUEROS Y BACON CON COSTRA DE QUESO EMMENTAL Y EMULSIÓN DE PIQUILLO

INGREDIENTES. Arroz C'alial, aceite de oliva, caldo de verduras, fondo de verdura (Cebolla Fuentes de Ebro DOP, puerro apio y ajo), espárragos trigueros, bacon, emulsión de pimiento del piquillo y soja.

ELABORACIÓN: colocar aceite de oliva en una olla a fuego medio, una vez caliente incorporar el bacon cortado a tiras y los trigueros troceados. Cuando el bacon y los trigueros están dorados incorporar el caldo de verduras. Agregar a la cazuela el arroz C'alial. Mientras el Arroz se va cocinando es importante removerlo de manera que suelte el almidón. Para dar sabor se da un toque de soja. Emplatar el arroz cremoso en un molde y coronar con una costra de queso (en este caso, emmental) y se colorea con una emulsión de piquillos.

"MUSSES CASERAS"

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

Chef: Alberto Martínez

CORONA DE BORRAJA C'ALIAL EN TARTAR CON PARMENTIER DE COLIFLOR, REDUCCIÓN DE MÓDENA, CRUJIENTE DE CECINA Y CEBOLLA ENCURTIDA

INGREDIENTES. Tallos de Borraja C'alial, coliflor, patata, nata, mantequilla, vinagre de Módena, salsa de soja suave sin gluten, maizena, cebolla morada, cecina, sal, azúcar, vinagre de vino blanco, AOVE Empletre, sal en escamas.

ELABORACIÓN: Limpiar la Borraja C'alial y cortar en brunoise, cocer 3 min y enfriar. Parmentier de coliflor: separar el tallo de la coliflor y partir por pedúnculos, pelar la patata, cortar en trozos y cocer 10 min. Triturar junto con la nata y ajustar de sal y pimienta. Añadir la mantequilla y terminar de mezclar. Debe quedar una salsa ligera pero con consistencia. Salsa de vinagre de Módena: levantar el vinagre diluido al 50% con agua y un 10% de salsa de soja suave. Espesar con maizena hasta punto de napado en frio. Cebolla encurtida: cortar la Cebolla en juliana fina. Por cada 300 g de vinagre, 300 g de agua, 1cda de sal,1,5 cda de azúcar blanquilla y 0,5 cda de bolas de pimienta verde en salmuera. Dejar al vacio 4h o 1 día marinando. Cecina: meter las lonchas en el micro con papeles absorbentes a máxima potencia y, de minuto en minuto, comprobar que pierde la humedad. Debe quedar crujiente pero sin quemar. Montaje según la fotografía.

ASPIC DE TRUFA NEGRA Y TRUCHA PIRENAICA ACOMPAÑADO DE CREMA DE MANTEQUILLA TRUFADA Y YEMA CRUJIENTE

INGREDIENTES. Trucha pirenaica ahumada y fileteada, trufa negra, mantequilla, huevos, gelatina en láminas, panko, Aceite del Bajo Aragón DOP.

ELABORACIÓN: Para el aspic: hidratar las hojas de gelatina y fundir, añadir el AOVE y mezclar. En un molde extender láminas de trucha, cubrir con láminas de trufa y pintar con la gelatina de AOVE. Repetir hasta una altura de 5 cm. Filmar y prensar para ganar concentración de sabor y texturas. Reservar en frío. Trufar los huevos. Extender panko en una bandeja y posar en él las yemas de huevo. Recubrir con panko y congelar. Fundir la mantequilla y desespumar, llevarla a 60º y añadir trufa rallada. Reservar en frío. Cortar el aspic con la misma dimensión que la yema de huevo, pintar el plato con la mantequilla, posar el aspic y coronar con la yema de huevo frita.

COGOTE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP SOUS VIDE, CREMA DE CALABAZA Y COGOLLO MARINADO A LA PLANCHA

INGREDIENTES. Cuellos de Ternasco de Aragón IGP, laurel, ajo, sal, pimienta, AOVE, vino blanco seco, mantequilla, calabaza, cogollos de Tudela, soja, lima, sésamo.

ELABORACIÓN: Introducir los cuellos de Ternasco de Aragón IGP en una bolsa de vacío salpimentados y añadir AOVE, vino blanco, laurel y ajo. Cocinar a 72º, 16 h, deshuesar con cuidado para no romper la carne. Realizar con film rulos comprimidos con cada pieza y reservar en frío. Salsa de Ternasco de Aragón IGP: reducir los líquidos sobrantes de cocción y espesar. Reservar. Para el puré: cocer la calabaza con punto de sal. Escurrir y triturar la calabaza con la misma cantidad de mantequilla. Reservar. Para el cogollo, triturar ajo, aceite, soja, lima, aceite Sésamo y reposar los cogollos en la mezcla 10 min antes de presentar el plato. Montaje: cortar el cilindro de Ternasco de Aragón IGP y marcar en la plancha con aceite hasta conseguir una costra dorada, pintar un plato llano con la crema de calabaza y colocar los cortes de Ternasco en su lateral. Como guarnición, poner el cogollo marinado y marcado en plancha y como final salsear con la reducción del Ternasco.

Braseria Fire

PASTEL DE MANITAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

ELABORACIÓN: Introducir las manitas de Ternasco de Aragón IGP en una olla con agua, una chorrada de coñac, aceite de oliva, tomillo, limón y laurel hasta que estén tiernas. Colar el agua de cocción para elaborar la salsa vizcaína. Cuando estén tiernas, desmenuzar y poner en un recipiente para que coja su forma. Poner a tatemar en la brasa la Cebolla Fuentes de Ebro DOP antes de meter en una olla con dientes de ajo, después poner los pimientos choriceros previamente hidratados con el caldo de las manitas y esperar hasta que esté muy pochado para terminar con una punta de Jamón de Teruel DOP y añadir el caldo de cocción de las manitas. Cuando reduzca todo el guiso, colar y triturar. Para la base del plato hacer unas migas aragonesas al vacio. Pochar cebolla, chorizo y Longaniza C'alial en una olla. Cuando lo tengamos todo pochado, añadir las migas para hidratarlas hasta que cojan color y meter en una bolsa de vacio 4 horas a 75 grados.

JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP A LA LEÑA

ELABORACIÓN: Encender el horno con leña de encina y sarmientos de olivo hasta conseguir precalentarlo a 200ºC.
Salpimentar los jarretes (de entre 300 y 350 g cada uno). Introducirlos en vasijas de barro con 3 vasos de agua, laurel, romero y una cucharada de mantequilla, por jarrete. Este cocinado nos llevará unas 2 o 3 horas a fuego muy lento siempre cada media hora tatemandolos con el caldo de la vasija.

MOUSSE DE MELOCOTÓN DE CALANDA DOP

ELABORACIÓN: PPelar los melocotones y meterlos en almíbar, triturarlos y elaborar una mousse tradicional. Poner la mousse en una copa añadiéndole crumble de vino tinto DOP Campo de Borja y un falso caviar de aceite de oliva virgen extra.

TRUCHA DEL GRADO SOBRE GUACAMOLE Y PAN DE CRISTAL

INGREDIENTES. 0,30 gramos Trucha de El Grado fileteada, pan cristalino tostado. Para el guacamole: 3 aguacates maduros, cilantro picado, 100 gramos de tomate, 0,50 gramos de cebolleta fresca, una pizca de sal y zumo de medio limón.

ELABORACIÓN: Picar el aguacate, el tomate y cebolleta en brunoisse y mezclar con el limón y el cilantro. Montaje: colocar el guacamole sobre tosta de pan cristal. Poner la Trucha de El Grado precortada sobre el guacamole. Refrescar con brotes verdes.

TATAKI DE SOLOMILLO

INGREDIENTES. 700 g de solomillo, 1 cucharada de cebolleta picada, aceite de oliva, 1 cucharadita de semillas de sésamo negro y 1 cucharadita de cebollino picado. Para el marinado: 3 cucharadas de salsa de soja, 150 cl de vino garnacha, 50 ml de sake, 60 ml de mirin, 70 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 pizca de siracha y 1 pizca de ajo molido. Verduras rusientes:100 g pimiento verde lamuyo, 100 g de pimiento rojo, 100 g de pimiento verde, 1 manojo de trigueros, 150 g de cebolleta, AOVE y 150 cl de soja.

ELABORACIÓN: Preparar el marinado, emulsionar y poner en maceración la carne durante 1h. Antes de elaborarla en la brasa, sacar del marinado, marcar la carne una vez pintando la misma con Aceite de Oliva Virgen Extra, sacar, fraccionar, servir con su justo punto de cocción. Guarnición: acompañar las verduras del listado que habremos salteado en sartén de wok y añadir la soja. Montar el tataki acompañándolo con las verduras salteadas, sésamo y cebollino picado y una reducción de garnacha.

TARTA DE QUESO DE LETUX Y GALLETA ASINEZ

INGREDIENTES. 160 gr de queso de Letux, 69 g de azúcar, 1 láminas de cola de pescado gelatina, 350 cl de nata. Galleta de base: 70 g de galleta tostada Asinez, 30 g de mantequilla, Rama de vainilla de Madagascar (opcional).

ELABORACIÓN. Crema de queso: en primer lugar llevar a ebullición la nata con el queso y la vainilla con el objetivo de infusionar lentamente, agregar el azúcar, posteriormente añadir la cola de pescado previamente hidratada. Reservar manteniendo temperatura. Galleta crujiente base: triturar la galleta y mezclar con la mantequilla atemperada y colocar en molde; agregar encima la mezcla de queso previamente preparada y meter al horno 180 ºC, 30 minutos. Enfriar y listo para servir.

TACO DE TRUCHA PYRINEA NIKKEI

INGREDIENTES. Alga nori, Trucha Pyrinea, maíz dulce, salsa Nikkei, uva tinta, emulsión de hierbas frescas y huevas de trucha.

ELABORACIÓN: Hacer un taco frito con el alga nori. Cortar la trucha en daditos pequeños a modo de tartar y aliñar con la salsa nikkei y uva tinta. Hacer un gel con el maíz dulce. Rellenar el taco con el tartar y decorar con el gel de maíz, la emulsión de hierbas, las huevas de trucha y germinados y flores.

NUESTRA PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, MANZANA VERDE Y TRUFA FRESCA

INGREDIENTES: Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, manzana verde, cebollas, trufa fresca, fondo de ternasco, patata confitada, gel de manzana y crema láctica especiada.

ELABORACIÓN: Cocinar las paletillas deshuesadas a baja temperatura, hacer un fondo con los huesos tostados y una buena bresa de verduras. Racionar en medallones y regenerar al horno glaseando con su fondo. Rehogar cebolla en juliana y manzana verde en dados y reducir. Con esto rellenar la paletilla, añadir trufa fresca y enrollar. Enfriar. Hacer un gel con puré de manzana verde y reservar. Hacer una crema láctica con yogur, infusión de hierbabuena, semillas de hinojo, comino… y reservar. Colocar los medallones en el centro y salsear con su fondo. Disponer unas bolitas de patata confitadas, unos puntos de gel de manzana y la crema láctica, terminar con trufa fresca.

PUERRO CONFITADO, VELOUTÉ DE SARDINA AHUMADA, CECINA Y YEMA CURADA

INGREDIENTES. Puerro confitado, velouté de sardina ahumada, yema de huevo, sal, vinagre de Jerez y cecina de La Finca.

ELABORACIÓN: Hacer una velouté con un buen caldo de pescado, harina, mantequilla y sardina ahumada. Confitar los puerros bien limpios en aceite y marcar en la parrilla. Curar la yema de huevo en sal durante una hora y cocinar a baja temperatura hasta obtener la textura deseada.
Colocar el puerro cortado en 3 en el centro del plato. Salsear con la velouté de sardina y colocar tres daditos de sardina en cada puerro. Añadir la yema curada a modo de hilo y terminar con unas finas láminas de cecina.

TORRIJA DE JAMÓN DE TERUEL DOP CON MOUSSE DE SETAS, ALCACHOFAS Y SIRACHA

INGREDIENTES: Pan brioche, Jamón de Teruel DOP, setas frescas, setas congeladas, alcachofas, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, puerro, siracha, nata, hojas de gelatina, leche, AOVE, sal, pimienta y agar agar.

ELABORACIÓN. Torrija: remojar el pan de brioche con una leche infusionada de Jamón de Teruel DOP y terminar en la plancha. Mousse de setas: cocinar las setas con Cebolla Fuentes de Ebro DOP y puerro, triturar, añadir nata y las hojas de gelatina. Alcachofas: cocer la alcachofa partiendo de agua fría, pelar y reservar. Siracha: hacer unas perlas de siracha con agar agar.

TEMPURA DE CORVINA CON CHUTNEY DE MANGO Y REDUCCIÓN DE VINO DOP CAMPO DE BORJA

INGREDIENTES: Corvina, harina de tempura, mango, manzana golden, azúcar, mirin, vino DOP Campo de Borja, cebolla morada, curry y comino.

ELABORACIÓN. Tempura: hacer con agua fría, curry y comino. Freir la corvina pasándola por la tempura. Chutney de mango: mango en brunoise, cebolla morada, manzana golden, azúcar y mirin. Cocinar a fuego lento. Hacer una reducción de vino tinto.

CRESPILLOS DE BORRAJA C'ALIAL DE ZARAGOZA, TEXTURAS DE CHOCOLATE Y SALSA TOFFEE DE CAFÉ EL CRIOLLO

INGREDIENTES: Borraja C'alial, harina, huevo, azúcar, levadura química, cobertura chocolate 70% cacao, leche, nata líquida, café El Criollo, anís y vainilla.

ELABORACIÓN: Crespillos: elaboramos una masa con harina, huevos, levadura, azúcar, anís y leche. Freímos la hoja de la Borraja rebozándola por la masa previa. Chocolate: elaboramos una mousse de chocolate con cobertura de chocolate 70% cacao, nata, azúcar y vainilla. Salsa toffee: caramelo de azúcar con nata líquida y café El Criollo.

FLOR DE ALCACHOFA

ELABORACIÓN:
Sacar el corazón de la alcachofa y freír a 190º. Hacer un puré de patatas y montar encima la alcachofa abriendo hoja por hoja, añadir por encima un poco de sal Maldón, colocar alrededor unas virutas de Jamón de Teruel DOP previamente horneadas a 180º.

SOLOMILLO DE VACA

ELABORACIÓN:

Pasar por la plancha el solomillo vuelta y vuelta, servir con patatas panaderas, cubrir con sal Maldón y aove.

TORRIJA

ELABORACIÓN:

Poner a infusionar leche, canela y azúcares hasta que hierva. Cortar 1 barra de pan del día anterior en rebanadas de unos 2 cm de grosor. Una vez hervida la leche verter sobre las rebanadas de pan, cuando estén bien empapadas pasar por huevo batido y directamente freír en abundante aceite de oliva bien caliente. Una vez fritas espolvorear con canela y opcional un poco de miel o azúcar.

El Cachirulo

BOLICHES DEL PILAR CON LOMO DE CIERVO BRASEADO Y REBOZUELOS.

INGREDIENTES: (para 4 personas). 400 g de boliches del Pilar, 1 hueso de Jamón de Teruel DOP, 1 puerro, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 2 zanahoria, 3 diente de ajo, 1 rama de romero, 2 hoja de laurel, 3 und de ñora, 200 g de lomo de ciervo, 100 g de rebozuelo, sal, aceite, y perejil.

ELABORACIÓN: Poner a remojo los boliches 10 horas antes, transcurrido el tiempo ponerlos al fuego fuerte con el Jamón de Teruel DOP, la verdura y preparar un bouquet garni con las hierbas. Cuando comienza a hervir, poner al mínimo, ir desespumando y dejar cocer 1hora, a mitad de cocción asustar con agua fría. Cuando esté cocido, retirar la verdura con un poco de caldo y triturar, colarlo y volverlo a introducir, dejar hervir 10 min, rectificar de sal y reservar.

Limpiar el lomo de ciervo quitando los nervios, marcarlo en la brasa entero, cortar en láminas cuando vayamos a servir.

Saltear los rebozuelos en una sartén con Aceite del Bajo Aragón DOP, añadir ajo picado y perejil, rectificar de sal y listo para emplatar.

ALBÓNDIGAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CRUJIENTES CON CHILINDRÓN Y JAMÓN

INGREDIENTES: 1 paletilla de Ternasco de Aragón IGP, 2 hoja laurel, 3 diente de ajo, 1 vaso vino blanco, 1 rama de tomillo, 1 rama de romero, 2 Cebollas Fuentes de Ebro DOP, 2 pimientos rojos, 2 pimientos amarillos, 3 pimientos verdes, 100 g de tomate frito casero, 2 filetes de Jamón de Teruel DOP. Para el rebozado: harina, huevo, panko, aceite y sal

ELABORACIÓN. Asar la paletilla con el vino blanco, ajo, las hierbas aromáticas y agua a 120 ºC, 6 horas. Quitar la parte grasa y desmigar la carne, reducir el caldo y reservar. Cortar la mitad de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y los pimientos en juliana, pochar, añadir ajo picado, una vez esta todo añadir tomate frito, la carne y salsa del asado, retirar y dejar enfriar. Hacer las albóndigas pasándolas por harina, huevo y panko, freír y reservar. Hacer el chilindrón con el resto de cebolla y pimientos cortados a juliana, una vez esta rehogado añadir el tomate frito, reservar. Deshidratar Jamón de Teruel DOP hasta que quede crujiente. Emplatar según la fotografía.

CAPUCCINO DE CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP (DULCE), CIGALA CRUJIENTE Y ESPUMA DE MORENITA DE ÁMBAR.

INGREDIENTES: 4 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, aceite, mantequilla, sal, 100 g de nata liquida, cigala, pasta kataifi, 1 Ambar Morena, 0,1g de xantana y 2 claras de huevo.

ELABORACIÓN. Hacer la crema de cebolla, pochar a fuego lento con aceite, mantequilla y sal hasta caramelizar, una vez dorado añadir nata, caldo, triturar y colar, rectificar de sal. Pelar la cigala, envolver el cuerpo con pasta kataifi y freír. Reducir la cerveza, añadir caldo, xantana y clara de huevo, introducir en sifón con 2 cargas de gas.

Emplatado: llenar un vaso de capuchino con la crema, poner una capa de espuma y la cigala crujiente.

MERLUZA EN SALSA CHAMPAGNE Y GYOZAS DE CERDO Y GAMBAS

INGREDIENTES: 1 merluza. Salsa champagne: 4 chalotas, 1 puerro, 70 g de mantequilla, 250 ml de champagne, 500 ml de fumet de pescado. Gyozas de cerdo y gambas: 100 g de gambas peladas, 40 g de carne de cerdo picada, 10 g de jengibre, 1 diente de ajo, 30 g de salsa ponzu, 40 g de apio, 6 obleas de gyozas.

ELABORACIÓN: Poner los lomos de merluza limpios de espinas en agua y sal 2 h, secar y porcionar, sumergir en aceite a 60°C durante 4 min. Sacar y marcar por la parte de la piel a fuego fuerte en una sartén 1 min. Salsa champagne: laminar finamente las chalotas y el puerro, derretir la mantequilla y pochar a fuego suave. Cuando empiece a coger color, añadir el champagne y reducir a la mitad, incorporar el fumet de pescado y reducir a más de la mitad. Triturar y colar. Gyozas de cerdo y gambas: picar finamente todos los ingredientes, y poner a punto de sal. Macerar con la salsa de ponzu y rellenar las obleas de gyozas. Cocer al vapor durante 8 min.

PATATA TRUFADA, BORRAJA C'ALIAL Y PAPADA TERIYAKY

INGREDIENTES: Patata trufada: 500 g de patata, 280 g de mantequilla, 15 g de trufa, sal y pimienta. Papada: 1 papada de cerdo, 1 kg de sal, 500 g de azúcar, 6 cdas pimentón. Borraja C'alial: 250 g de Borraja C'alial, 1 diente de ajo, sal.

ELABORACIÓN: Patata trufada: Pelar, cocer, escurrir y pasar por un pasapuré las patatas. En un cazo derretir la mantequilla e incorporar el puré, añadir trufa picada y poner a punto de sal y pimienta. Formar quenelles y enfriar. Pasar por harina y huevo, freír en AOVE. Papada: mezclar la sal, el azúcar y el pimentón, cubrir la papada durante 12 h. Sacar, lavar, secar y envasar al vacío. Cocer a vapor 12 h a 70º. Enfriar en agua con hielo, retirar la corteza y porcionar para marcar en una sartén. Cubrir con salsa teriyaky. Borraja C'alial: limpiar y cocer la borraja en agua con sal, durante 7 min. Enfriar en agua con hielo. Escurrir y secar. Laminar y dorar el ajo con AOVE, añadir la Borraja C'alial y saltear fuerte unos min.

TARTA DE QUESOS DEL MONCAYO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES: (24 personas) 500 g de quesos (semicurado, curado y de cabra), 250 g de azúcar, 40 g de harina, 5 huevos y una yema, 350 g de nata liquida, 25 g de zumo de limón, helado de frutos rojos.

ELABORACIÓN:

Poner a hervir la nata y cortar con el zumo de limón. Sacar del fuego y reposar 30 minutos. Meclar, añadir un chorrito de zumo de limón, los quesos troceados y el azúcar mezclado con la harina. Poner en la batidora y mezclar la nata agria, la crema de queso, el azúcar, la sal y la harina, vainilla y los huevos más la yema. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea. Meter en moldes individuales y hornear a unos 200ºC unos 45 minutos. Desmoldar y servir en un plato, con una bola de sorbete de frutos rojos. Decorar con galleta troceada en la base y con una teja de violetas y frutas troceadas encima del helado.

ENSALADA DE BACALAO ESCABECHADO, TOMATE DE BARBASTRO Y SUS VERDURITAS Y RÚCULA CRUJIENTE

INGREDIENTES: Lomo de bacalao, tomate de Barbastro, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, zanahoria, aceite de oliva, vinagre de vino blanco, sal, laurel, ajos, rúcula.

ELABORACIÓN: Pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, la zanahoria, el ajo y el laurel con el aceite. Después, limpiar el lomo del bacalao, a continuación, trocear en rodajas de 2 cm y rociar con un suave escabeche frío. A continuación, pelar el tomate, atemperar y cortar. Y ya estaría todo listo para emplatar.

LUBINA CON CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP, PARMESANO Y SU PIEL CRUJIENTE

INGREDIENTES: Lubina, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, Queso Parmesano, vino Duna de Los Monegros, sal, frambuesa, AOVE y mantequilla.

ELABORACIÓN: Marcar la lubina a temperatura alta, hasta ver que la piel está crujiente. Pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP despacio en AOVE. Después reducir en vino blanco y mantecar con mantequilla y el parmesano y ya lo podríamos emplatar según la fotografía.

TORRIJA DE BRIOCHE AL CARDAMOMO CON HELADO DE VAINILLA, ALMENDRA Y CARAMELO

INGREDIENTES: Pan brioche, nata, leche, cardamomo, azúcar, huevo. Helado de vainilla, almendras y caramelo.

ELABORACIÓN: Cortar y secar el pan. Mientras tanto vamos a crear la infusión, donde posteriormente meteremos las torrijas. A esta le pondremos el cardamomo, la nata, la leche y el azúcar. Meter nuestras torrijas en la infusión para que queden empapadas y dejar reposar. Rebozar en huevo y freír. Por último, las emplatamos y añadimos el helado.

FRÍO DE BORRAJAS C'ALIAL CON ALMEJAS EN SALSA VERDE Y ARROZ DE LAS CINCO VILLAS

INGREDIENTES: Cebolla tierna, Borraja C'alial de Aragón, arroz de Las Cinco Villas, almejas frescas, perejil, ajo, fumet, Aceite del Bajo Aragón (Empeltre), fécula de patata, vino blanco Cariñena y sal.

ELABORACIÓN: Colocar al fuego AOVE y dos dientes de ajo, cuándo caliente añadir el perejil y sofreir, apartar y reservar. Coger aceite clarificado del perejil y freir suavemente la cebolla, añadir vino blanco, dejar que evapore el alcohol y añadir el fumet dejando cocer, rectificar de sal ligándolo con la fécula de patata, en esta misma salsa abrir las almejas y reservar. Cocer nuestras borrajas y enfriar. Reservar. En un recipiente cocer el arroz, triturar, secar y freir. Montar en el plato la salsa, sobre ella, las borrrajas y las almejas y por encima colocar el crujiente de arroz.

MERLUZA EN DADOS EN TEMPURA AL CURRY SUAVE Y SALSA DE CHILINDRÓN

INGREDIENTES: Merluza, tempura, cebolla tierna, curry de Madras, manzana, plátano, leche de coco, brandi, Aceite del Bajo Aragón DOP, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Por un lado hacer nuestra salsa curry, poner en un recipiente la cebolla dejándola confitar y añadir el curry. Rehogar y añadir el plátano y la manzana dejando confitar. A esto, añadir la leche de coco, poner sal, pimienta, triturar y reservar, aparte limpiar nuestra merluza y cortar a daditos. Pasar por la tempura ya hidratada, y freír en aceite de oliva. Colocar la salsa en el fondo y sobre ella la merluza.

BRIOCHE DE CARRILLERAS DE CERDO DE ARAGÓN IGP ASADAS CON CEBOLLA MORADA Y MAHONESA DE SIRACHA CASERA

INGREDIENTES: Carrilleras, brioche, cebolla morada, mahonesa, siracha, soja, aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN: Asar las carrilleras a baja temperatura durante 12 horas, cuándo las tengamos deshuesar y reservar. En un recipiente poner las carrilleras y el jugo que hemos obtenido de la cocción y ligar ligeramente. Cortar la cebolla morada en juliana y reservar. Hacer nuestra mahonesa de siracha con mahonesa, siracha y soja. Emplatado: en el interior del pan brioche poner las carrilleras y encima la cebolla morada y la mahonesa de siracha casera.

ESTURIÓN AHUMADO, ENCURTIDOS, PIMIENTOS, PIMIENTAS Y AZAFRÁN:

INGREDIENTES: Para el esturión: 0.5 kg de esturión, ½ kg de sal, 0.1 g de azúcar, serrín madera noble. Para los encurtidos: 0.1 g de zanahoria, 0.2 g tomate, 0.3 g de pepino, , 0.1 g de pan, 0.05 g de azúcar, 0.02 sal, C/s vinagre de manzana, 0.05 dl de vino blanco, 1 cda de pimienta blanca y 0.4 dl de agua. Para la salsa: tomate, pimiento rojo, diente ajo, 10 ml de vinagre de vino, aceite de oliva, sal, pimentón dulce, comino, 1 chile rojo fresco, 1 pimiento choricero, pimienta roja, 1 rebanada de pan, 0.1 de vino blanco y pimienta blanca.

ELABORACIÓN. Para el esturión: poner a marinar durante 4 h con sal y azúcar, ahumar con las maderas, filetear y reservar. Para los encurtidos: pelar, lavar y porcionar las hortalizas, reservar. Preparar caldo de cocción con el vinagre, sal, azúcar, pimienta y vino blanco, llevar a ebullición y reservar introduciendo las hortalizas, dejar marinar en frío durante 12 h. Parar la salsa. Rehogar las verduras en aceite de oliva, añadir pan, vino blanco y especias, reducir, mojar con agua y triturar, rectificar de sal y colar.

QUESO TRUFA Y TEFF

ELABORACIÓN: Para la gyoza de queso: 0.05 de queso nube, 0.05 g de champiñón, 0.03 g de sitake, 4 obleas de 8 cm de diámetro, 0.01 g de cebolla picada, 0.02 g de aceite de oliva, 0.01 g de soja, 0.01 g de trufa picada, 0.01 g de sal, 8 láminas de trufa, 0.06 g de queso trufado, 3 del caldo de gallina, 0.03 g de sollapa, 0.01 g de cebolleta alemana, 0.01 g de teff.

Realizar un duxelle con la cebolla, aceite y las setas, agregar el queso y rectificar de sal, rellenar las obleas dar forma y reservar. Para el caldo: Saltear la sollapa con el caldo de gallina, triturar y rectificar de sal. Cocer al vapor la gyoza, poner el resto del queso, la trufa, la cebolleta alemana, el teff y servir el caldo de sollapa.

CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP Y AVELLANAS

INGREDIENTES: 0.1 g de avellanas, 0.8 kg Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 4 huevos, 0.2 g de azúcar, 2 colas de gelatina, 0.3 l. de nata montada, 0.2 l. de leche. Para la crema de avellana: 150 g de avellana tostadas, 50 g de azúcar moreno, 60 g de cacao en polvo 70%, 1 cda de esencia vainilla, 30 g de aceite de coco. Para el helado: 0.12 g de helado de miel y nueces caramelizadas, crujiente de cebolla, avellanas garrapiñadas y frutos rojos liofilizados.

ELABORACIÓN: Para la crema: Pulverizar las avellanas tostadas. Calentar la leche con el azúcar, añadir las avellanas y el cacao, una vez disuelto y a temperatura, incorporar el aceite de coco y emulsionar al baño maría. Para la bavarois: poner la leche, cebolla previamente caramelizada con el azúcar, vainilla y llevar a ebullición e infusionar, colar y reservar. Realizar crema inglesa con la leche de cebolla, agregar nata semi montada, enfriar y reservar.

El Windsor

PORRUSALDA

INGREDIENTES: 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 4 puerros, 4 zanahorias, 3 patatas de tamaño medio, 1 litro de caldo de ave, sal, Aceite del Bajo Aragón DOP.

ELABORACIÓN: Pelar y picar finita la cebolla. En la olla echar un poco de aceite de oliva y sal, poner a fuego medio-suave e incorporar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, cocinar suave durante 10 min para que se poche. Incorporar los puerros a la olla y mezclar con la cebolla. Pelar, cortar en rodajas e incorporar las zanahorias. Pelar las patatas, cortar en gajos, incorporar y remover todo junto durante 2 min. Cubrir los ingredientes con el caldo. Subir el fuego hasta que hierva, bajar a una temperatura suave, tapar la olla y cocinar todo durante unos 20 min o hasta que las patatas están tiernas.

VENTRESCA DE BACALAO AL PILPIL

INGREDIENTES: 1 ventresca de bacalao, 2 dientes de ajo, 1 guindilla, Aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN: En una sartén, poner un buen chorro de aceite de oliva y añadir los ajos y la guindilla. Dejar que se dore todo con movimientos circulares constantes. Poner al fuego y retirar; así en varias ocasiones. Añadir las ventrescas de bacalao con la cara de la piel cara abajo para que ligue mejor con el aceite. Seguir moviendo la sartén en círculos para que la salsa espese y vaya cogiendo ese color amarillento. Una vez que el pilpil ha cogido color y el bacalao está cocinado, servir.

LEMON PIE CLÁSICO

INGREDIENTES. Para el relleno: 4 yemas, 1/2 l de leche, 200 cc jugo de limón, 200 g de azúcar, 60 g de almidón de maíz, 1 cda de manteca y ralladura de limón. Para el merengue: 4 claras, 220 g de azúcar y 75 cc de agua.

ELABORACIÓN: Crema: en una olla calentar la leche con la mitad del azúcar. Por otro lado, mezclar en un bol el resto del azúcar con el almidón de maíz. Mezclar bien e incorporar las yemas, el jugo y la ralladura de limón. Una vez mezclado agregar la leche caliente y cocinar todo junto revolviendo siempre hasta que hierva un minuto y retirar del fuego. Agregar la manteca y tapar con un film en contacto. Una vez que se enfríe la crema de limón, cubrir la masa de tarta. Merengue italiano: colocar en un bol las claras y batirlas a punto nieve. Hacer el almíbar con agua y azúcar. Agregar el almíbar a las claras mientras se bate por unos 7 min. Colocar un papel film en contacto. Armar el lemon pie: cuando se lleva el relleno a la masa, es conveniente colocar una base de almendras trituradas para evitar que el merengue se deslice.

ENSALADA DE FOIE Y PERDIZ CONFITADA CON CREMA FRÍA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 perdiz, 300 ml de aceite de oliva, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 und de foie, 100 ml de coñac, sal, pimenta negra.

ELABORACIÓN: Marcar la perdiz por todos sus lados y reservar. Confitar las verduras y la perdiz en el aceite. Cuando la carne esta tierna, desmigar. Por otro lado, triturar las verduras y mezclar con la carne desmigada. Terrina de foie: Desvenar el foie y desmigar, salpimentar y añadir el coñac. Preparar los moldes cubriéndolo de papel film y llenar del foie. Meter al horno a 70ºc durante 20 min. Crema de castañas: En un vaso de thermomix introducir los ingredientes (100 g de castañas limpias, 10 g de vinagre, 200 g de agua, 100 g de aceite de oliva y sal al gusto) triturar todo hasta conseguir una mezcla homogénea.

EPIGRAMA DE BACALAO

INGREDIENTES. Para 4 personas: 4 lomos de bacalao, 4 cocochas de bacalao, 4 tripas de bacalao, aceite de oliva, aceite y caldo de salmorra en conserva, 2 dientes de ajo.

ELABORACIÓN: Escaldar las tripas de bacalao, limpiar, secar una de ellas en un sitio cálido hasta que se deshidrate. Cortar las tres restantes y hacer un cilindro con papel film, enfriar. Hacer una salsa utilizando aceite de conserva de salmorra dorando en él los dientes de ajo, mojar con un caldo de hacer "huevos al salmorrejo", colar, texturizar y reservar caliente. Freír en aceite caliente la tripa de bacalao deshidratada que suflará como una corteza. Confitar el bacalao y la cococha en aceite de oliva virgen a 65 °, 9 min. Colocar en el plato unas rodajas del embutido de tripa de bacalao y coronar con un trozo de tripa suflada, poner el bacalao y la cococha acompañada de la salsa bien caliente.

CARDO CON ALMENDRAS

INGREDIENTES: Cardo: 1 cardo rojo de Tarazona, agua, Aceite del Bajo Aragón DOP, sal, 20 g de harina (para blanquear el cardo), 50 g de harina (para la salsa de almendra), 100 g de almendra, 1 diente de ajo. Crujiente de guirlache: 10 g harina de todo uso, 55 g de agua, 60 g de aceite de girasol, sal, anisetes.

ELABORACIÓN: Cardo: pelar, limpiar y cortar el cardo. Blanquear en agua con sal, Aceite del Bajo Aragón DOP y harina. Una vez cocido reservar en su propio caldo. Para la salsa hacer una velouté sofriendo en AOVE el diente de ajo picado y la almendra tostada, hacer una roux con la harina y añadir el caldo del cardo. Triturar y echar el cardo cocido, llevar a ebullición para que adquiera el aroma de la almendra. Crujiente de guirlache: Mezclar todo (menos los anisetes) en un bol y poner en un biberón. En una sartén añadir parte de la mezcla hasta que empiece a burbujear, dar la vuelta y añadir unos anisetes. Una vez cocinado por ambos lados escurrir el exceso de grasa.

CONSOMÉ DE PATO CON RAVIOLI DE MOSCATEL DE ENCINACORBA Y TRUFA

CONSOMÉ: 4 carcasas de pato, 3 Cebollas Fuentes de Ebro DOP, 2 zanahorias, 250 cl de Oporto. Pochar las verduras y hornear las carcasas de pato. Después, incorporar el pato a las verduras, flambear con Oporto y a reducir. Añadir agua y cocer 1h y media. Sacar y meter en la nevera 24h. Desgrasar y colar.

RELLENO DEL RAVIOLI: 1 magret de pato, 2 ajos tiernos, trufa rallada al gusto de consumidor. Quitar la piel al magret de pato, trocear a cuadraditos y saltear con ajo tierno. A continuación, rallar encima una trufa y ligar todo el conjunto.

VELO DE MOSCATEL: 200 ml de moscatel, 10 g de elastic: Hervir y extender en una placa el elastic, dejar enfriar. Una vez frío, cortar en cuadrados de 10x10 y cubrir el relleno con el velo. Antes de servir, infusionar el caldo con hiervas aromáticas del Pirineo (albahaca, tomillo, romero etc). Finalmente, añadir este caldo a los raviolis.

CORVINA SALVAJE CON SALSA DE CANGREJO AZUL, KIMCHI Y ACEITUNAS DEL BAJO ARAGÓN

SALSA DE CANGREJO: 1500 g cangrejo azul, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 2 puerros, 1 cabeza de ajo, 50 cl de brandi, 5 tomates maduros, salsa kimchi. Pochar la verdura, hornear el cangrejo 10 min a 180º, añadir a la verdura pochada y flambear con brandi. Añadir los tomates cortados y un poco de kimchi, cubrir de agua y dejar reducir.

CRUNCH DE CEREALES: 250 cl de aceite, 1 diente de ajo, 200 gr cereales de maíz. Triturar el ajo con el aceite e incorporar al cereal. Marcar la corvina y poner el crunch de cereales encima.

PERLAS DE ACEITUNAS: hacer un puré con aceitunas negras del Bajo Aragón y crear unas especificaciones dando así la forma de perlas.

EXPRESIONES DE YOGUR

MOUSSE YOGUR NATURAL: 2 yogures, 200 ml de nata, 50 g de azúcar glas, 2 hojas de gelatinas. Hidratar la gelatina. Batir los yogures y poner la mitad al fuego con la gelatina ya escurrida, una vez derretida, mezclar con el resto. Añadir la nata montada y distribuir en moldes.

MOUSSE DE YOGUR CON JENGIBRE Y DE NARANJA: Mismo procedimiento e ingredientes que lo anterior, añadir la ralladura de jengibre y de naranja antes de la nata.

TOCINILLO DE CIELO: 6 yemas, 1 huevo, 250 ml de agua, 250 g de azúcar. Hacer un caramelo claro con agua y azúcar. Mezclar las yemas y el huevo, mezclar ambas elaboraciones y dar forma de hilo. Meter la mezcla en el horno a 130ºC al baño María, 50 min. Triturar.

SOPA DE YOGUR: 2 yogures, 50 gr de azúcar, 250 ml de nata, pimienta rosa molida. Triturar hasta conseguir una textura líquida.

HELADO DE YOGUR: 1 l de leche, 200 dl de nata, 500 g de yogur, 150 g glucosa, 110 g estabilizante. Hervir los ingredientes excepto el yogur, quitar del fuego, añadir el yogur y triturar, enfriar y meter en la sorbetera.

TIERRA DE YOGUR: 150 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de yopol. Mezclar los ingredientes y hornear a 120ºC durante 10 min.

PASEANDO POR LAS CINCO VILLAS EN CINCO BOCADOS

Ajo blanco de almendras de Erla: crema elaborada con almendras crudas y ajo, media cucharada de vinagre tinto y AOVE.

Uncastillo: yema de huevo rebozada por láminas de patata y trufa negra melanosporum de Uncastillo.

Tauste: polvorón de aove realizado con malto y terminado con unos peta zetas de chocolate.

Castejón de Valdejasa: trampantojo de aceituna rellena de escabeche de Ternasco de Aragon IGP.

MI JORGITO: TERNASCO DE ARAGÓN IGP

Reinterpretación del bocadillo, con un guiso de la yaya elaborado con Ternasco de Aragón IGP, migas de pan y sesos .

Realizar un guiso tradicional con el cuello, tajo bajo y piernas de Ternasco de Aragón IGP, una cebolla, unos ajos y vino DO Aragón. Deshuesar y colocar en una bandeja para realizar una terrina. Colar la salsa y texturizar, guardar hasta momento del pase. Sesos: blanquear los sesos y rebozar por huevo, pan de chia y maíz, reservar.

ÁMBAR-CRIOLLO

Realizar una crema pastelera de café (4 yemas, 200 g de café, 1 botella Ambar Morena y 150 g de azúcar). Rellenar unos moldes, congelar. Bañar por chocolate negro y añadir un poco de café recién molido, reservar hasta el momento del pase.

ENSALADA DE CORDERO ESCABECHADO CON ESFERIFICACIÓN DE ACEITUNA ARBEQUINA DEL BAJO ARAGÓN

ELABORACIÓN: Para el cordero escabechado: deshuesar la pierna de cordero. Salpimentar y bridar para que guarde buena forma. Dorar en el horno y meter en el escabeche entre 35-40 min a fuego lento. Reposar todo junto al menos durante 12 h y servir la carne. Mezclar el vinagre con el caldo, el aceite y el ramillete de hierbas y poner a fuego lento hasta que hierva. Enfriar para montar la ensalada. Para la esferificación: deshuesar las aceitunas, cortar a trozos y triturar con el minipimer hasta conseguir una pasta muy fina. Pasar esta pasta a un trapo blanco muy limpio, retorcer y apretar para sacar todo el jugo posible. Añadir el Gluconactato y con el minipimer disolver. Espolvorear por encima la goma xantana y deshacer con el minipimer hasta mezclar todo. Tapar con film y reservar en la nevera hasta el día siguiente. Echar 1/2 l de agua, espolvorear el alginato, colocar el minipimer y poner en marcha. Pasar a un recipiente de vidrio, tapar con film y guardar en la nevera hasta el día siguiente. En un recipiente echar el aceite y el resto de los ingredientes. Dejar hasta el día siguiente tapado. Recoger una porción de líquido o crema de aceitunas con la cuchara medidora, limpiar el exceso y echar ese líquido en el baño de alginato. Ha de estar 3 min. Con la cuchara de agujeros sacar las bolas del baño de alginato y lavar en agua. Sacar y depositar en el baño de aceite. De allí ya se pueden servir.

BUÑUELOS DE BORRAJA C'ALIAL DE ZARAGOZA Y BRANDADA DE BACALAO

ELABORACIÓN: Buñuelos: Limpiar la Borraja C'alial, trocear y cocer con boniato 25 min, escurrir y reservar 3 cucharas del agua. Aplastar la borraja con un tenedor y agregar la harina, mezclar bien. Diluir la levadura en el agua reservada y añadir. Mezclar bien y añadir media cuchara de azúcar, mezclar, tapar y reposar. Freír pequeñas porciones y escurrir.

Brandada de bacalao: Desalar el bacalao y cortar en tres trozos, cocinar durante 3-5 min a fuego suave. Sacar, eliminar la piel y las espinas, desmenuzar y poner en el mortero. Majar un poco. Pasar a una cazuela con una cucharada de aceite del cocinado del bacalao y mezclar hasta que la absorba. Verter una cucharada de leche caliente y seguir trabajando la mezcla hasta que absorba. Repetir el proceso, alternando cucharadas de aceite y de leche, hasta conseguir el punto deseado.

TURNEDÓ DE PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP DE ÉPILA, RELLENA DE FOIE Y BOLETUS DE LOS HAYEDOS DEL MONCAYO

ELABORACIÓN:

Preparar el adobo con una combinación de hierbas y especias al gusto, como ajo, romero, tomillo y pimienta. Frotar la paletilla con esta mezcla y dejar reposar en el refrigerador durante toda la noche. El horno tiene que estar a una temperatura constante y baja. Para ello, precalienta el horno a aproximadamente a 120°C. Meterla al horno. Cocinar lentamente durante varias horas, hasta que alcance una temperatura interna de alrededor de 70°C. Una vez cocida, puedes deshuesarla y rellenar cuando este fría, con la mezcla de los boletus frescos refritos y unos tacos de foie. Precintar en papel film y dejar enfriar. Cortar en forma de medallones para poder calentar y servir.

RISOTTO DE REBOLLONES Y QUESO PATAMULO

INGREDIENTES: 400 g de arroz arborio o arroz especial para risotto, 200 g de rebollones, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP grande, 1/2 vaso de vino blanco, 1,5 l de caldo de pollo, de verduras o agua (con caldo de pollo se notará más gustoso el arroz y con agua se notarán más los champiñones), 50 g de queso patamulo rallado, albahaca fresca o seca para decorar, AOVE, sal y pimienta negra recién molida.

ELABORACIÓN: Pelar y picar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP y añadir a una olla con aceite y sal, a fuego medio 5 min. Limpiar los rebollones y picar en trocitos no muy pequeños, incorporarlos con pimienta negra molida a la olla y cocinar 5 min más. Calentar mientras el caldo o agua que vayas a utilizar. Subir el fuego y verter el vino blanco para que se evapore el alcohol, unos 2-3 min. Preparar el sofrito con los champiñones. Bajar el fuego e incorporar el arroz y remover con el resto de ingredientes. Añadir caldo caliente en tandas durante entre 15 y 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Probar el arroz para comprobar el punto (debe estar jugoso y con el centro hecho). Cuando esté listo incorporar el queso rallado, apagar el fuego y apartar la olla, mezclar el queso con el risotto, probar, rectificar de sal y tapar la olla para que repose 5 minutos.

CARRILLERAS DE TERNERA AL VINO TINTO CON BRIOCHE

INGREDIENTES: 2 carrilleras de ternera, 2 zanahorias, 2 puerros, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 2 dientes de ajo, 200 ml de vino tinto, 200 ml de agua, harina de trigo, Una ramita de tomillo y otra de romero fresco, AOVE, sal y pimienta negra recién molida, pan brioche.

ELABORACIÓN: Pelar y picar la cebolla y los ajos, los puerros y las zanahorias, pochar con un poco de sal en la olla unos 10 min. Salpimentar las carrilleras y enharínalas ligeramente. A fuego medio con un chorrito de aceite sellar y dorar por todas partes. Introducir las ramitas de tomillo y romero, y riegar por encima con el vino, dejar evaporar el alcohol y añadir el agua y cocer unas 2 horas. Sacar de la olla junto con las ramas de tomillo y romero. Triturar todo lo que ha quedado, corregir de sal y pimienta y reducir a fuego medio.

TARTA DE QUESO AL HORNO CON MANZANA

INGREDIENTES: Molde de tarta de 28 cm, 200 g de galletas maría, 120 g de mantequilla, 800 ml de nata, 800 g de queso crema (tipo Philadelphia), 250 g de queso fresco, 8 huevos, 300 g de azúcar y 4 manzanas reinetas.

ELABORACIÓN: Triturar las galletas maría, agregar la mantequilla pomada y mezclar para la base de galleta. Colocar la mezcla en la base del molde. Pelar las manzanas, partir a dados y tapar con papel trasparente, meter al micro 10 min, incorporar la mitad a la mezcla, la otra para decorar. Colocar los huevos, la nata, el azúcar y los quesos en la batidora y triturar bien. Precalentar el horno a 180ºC e introducir 40 min con el calor arriba-abajo. Enfriar e introducir en la nevera unas horas. Calentar para servirla 30 segundos al microondas

Hotel Restaurante El Patio

CODORNIZ EN ESCABECHE THAI AL AZAFRÁN DEL JILOCA, CREMA DE HORTALIZAS DE LA ZONA KM 0, CHIPS Y ACEITE DE ALBAHACA

INGREDIENTES: 1 codorniz, patata, nabo, puerro, acelgas, calabaza amarilla, chirivia, remolacha, Borraja C'alial, zanahoria, leche de coco, pasta de curry verde, sal, aceite, albahaca, azafrán del Jiloca.

ELABORACIÓN: Preparar todas las hortalizas lavadas y peladas, trocear para la crema y laminar para los chips. Infusionar el Azafrán del Jiloca en el aceite del escabeche thai con el curry verde. Cocer la patata, nabo, puerro, acelga y calabaza, triturar y pasar por un chino. Ligar con la leche de coco y reposar. Marcar la codorniz troceada y añadir el escabeche (1 de aceite infusionado y 0.5 de vinagre), cocinar 5 min y reposar 24h. Preparar el aceite de albahaca blanqueándola e infusionándola en el AOVE. Freír en AOVE las hortalizas laminadas y las hojas de Borraja C'alial. Emplatar posicionando la codorniz al centro del plato sobre la crema y poner aceite de albahaca alrededor de la codorniz. Acompañar con los chips.

TOURNEDÓ DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON SU ESPAÑOLA DE VINO DO CAMPO DE BORJA ACOMPAÑADO DE PASTEL DE BONIATO Y PAPADA DE CERDO DE TERUEL IGP

INGREDIENTES: Ternasco de Aragón IGP, crepineta, boniato, papada, AOVE, sal, pimienta, laurel, tomillo, vino DO Campo de Borja.

ELABORACIÓN: Deshuesar el lomo del Ternasco de Aragón IGP. Hacer un rulo, sazonar y envolver en la crepineta. Cocinar al vacio a 65º 20 horas con laurel y pimienta. Preparar una española con los huesos del Ternasco y el vino. Cortar la papada y el boniato en laminas finas, sazonar, añadir tomillo y preparar un milhojas en moldes de silicona para horno. Enfriar el Ternasco y cortar en medallones para presentar. Marcar los medallones a fuego fuerte. Emplatar colocando el tournedó, salseando la española por encima y acompañando del pastel de boniato y papada.

TRUCHA Y MONTE

INGREDIENTES: 1 plancha de hojaldre, trucha del Pirineo, huevas tobiko, setas de temporada, nata, agar agar, sal, azúcar, salsa de soja, miel ecologica, hojas de perilla y rumex, wasabi.

ELABORACIÓN: Poner a curar la trucha en porcentaje de sal/azúcar 100/40. Hornear el hojaldre cortado en cuadradoLimpiar muy finos 200 g de hongos, saltear, sazonar y hervir con 2 g de agar agar. Montar la nata a punto de nieve y mezclar con los hongos. Colocar estirado en plancha y reposar. Lavar y cortar en dados la trucha y añadir un TPT de soja y azúcar más 10% de miel. Hacer una mahonesa con wasabi. Preparar los ingredientes uno sobre otro para emplatar.

Hotel Restaurante Río Piedra

ARRECIFE DE ESCABECHADO DE TRUCHA CON ESPUMA MARINA

INGREDIENTES: 200 g de trucha, 1 cabeza de ajo, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 cucharada de harina, lechuga marina, caviar de trucha, fumet de pescado, ½ limón, sal, AOVE y vinagre.

ELABORACIÓN. Escabechar la trucha previamente sellada. Mantenerla 2 días. Rellenar en forma de saco la lechuga marina con el escabechado. Aderezar con el Ajo y el Aceite del escabechado. Decorar con el caviar de trucha y la espuma marina (fumet de pescado y limón).

PUDIN DE NUESTROS MONTES SOBRE CREMA DE CALABAZA AMARILLA CON CORAL DE TOMILLO

INGREDIENTES: 120 g de calabaza, 100 g de patata, 1 cucharada de mantequilla, 50 g de setas, 50 g de ajetes tiernos, 2 huevos, ½ cucharada de tartufata, 30 g de champiñón, ½ vaso de nata, caldo de verduras, pimienta negra molida, ½ Cebolla Fuentes de Ebro DOP, tomillo, maizena, AOVE y sal.

ELABORACIÓN: Saltear las setas y los ajetes. Batir los huevos y la nata. Salpimentar. Hornear al baño María 1/2 h 180ºC. Cocer la calabaza y la patata, salpimentar, añadir la mantequilla y hacer una crema a la textura deseada. Saltear los champiñones y la cebolla, añadir la maizena, la tartufata y el caldo de verduras.

BUÑUELOS DE VIENTO CON MEMBRILLO

INGREDIENTES:

Crema de queso y nata, 2 huevos, azúcar, harina, leche, miel, membrillo.

ELABORACIÓN:

Hacer la masa del buñuelo. Freír los buñuelos en aceite muy caliente. Montar la crema de queso y nata, y rellenar los buñuelos con esta crema. Presentarlos con miel y membrillo.

CARDO

ELABORACIÓN. Elaborar una tempura tradicional y agregar almendra marcona en granillo tostada y dejar reposar. A continuación, coger las porciones de cardo pasadas por harina e introducirlas en la tempura. Una vez las tengamos en la tempura, pasarlas por aceite muy caliente para conseguir un crocanti. Servir con salsa de almendras

ARROZ DE PATO CON FOIE Y CHIPS DE TORREZNOS

ELABORACIÓN: Rehogar un poco de salmoreta y verduritas en una paellera. Una vez fondeadas, agregar confit de pato desmigado, rehogar todo junto y agregar el arroz. Añadir el caldo hirviendo, rectificar de sabor y meterlo al horno 185ºC 6 minutos. Una vez lo tengamos fuera agregar las virutas de foie y los chips de torreznos.

BIZCOCHO TRES LECHES CARAMELIZADO CON SOPA DE CHOCOLATE NEGRO Y STRACCIATELLA DE MENTA (AFTER EIGHT)

BIZCOCHO: 6 huevos, 200 g de azúcar, 200 g de harina, 10 g de levadura. Montar los huevos con el azúcar hasta que triplique el tamaño, añadir la harina tamizada y la levadura y hornear 25 minutos a 180ºC.

3 LECHES: 1 lata de leche condensada, 1 lata de leche evaporada, 200 ml crema de leche. Mezclar las tres leches en frío e ir incorporar al bizcocho pinchando hasta que se impregne totalmente.

SOPA DE CHOCOLATE NEGRO: 200 g de chocolate negro, 200 ml de nata, 50 ml de agua y 5 g de menta. Hervir un minuto la nata e infusionar con la menta, luego incorporar la nata colada al chocolate y el agua y batir. Una vez frío añadir menta picada para darle frescor.

Cortar una porción de bizcocho, templarlo en el horno y caramelizarlo con un poco de azúcar moreno. Poner la sopa de chocolate en un plato hondo y colocar en el centro el bizcocho.

RAVIOLIS DE CIGALAS SOBRE SOPA DE ALMENDRAS Y ESPUMA DE AZAFRÁN DEL JILOCA

INGREDIENTES: Raviolis de cigalas: cigalas peladas, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, ajo, apio nabo, fumet, harina, pasta fresca, sal, pimienta. Sopa de almendras: almendras, miga de pan, agua, aceite de oliva, ajo, sal. Espuma de azafrán del Jiloca: nata, caldo de verduras, azafrán, sal, nuez moscada.

ELABORACIÓN. Raviolis de cigalas: saltear todas las verduras picadas, dejar pochar durante 10 min, añadir la harina y después el fumet, para formar una bechamel espesa a la que añadir por último las cigalas. Una vez fría, rellenar la pasta y dar forma a los raviolis. Cocer los raviolis durante 2 min en abundante agua. Sopa de almendras: mezclar en Thermomix los ingredientes, triturar a máxima velocidad 2 min, pasar por un colador fino y rectificar de sal. Espuma de Azafrán del Jiloca: poner en un cazo al fuego todos los ingredientes, cuando rompa a hervir apartar y triturar. Colar la mezcla e introducir en un sifón añadiendo 2 cargas de gas.

PRESENTACIÓN: cubrir el fondo de un plato hondo con la sopa de almendras, encima disponer 2 raviolis y decorar con la espuma.

ACTUALIZACIÓN DE LA PELOTA DE COCIDO DE TEODORO BARDAJÍ

INGREDIENTES: Pelota de cocido: carne magra de cerdo, tocino blanco, huevos, miga de pan, ajo, maicena, especias. Velouté trufada: mantequilla, caldo, maicena, sal, pimienta, trufa. Alioli de olivas negras del Bajo Aragón: huevo, aceite de oliva virgen extra, vinagre, ajos, sal, pasta de olivas negras.

ELABORACIÓN: Pelota de cocido: mezclar los ingredientes y reposar 12 h, formar bolas de 5 cm de diámetro. Cocer en caldo 15 min. Velouté trufada: poner la mantequilla en un cazo al fuego, añadir la maicena, mezclar y añadir el caldo, cuando rompa a hervir rectificar de sal, pimienta y fuera del fuego añadir la trufa. Alioli de olivas negras del Bajo Aragón: mezclar los ingredientes y triturar para formar alioli.

FINAL Y PRESENTACIÓN: calentar la pelota en un poco de caldo y escurrir, colocar en el centro de un plato hondo, bañar con un poco de velouté trufada y poner en la parte superior un poquito de alioli.

FLAN DE COLIFLOR, HOLANDESA DE BORRAJA Y CAVIAR PER SÉ

INGREDIENTES: Flan de coliflor: coliflor, huevos, nata, sal, pimienta, nuez moscada. Holandesa de Borraja C'alial: mantequilla, yemas de huevo, zumo de limón, jugo de Borraja Calial, sal, caviar Per Sé.

ELABORACIÓN: Flan de Coliflor: cocer la coliflor y escurrir, mezclar con el resto de ingredientes, repartir en moldes y cocer en el horno al baño María a 160º. Holandesa de Borraja C'alial: en un bol al baño maría emulsionar las yemas con el zumo de limón y el jugo de Borraja C'alial, una vez doblado su volumen ir añadiendo la mantequilla en pomada hasta su total absorción. Por último, rectificar de sal.

PRESENTACIÓN: En un plato poner un flan, bañar con un poquito de holandesa, añadir una cucharadita de caviar y decorar con unas flores.

TARTAR DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO CON GEL DE CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP Y TIERRA DE OLIVA EMPELTRE

INGREDIENTES: 50 g de tomate rosa, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 4 g de agar agar y olivas de la variedad empeltre.

ELABORACIÓN. Deshidratar las olivas durante 8 horas a 65 grados y triturarlas hasta obtener la tierra. Confitar la cebolla y una vez confitada, triturarla con el agar agar. Dejar que la mezcla se gelifique y picar el tomate rosa.

FINAL Y PRESENTACIÓN. Mezclar todos los ingredientes y disponer la mezcla en un aro, para darle forma de timbal.

TOSTADA CRUJIENTE DE BORRAJA C'ALIAL Y LONGANIZA C'ALIAL CON MAYONESA KINCHY Y FILAMENTO DE GUINDILLA

INGREDIENTES: 350 g de Borraja C'alial, 50 g de tapioca, 400 ml de agua, 50 g de longaniza, filamento de guindilla y mayonesa kimchi.

ELABORACIÓN. Cocer la Borraja C'alial junto con la tapioca a 120º, 15 minutos. Una vez cocidas la borraja y la tapioca, deshidratarlas durante 4 horas a 45 grados para luego freír el resultado, dando lugar a la tostada. Mientras, trocear la Longaniza C'alial.

FINAL Y PRESENTACIÓN: colocar la tostada de Borraja, posteriormente, colocar los trozos de longaniza encima de la tostada, agregar la mayonesa y por último, decorar con los filamento de guindilla.

LINGOTE DE CHOCOLATE DE CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES: 50 g de chocolate, 30 ml de nata 30% materia grasa, una pipeta AOVE de la DOP Bajo Aragón, sal Maldon negra y polvo de oro comestible.

ELABORACIÓN. Fundir el chocolate junto con la nata y dejar reposar en un molde con forma de lingote durante 6 horas en la nevera, luego, bañar el lingote con el polvo de oro.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Colocar el lingote en el plato con la pipeta de aceite, coronando el conjunto con unas escamas de sal.

PUERRO-MOSTAZA-QUESO

INGREDIENTES: Puerro, queso ahumado, mostaza, aceite oliva virgen, vinagre, sal, pimienta, almendra laminada.

ELABORACIÓN. Limpiar y trocear puerro. Confitar puerro en aceite oliva 60 minutos a 90°. Para hacer la vinagreta mezclar aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta al gusto. Tostar las almendras.

EMPLATAR: Escurrir el puerro y cubrir de mostaza, rallar queso ahumado en el momento de servir y añadir almendra tostada.

HUEVO-BOLETUS-TRUFA

INGREDIENTES: Huevo campero, patata, boletus edulis, trufa tuber melanosporum, Aceite Oliva Virgen.

ELABORACIÓN. Pelar y cortar patata panadera, salpimentar, añadir aceite y hornear 180° 30 minutos. Cocinar el huevo a 63° durante 40 minutos. Limpiar y trocear los boletus. Confitarlos en aceite durante 45 minutos a 90°. Triturar y emulsionar hasta el punto de pil pil. Emplatar una capa de patata, el huevo en el centro, cubrir con el pil pil y laminar trufa tuber melanosporum por encima en el momento de servir.

ALUBIAS-CURRY VERDE-LONGANIZA

INGREDIENTES: Alubia blanca, caldo de verduras, Longaniza C'alial (Graus), tirabeques, curry verde, leche de coco, tomate seco, yogur, anacardo.

ELABORACIÓN. Poner en remojo las alubias 12 horas. Tener un caldo de verduras cocinado anteriormente donde coceremos las judías durante 1 hora a fuego lento. Vigilar si hace falta añadir caldo. Cuando la judía esta blanda, añadir tomate seco, leche de coco y el curry verde. Terminar de cocinar a fuego lento durante 30 minutos más. Cocinar la Longaniza C'alial aparte y saltear los tirabeques. Emplatar en plato hondo, añadir tirabeque y Longaniza. Añadir el anacardo picado y el yogur.

SAN PEDRO EN ESTOFADO DE COCO

ELABORACIÓN:

Hacemos un guiso corto de coco y verduras, pimiento rojo, verde y Cebolla Fuentes de Ebro DOP, introducimos el filete de San Pedro y hervimos 3 minutos. Decoramos con una crema de açai y un crujiente de pan de gambas.

PECHUGA DE POLLO STROGONOFF

ELABORACIÓN:

Marinamos la pechuga de pollo en leche y especias, al horno 1 hora a 100° escurrimos, laminamos y colocamos encima de mostaza antigua. Añadimos encurtidos y chips de boniato.

FLAN DULCE Y ÁCIDO

ELABORACIÓN:

Mezclamos 12 huevos, 1 litro de leche condensada y un litro de leche e introducimos en el horno 40 min a 180 grados al baño Maria. Con un jugo de maracuyá, 300 centilitros de nata de montar y proespuma hacemos una espuma ácida. Decoramos con un crujiente de pistacho.

BACALAO A LA BRASA CON SALSA VIZCAÍNA

INGREDIENTES: Lomos de bacalao, aceite, ajos, pimiento choricero, pimiento verde, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, sal, pimienta.

ELABORACIÓN. Poner unos pimientos choriceros en agua tibia para rehidratar. En una olla colocar los lomos de bacalao y cubrir de aceite, añadir unos dientes de ajo, llevar a fuego medio sin que llegue a hervir, para confitar. En otra cazuela pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, incorporar la carne del pimiento choricero y un poquito de caldo. Pasar por la batidora. Marcar el bacalao a la brasa. Freír el pimiento verde cortado en juliana. Servimos poniendo en un plato hondo la salsa vizcaína, el bacalao y adornar con el pimiento verde.

BUÑUELOS DE MORCILLA CON MERMELADA DE PIQUILLOS

INGREDIENTES: Morcilla de Aragón con piñones, leche, harina, mantequilla, sal, pimienta, huevo, pan rallado, pimientos del piquillo y azúcar.

ELABORACIÓN. Hacer una salsa bechamel, desmenuzar la morcilla en ella, mezclar y dejar reposar hasta que enfrié. Mientras poner en un cazo los pimientos con el azúcar y un poco de agua. Dejar confitar y pasar por la batidora. Bolear los buñuelos y pasar por el huevo y el pan rallado. Freír. Servir un fondo de la mermelada y encima el buñuelo.

PANCHINETA CON CHOCOLATE CALIENTE

INGREDIENTES: Hojaldre, leche, azúcar, vainilla, harina de maiz, huevos, almendras laminadas, chocolate al 70%.

ELABORACIÓN. Para que en casa nos sea más sencillo, comprar un hojaldre refrigerado, cortar en rectángulos del tamaño deseado, pintar con huevo y poner la almendra laminada. Hornear durante 15 min a 185 ºC. Calentar la leche. Mientras en un bol, poner dos yemas de huevo y 2 huevos enteros, azúcar, la vainilla y la harina de maíz. Mezclar e incorporar un poco de la leche tibia a la mezcla, revolver y pasar colando con el resto de la leche. Subir la temperatura y no dejar de remover hasta que comience a espesar. Retirar del fuego y pasar a una bandeja cubriendo. Derretir el chocolate al baño María, incorporar un poco de leche para aligerar. Cortar la Panchineta, rellenar de crema, y servir con una jarrita del chocolate caliente.

MARACUYÁ, CACAO, WASABI

EL CRAMBLE PICANTE: 125 g de mantequila, 125 g de almendra polvo, 125 g de azúcar, 60 g de harina, 60 g de cacao en polvo, sal y wasabi. Horneamos 15 minutos

EL MARACUYÁ: 250 g de fruta de la pasión, 5 hojas de gelatina, 300 g nata batida, 140 g de claras montadas, 200 g de azúcar. Mezclamos y colocamos en moldes.

EL QUESO: Mezclamos 300 g de crema de queso y 200 g de nata y metemos en la manga.

VERDURA, CHIPIRÓN, GAMBA

INGREDIENTES: Calamar, gambas, pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, zanahoria, puerro, lima, AOVE, sal.

ELABORACIÓN. Rehogar toda la verdura, añadir caldo y vino blanco dulce, reducir y reservar. Limpiar el calamar, hacer un rulo y congelar. La gamba la marinamos con lima, sal y AOVE. Las cabezas de las gambas las freímos y sacamos el jugo para decorar.

JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

INGREDIENTES: 4 Jarretes de Ternasco de Aragón IGP, 200 g de mantequilla, 500 g de patatas, sal y AOVE.

ELABORACIÓN. Poner los jarretes a baja temperatura durante 8 horas y deshuesar. Cocer la patata y triturar con la mantequilla para elaborar una parmentier. Reducir el jugo de los jarretes con PX.

TALLARINES DE CALABACÍN CON MOSTAZA, MÓDENA Y HUEVO

INGREDIENTES: 1 calabacín grueso, un huevo, un tomate, mostaza dulce, AOVE y vinagre de Módena.

ELABORACIÓN. Por un lado, con un pelador estriado cortamos el calabacín en tallarines y los servimos en un plato hondo.

En un bote ponemos mostaza, AOVE y vinagre de Módena al gusto, lo cerramos y agitamos para que se mezclen bien los ingredientes.

Cocemos el huevo y lo picamos con un tenedor; troceamos el tomate en dados pequeños.

Terminaremos la elaboración poniendo el tomate, el huevo y la vinagreta sobre los tallarines (todo al gusto del elaborador o consumidor).

PURÉ DE GARBANZOS, LONGANIZA C'ALIAL ASADA Y ACEITE DE AZAFRÁN DEL JILOCA

INGREDIENTES: 400 g de garbanzo pedrosillano, 1 vuelta de Longaniza C'alial, 100 ml de AOVE, unas hebras de Azafrán del Jiloca, 150 ml de nata, una pizca de comino en grano.

ELABORACIÓN. Cocer los garbanzos y retirar un poco del caldo de la cocción, añadir la nata y el comino, cocer unos minutos más para impregnar los sabores. Triturar bien y servir en un plato. Por otro lado, trocear la longaniza en rodajas y asar o saltear en una sartén.

Añadir el AOVE en un bote con las hebras de azafrán y dejar durante 24h. Sobre el puré, servir la longaniza C'alial y el aceite de Azafrán del Jiloca.

Y ya tenemos un plato sencillo y sabroso.

BACALAO CON CARBONARA DE PAPADA DE CERDO Y BORRAJAS C'ALIAL

INGREDIENTES: 800 g de bacalao, 200 g de papada de cerdo de Teruel, orégano, sal ahumada, 200 g de borraja C'alial y 150 ml de nata.

ELABORACIÓN. *Para la salsa:* Trocear la papada en daditos y la sofreír en una sartén a fuego bajo. Cuando esté tierna, retirar la grasa sobrante y añadir orégano al gusto, sal ahumada, la nata y dejar reducir hasta que quede una mezcla cremosa. Añadir la Borraja C'alial cocida al dente (unos 10 minutos).

Sobre la sartén, colocar el bacalao troceado para cocinar junto a la salsa y tapar para que el calor no se escape y el bacalao quede más jugoso.

Servimos en un plato, con un poco de guarnición al gusto.

ENSALADA DE CONEJO ESCABECHADO CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES: (para 4 personas) 2 cebollas, ajos, laurel, sal, pimienta negra en grano, 1 conejo entero troceado, ½ litro de aceite de oliva*, 200 ml de vinagre blanco*, lechugas variadas (al gusto), tomate natural rallado, frutos rojos al gusto (moras, frambuesas, grosellas, arándanos…), tomate Cherry, 1 dosis de cariño al gusto.

* Las cantidades de aceite y vinagre son orientativas, dependiendo de si nos gusta más fuerte o suave.

ELABORACIÓN. Para escabecharlo, sazonar el conejo e introducirlo, junto con todos los ingredientes, en una cacerola. Cocinar durante 1 hora a fuego lento. Dejar enfriar, desmigar el conejo y reservarlo. En un bol mezclar las lechugas junto con el conejo desmigado y un poco de la mezcla del escabeche. Emplatar a nuestro gusto, incorporando el tomate rallado, los frutos rojos y los tomates Cherry.

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON IGP ASADA

INGREDIENTES: (para 4 personas) 2 Paletillas de Ternasco de Aragón IGP, laurel, ajos, 1 copa de vino blanco, 1 vaso de agua, aceite de oliva, sal, patatas, perejil, 1 dosis de cariño al gusto.

ELABORACIÓN. Sazonar la paletilla y ponerla en una bandeja de horno junto con los ajos, el laurel, el vasito de agua y un poco de aceite de oliva por encima. Introducirla en el horno a 180 grados, 1 hora y 30 minutos, aproximadamente, y cuando queden 30 minutos, añadir la copa de vino blanco.

Cortar las patatas en rodajas y pocharlas en aceite de oliva, cuando estén pochadas, escurrirlas y terminarlas en el horno con el jugo del asado.

RAPE EN SALSA MARINERA

INGREDIENTES: (para 4 personas) 1 kg de tomate, 1 zanahoria pequeña, 1 cebolla, 1 puerro, 1 diente de ajo, ¼ de kg de gambas arroceras (para la salsa), 8 gambas grandes o langostinos, 16 almejas, aceite de oliva, sal, azúcar, 1 vasito de brandy, perejil, 8 rodajas de rape, 1 litro de caldo de pescado, 1 dosis de cariño al gusto.

ELABORACIÓN. Cortar en trozos no muy pequeños (puesto que después se triturará) la zanahoria, la cebolla, el ajo y el puerro. Sofreír todos estos ingredientes junto con las gambas arroceras enteras sin pelar, pasados 3 minutos incorporar el brandy y flambear. Cuando se haya consumido el alcohol, añadir el tomate y dejar cocinar durante 10 minutos, rectificar la acidez con el azúcar, e incorporar el caldo de pescado, dejando que se terminen de guisar las verduras durante 5 o 10 minutos más. Triturar toda esta mezcla y pasarla por el "chino" para conseguir una salsa fina. En una cazuela o sartén, poner la salsa con las rodajas de rape, las almejas y las gambas o langostinos y dejar cocinar durante 10 minutos, máximo. Servir y decorar con perejil picado.

CANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO CON REDUCCIÓN DE BOGAVANTE Y SUAVE CREMA DE PILPIL

INGREDIENTES: Bacalao, patata agria, cabezas de bogavante y mariscos, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, zanahoria, coñac, ajo y pasta Wanton.

ELABORACIÓN: Para la brandada de bacalao, cocer la patata agria, saltear un diente de ajo y confitar el lomo de bacalao, cuando esté la patata cocida añadir el bacalao y meter en la Thermomix añadiendo aceite de oliva hasta conseguir una masa ligera. Para la salsa de bogavante, freír la cebolla y la zanahoria y añadir las cabezas de los bogavantes y mariscos, sofreír durante cinco minutos y agregar una copa de coñac, un poco de agua natural y cocer durante 5 minutos, triturar con la batidora y colar. Cocer la pasta Wanton y rellenar con la branda de bacalao, terminar salseando con la crema de bogavante.

HUEVO POCHADO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE PATATA AGRIA, PUERRO ASADO Y PORTOBELLO SALEADO CON ACEITE DE EMPELTRE TRUFADO

INGREDIENTES: Huevo, patata, puerro, portobello, trufa melanosporum, aceite de oliva empeltre virgen extra.

ELABORACIÓN: Asar el puerro a 180 grados en el horno durante 20 minutos y la patata durante 45 minutos.

Una vez todo asado añadir el aceite de oliva en un vaso mezclador y batir el puerro y la patata hasta conseguir una crema suave. Pochar un huevo en agua hirviendo durante tres minutos. Cortar el portobello en finas laminas y saltear durante dos minutos.

Para emplatar poner la crema de puerro y patata, añadir el huevo poché y decorar con el portobello salteado, añadir un chorrito de aceite.

TOURNEDÓ DE POLLO DE CORRAL RELLENO DE LONGANIZA C'ALIAL (GRAUS) CON GUISO DE CHILINDRÓN

INGREDIENTES:

Pollo entero, Longaniza C'alial (Graus), pimiento verde y rojo, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, vino blanco.

ELABORACIÓN:

Deshuesamos el pollo, salpimentamos y rellenamos con la Longaniza C'alial (Graus), hacemos unos rollos y envasamos al vacío y cocemos al vapor durante dos horas. Para el chilindrón picamos las verduras y salteamos, añadimos vino blanco y dejamos cocer durante 30 minutos a fuego lento.

AGUACATE, ANGUILA, COGOLLO Y PIMIENTOS DE BURETA

COGOLLO: Cogollos, AOVE, sal. Envasar mitades de cogollo con AOVE, añadir sal y poner en el kamado a 200º por ambos lados hasta conseguir el cocinado deseado. **TARTAR DE AGUACATE**: 4 aguacates, 1/2 Cebolla de Fuentes Ebro DOP, 2 pepinillos, salsa Perrins, mostaza, sal, AOVE. Picar la Cebolla, el aguacate y los pepinillos en brunoise. En un bol sobre un baño de agua y hielo aliñar con el resto de ingredientes. **EMULSIÓN DE PIMIENTOS DE BURETA:** 1 bote de pimientos de Bureta, huevo pasteurizado, aceite de humo, sal, azúcar, xantana. Montar una mayonesa con los ingredientes, añadir los pimientos al final. **CREMA DE PIMIENTO DULCE:** 1 bote de pimientos de Bureta, 2 dientes ajo morado, 50 g de azúcar, 3 g de xantana, AOVE, agua. Turbinar los ingredientes excepto el aceite. Ir añadiendo este poco a poco hasta obtener la textura deseada. Pasar por un fino y meter en un biberón. **CARAMELO DE PIMENTÓN:** 200 g de isomalt, 1 cda de pimentón de La Vera. Poner el isomalt a 160º. Añadir la cucharada de pimentón y batir. Enfriar en silpat. Precalentar el horno a 160º y poner un trozo de caramelo entre dos láminas de papel sulfurizado hasta que se quede líquido. Estirar con un rodillo y cortar a la forma deseada. **OTROS INGREDIENTES:** Láminas de anguila ahumada finas, eneldo.

HUEVO ESCALFADO CON BECHAMEL DE CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP, JAMÓN DE TERUEL DOP, HONGOS Y CENIZA DE PATATA

INGREDIENTES: 4 huevos, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 cucharada de miel, 200 c.c. de nata de cocina, Jamón de Teruel DOP, 1 patata, tinta de calamar, hongos, sal en escamas, polvo de perejil. Cocer los huevos con su cáscara en el roner a 63º, 38 min. Enfriar. Salsa: Cortar la Cebolla en juliana y caramelizar a fuego lento con Aceite del Bajo Aragón DOP y sal hasta que coja color. Añadir la nata y la miel, llevar a ebullición. Triturar en la thermomix y pasar por un fino. Corregir de sal. Jamón de Teruel DOP: Cortar el Jamón en la cortafiambres y poner sobre un papel de cocina en el microondas durante 1 min. Enfriar y picar. Setas: Saltear las setas con Aceite del Bajo Aragón DOP y corregir de sal. Ceniza de patata: Cocer la patata en agua y turbinar añadiéndo agua de la cocción. Añadir una cucharada de tinta de calamar. Estirar el puré teñido sobre una lámina de silicona y secar en el horno a 100º. Freír en abundante aceite y escurrir.

CUAJADA, DULCE DE LECHE, MERENGUE QUEMADO Y CACAHUETE

HELADO DE CUAJADA: 500 g de cuajada de oveja, 250 g de azúcar, 5 g de xantana. Turbinar los ingredientes juntos y congelar.

PALOMITAS DE CACAHUETE: 250 g de cacahuete tostado, 250 g de azúcar, 8 g de sal, 1 litro de nata, 2 cargas de gas N2. Triturar los cacahuetes con la nata, el azúcar y la sal y colar. En un sifón con dos cargas de N2 y antes del pase echar sobre el nitrógeno líquido y romper un poco con una varilla.

MERENGUE QUEMADO: 2 claras de huevo, 100 g de azúcar. Batir las claras y el merengue 10 min y estirar en un papel sulfurizado. Cocinar en horno 40 min, 160º.

GALLETA DE DULCE DE LECHE: 100 g de dulce de leche, 100 g de azúcar, 100 g de AOVE, 100 g de clara de huevo, 100 g de harina de trigo. Turbinar los ingredientes juntos y estirar en una capa fina. Cocinar en el horno a 160º, 13 min.

GUISANTES CON MANTEQUILLA Y ACEITE DE VAINILLA

INGREDIENTES: Guisantes, mantequilla, aceite, vainilla.

ELABORACIÓN: Cocer un poco los guisantes y saltear con mantequilla. Para la salsa triturar unos guisantes crudos con aceite de oliva, un poco de agua y limón exprimido. Mezclar los guisantes salteados todavía calientes con la salsa y añadir el aceite de vainilla que ya teníamos preparado (aceite y vainas de vainilla maceradas).

NUESTRO CACHOPO

INGREDIENTES: Carne de vaca, jamón ibérico, queso de Cantabria, harina, pan, huevos y aceite.

ELABORACIÓN: Cortar la carne, sazonar y montar el cachopo con capas de jamón y queso, cerrar con carne. Empanar y freír. Acompañar con unas patatas fritas caseras.

Un plato clásico pero delicioso.

ENSALADA TEMPLADA DE LUBINA A BAJA TEMPERATURA

INGREDIENTES: Lechuga, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, tomate rosa, huevo, aceite de oliva, ajo, vinagre, sal y lubina grande.

ELABORACIÓN: Asar la lubina a 85 grados. Preparar la ensalada con la lechuga, y el tomate picado, la Cebolla Fuentes de Ebro DOP confitada y el huevo que ya lo tendremos cocido. Montar la lubina caliente encima de la ensalada. Retirar la piel y mezclar con dos cucharas. Añadir una mahonesa de orio.

CREMA DE CEBOLLA Y AZAFRÁN, VIEIRA ASADA, LANGOSTINO EN ESCABECHE DE MANZANILLA Y ANGUILA AHUMADA

ELABORACIÓN: Para la crema, pochar la cebolla a fuego lento, añadir el azafrán tostado y el caldo de pescado, cocer 10 minutos, triturar y añadir la nata. Para el langostino, hacer un escabeche tradicional con cebolla, ajo, zanahoria, laurel, aceite de oliva y vinagre de manzana, añadir al final el fino manzanilla, colar y escaldar los langostinos, dejarlos enfriar en el escabeche. Marcar la vieira y macerar con tomillo y jengibre

PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA, CHUTNEY DE REMOLACHA, SALSA BORDALESA Y GALLETA ROTA DE CACAHUETE Y ORÉGANO

ELABORACIÓN: Para la paletilla, envasar al vacío las paletillas salpimentadas con ajo, romero y aceite de oliva, cocinar a 74º durante 12 horas. Deshuesar y disponer las paletillas en una bandeja Gastronorm hasta completar, dejar enfriar con peso para prensar. Racionar y marcar por el lado de la piel. Para el Chutney, caramelizar el azúcar y añadir la remolacha y el vinagre, cocer y triturar hasta que quede una textura fina. Para la galleta, tostar los cacahuetes, picar y mezclar con la harina y la mantequilla. Estirar la pasta en una bandeja y hornear 18 minutos, enfriar y triturar ligeramente.

CHESSECAKE DE MANDARINA

ELABORACIÓN: Para el relleno. Hervir la nata con la leche y la ralladura de mandarina, reposar 20 minutos y añadir la gelatina, el azúcar, zumo de mandarina y licor de naranja. Triturar, colar y mezclar con el queso, dejar gelificar 3 horas, montar la masa con las varillas hasta doblar. Distribuir en moldes y congelar. Para el baño. Fundir la manteca de cacao y triturar con el colorante amarillo y rojo liposoluble. Bañar las bolas de queso y dejar descongelar. Para el streussel de cacao. Mezclar la harina, mantequilla, almendra, azúcar y cacao. Estirar la pasta y hornear 17 minutos. Enfriar y triturar levemente

DUNA DE UTEBO: TARTAR DE LONGANIZA C'ALIAL CON MAYONESA A LA MOSTAZA CÍITRICA Y FOIE DE TRUCHA PIRINEA DEL CINCA

INGREDIENTES: Longaniza C'alial (Graus), alcaparras, pepinillo, yema de huevo, salsa chipotle, mostaza antigua, vinagre de sidra, salsa Perrins, aceite de girasol, trucha ahumada del Cinca, nata liquida, cola de pescado y lima.

ELABORACIÓN. *Para la mayonesa:* batir la yema, la salsa chipotle, la mostaza antigua, el vinagre de sidra, la salsa Perrins y emulsionamos con el aceite de girasol. *Para el tartar:* picar la longaniza y mezclar con un poco de alcaparra y pepinillo picados junto con la mayonesa. *Para el foie:* rehogar la trucha ligeramente y añadir la nata. Reducir, triturar, colar y añadir la gelatina hidratada previamente. Poner en una bandeja que cuaje. Después hacemos rulos en film y congelamos para rallar. Hacemos una duna con el tartar y el foie rallado en un lado, la alcaparra frita y la lágrima de mayonesa.

ARROZ MELOSO DE CHIPIRONES Y GAMBÓN CON EL FUMET DE SUS CABEZAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES: Arroz redondo, chipirones, gambones, cebolla morada, puerro, ajo, tomate rallado, pasta de ñora, tomate concentrado, tomate frito, cabezas de gambas, Azafrán del Jiloca, perejil, sal y pimienta negra.

ELABORACIÓN: Limpiar los chipirones y cortar en trozos de 2 cm. Pochar el diente de ajo, el puerro y la cebolla y añadir el calamar cortado. Cocer a fuego vivo hasta que suelte y evapore el agua y coja un color dorado. Añadir el tomate rallado, ñora y tomate concentrado, remover y agregar el arroz, sofreír hasta que este translucido. Añadir el tomate frito y rehogar un minuto más. Para el fumet de gambón, sofreír cabezas de gambones y sus cascaras y una bresa pochada de zanahoria, puerro y cebolla. Cubrir de agua y cocer 20 min. Colar y añadir el azafrán, triturar, rectificar de sal y añadir al arroz. Cocer los primeros 3 min a fuego fuerte y los 14 siguientes al mínimo sin remover. Añadir las colas de gambones troceadas y el perejil como último toque.

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y QUESO DE CABRA RÍO VERO DE HUESCA CON BIZCOCHO DE ZANAHORIA/ JENGIBRE Y YOGURT DE CÚRCUMA

INGREDIENTES: Bizcocho: huevos, azúcar, jengibre polvo, zanahoria rallada, levadura polvo, harina, sal. Yogurt cúrcuma: Yogurt griego, azúcar, cúrcuma. Cremoso: chocolate blanco, nata 35%, queso cabra, queso crema, gelatina.

ELABORACIÓN: Para el bizcocho mezclar huevos, azúcar, jengibre polvo, zanahoria rallada y añadir harina y levadura hasta conseguir mezcla homogénea. Meter al horno 170º, 30 min. Para el cremoso, fundir el chocolate al baño maría y añadir la gelatina hidratada. Montar la nata, mezclar bien los quesos e integrar el chocolate hasta conseguir un cremoso, enfriar. Mezclar yogurt, azúcar y cúrcuma. Enfriar y reservar en un biberón. En un bol poner como base el cremoso, encima el bizcocho esponjoso en rocas pequeñas y unas puntas de yogurt. Acabamos con flores comestibles de colores.

TAPA "LA DETENIDA"

Pan bao relleno de arenque ahumado, pimiento del piquillo asado a la piedra, pepinillo agridulce, caviar de vinagre y salsa bastarda. Decorado con alioli de ajo blanco y alioli de ajo negro.

TARTAR DE SALMÓN

Salmón ahumado en cubos con aguacate, pepinillo y cebolla picada, aliñado con mostaza, salsa bastarda y sésamo tostado.

VERDINAS EN SUQUET DE SEPIA

Alubia verdina con sepia en caldo de suquet con cabeza de rape y galeras.

Parrilla Albarracin

BACALAO CON BORRAJA C'ALIAL DE ZARAGOZA

INGREDIENTES: Lomo de bacalao desalado, Borraja C'alial (Zaragoza), limpias y cortadas en trozos, guindilla roja, AOVE, ajo, sal y pimienta al gusto, perejil fresco, picado.

ELABORACIÓN: Se confita el bacalao a 130ºC con AOVE y para el pilpil de Borraja C'alial, en una sartén, cocinar hasta que estén tiernas y añadir sal y pimienta. Colocar los lomos de bacalao confitados en una fuente para el horno y cubrir con el pilpil de la Borraja. Se vierte el aceite con los ajos y la guindilla sobre el bacalao y la Borraja C'alial. Hornear durante 8 min.

FINAL Y PRESENTACIÓN: En un plato hondo se echa una camada de Borrajas cortadas, el lomo de bacalao se coloca encima y sobre el bacalao el pilpil de Borraja C'alial.

CREMA DE SETAS CON TALLARINES DE CALAMARES

INGREDIENTES: Setas variadas de temporada, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP picada, 2 dientes de ajos picados, AOVE, 1 litro de caldo de verduras, sal y pimienta al gusto, 200 g de tallarines de calamar.

ELABORACIÓN. Saltear en una sartén las setas y reservar, por otro lado, saltear los tallarines de calamar y reservar. Para la crema de setas: pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP y el ajo hasta que estén dorados, agregar las setas y cocinar hasta que reduzcan y liberen su líquido. Añadir el caldo de verduras, llevar a ebullición y reducir el fuego. Posteriormente triturar todo para hacer la crema de setas.

FINAL Y PRESENTACIÓN: en un plato hondo echar el salteado de setas y los tallarines de calamar. Servir la crema de setas aparte en una jarrita y echar encima de las setas y los tallarines de calamar.

MANITAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP DESHUESADAS EN GUISO TRADICIONAL DE CHILINDRÓN A LA ANTIGUA

INGREDIENTES: Manitas de Ternasco de Aragón IGP deshuesadas, telas de redaño, AOVE, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP grande, finamente cortada, 2 pimientos rojos, cortados en tiras, 4 tomates maduros, pelados y picados, 3 dientes de ajo picados, 150 ml de vino blanco, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, sal y pimienta al gusto.

ELABORACIÓN. Cocinar las manitas de Ternasco de Aragón IGP con sal, laurel y tomillo, deshuesar y sazonar con la sal y pimienta. Moldear bombones (con moldes de silicona para hacer hielo) las manitas y enfriar para que tome la forma. Envolver en telas de redaño y poner a guisar en una olla con el chilindrón. Chilindrón: echar los tomates, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, pimientos rojos, ajos y vino blanco en una sartén y pochar.

FINAL Y PRESENTACIÓN: En una cocotera echar un puré de patata agria, las manitas de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón y crujiente de sal jamón ibérico.

ALCACHOFAS TRUFADAS CON HUEVO FRITO ROTO

INGREDIENTES: 800 g de alcachofa, 8 g de Tuber melanosporum, 1 huevo de corral, sal, pimienta, 80 cl de aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN. Hervimos las alcachofas envasadas al vacío por espacio de 40 minutos al horno a 100 º, previamente habremos salpimentado y colocaremos aceite de oliva virgen extra. Pelamos y salteamos las alcachofas con aceite de oliva virgen extra, salpimentamos, rallamos parte de la trufa al pase y agregamos un huevo frito que romperemos con varilla, rectificamos de sal y rallamos el resto de la trufa.

TERNASCO DE ARAGÓN IGP AL CAFÉ PARÍS

INGREDIENTES: 1,2 kg de costillar de cordero, 50 g de sal, 25 g pimienta y mantequilla café Paris. 250 g Mantequilla, 25 g pimentón de La Vera, hierbas aromáticas (romero, albahaca, estragón, perejil, eneldo, tomillo), 50 g vino de Oporto, 50 g Brandy, 35 g salsa Perrins, 12 alcaparras, 4 anchoas, 30 g ketchup, mostaza de Dijon, chalota, 20 g curry molido, sal y pimienta al gusto, diente de ajo, zumo de limón, ralladura de limón, ralladura de naranja y cayena o copos picantes.

ELABORACIÓN. Mantequilla: Atemperar la mantequilla y macerar las hiervas aromáticas con todos los ingredientes, infusionar, realizar rulos de film con la mantequilla y enfriar. Costillar: confitar los costillares de Ternasco de Aragón IGP a BT 73ºC, 15 h con el AOVE y romero. Deshuesar, introducir parte de la mantequilla, agregar panko y pistachos, cerrar y abatir en frío. Racionar y asar al momento. Acompañar con patatas confitadas al romero y su jugo, colocar sobre la elaboración bolas de Mantequilla café París. Refrescar con lechuguitas. Acompañar de hojuelas de pan deshidratado.

MOSCOW MULE

INGREDIENTES: 125 ml de vodka, 40 ml de zumo de lima, 600 ml ginger beer, 250 g de helado de lima, jengibre, menta y 8 colas de pescado

ELABORACIÓN. Realizar gelatina hidratando 2 hojas de gelatina en agua y hielos. Calentar el vodka y añadir las gelatinas hidratadas. Hacer otra gelatina con el zumo de limón y 2 colas de pescado igual que antes. Macerar el ginger con el jenjibre, menta y llevar a una temperatura superior de 80 grados, agregar las cuatro hojas de gelatina. Colar con chino, y poner en sifón con dos cargas. Colocar las dos gelatinas por contraste en copa de cocktail, agregar la espuma de ginger beer sobre la gelatina, añadir sorbete de lima. Rallar lima y refrescar con menta.

ARROZ C'ALIAL (BRAZAL) CON VERDURAS DE LA HUERTA Y LONGANIZA DE ACERED

INGREDIENTES: 1 medida de Arroz C'alial, 1 trozo de longaniza de Acered, 1 zanahoria, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP (Dulce), 1 pimiento rojo, 1 puñado de Borraja C'alial, 1 cucharada de tomate casero, caldo casero de verduras, aceite de oliva, sal, ajo y pimienta.

ELABORACIÓN: Lavar y trocear la verdura. A mí me gusta que esté bastante picadita, poner un fondo de aceite de oliva, y ajo. Una vez que el aceite esté un poco caliente, agregar la verdura y remover para que se vaya haciendo. Agregar un poco de sal. Añadir la longaniza troceada en taquitos. Remover bien para que las verduras cojan los sabores de la carne. Añadir el arroz, remover bien y agregar la cucharada de tomate frito casero. Añadir el caldo de verduras y remover, terminar en el horno. Dejar que se vaya consumiendo el caldo a la vez que se va haciendo el arroz. Suele tardar unos 10 minutos más o menos, pero debéis estar atentos. Dejar reposar. Y servir

PIERNA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP RELLENA DE FRUTOS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES: Pierna de Ternasco de Aragón IGP deshuesada previamente, carne picada mixta, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, pasas, ciruelas secas sin hueso, orejones, sal, pimienta, laurel, ajo, vino blanco DOP Campo de Borja y huevo.

ELABORACIÓN: Preparar la carne picada con ajo, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, huevo, aceite, sal y los frutos navideños. Con la pierna de Ternasco de Aragón IGP previamente deshuesada, rellenar y hacer un atado. En una bandeja de horno, poner la pierna con vino blanco, sal, laurel, aceite y pimienta. Asar a 200 ºC 1h aprox y enfriar. En la misma bandeja tostar los huesos para hacer un fondo, hervir junto con los jugos para hacer la salsa. Colar y reducir. Para emplatar poner unas patatas pochadas, previamente, encima la pierna rellena y servir la salsa por encima. Y darle un golpe de horno para terminar.

EMPANADA MUDEJAR DE POLLO Y GRANO

INGREDIENTES: *Para la masa:* 3 tazas de harina de maíz precocida, 3 tazas de agua tibia, 1 huevo, 30 gr. aceite de oliva y sal. *Para el relleno:* 1 pechuga de pollo, 3 patatas, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 cucharada de comino en polvo, 1 pizca de cúrcuma, 2 ramas de cilantro, aceite de oliva, sal y pimienta negra mol entera.

ELABORACIÓN: Mezclar los ingredientes amasando firmemente y dejar reposar para elaborar la masa. Para el relleno, cocer el pollo y la patata por separado, pochar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, saltear los ingredientes una vez elaborados y ponerles las especias, una vez frío el relleno y la masa reposada, estirar la masa, rellenar al gusto y darle forma. Freír en aceite bien caliente y secar el sobrante de aceite.

CALABAZA, PARMESANO, CORTEZAS DE CERDO Y JUGO

INGREDIENTES: 800 gr de calabaza, 50 gr de mantequilla de calidad, 30 gr de parmesano, 100 gr de nata, cortezas y 4 cucharadas de jugo de carne.

ELABORACIÓN: Asar la calabaza al horno, limpiarla de piel y pepitas y pasarla por el pasapurés, añadir la mantequilla. Con el parmesano y la nata hacer una espuma, reservar. Depositar en el plato cuatro cucharadas de calabaza asada, cuatro puntos de espuma de parmesano, salsear con el jugo y poner unas cortezas.

APIO-NABO,OREJA DE CERDO, OREJA DE JUDAS (SETA) Y TRUFA

INGREDIENTES: Apio-nabo 800 gr, oreja de cerdo (una bien hermosa), oreja de Judas 200 gr, mantequilla de calidad tipo Soria 100 gr, trufa 12 grs.

ELABORACIÓN: Cocer el apio-nabo y pasar por el pasapurés sazonar y añadir la mantequilla. Cocer la oreja de cerdo y reservar. Saltear la oreja de judas, freír la oreja de cerdo. Montar el plato poniendo el puré en la base, las dos orejas y laminar la trufa.

CHIPIRONES, SHITAKE, CALDO LIGERO DE ALIOLI Y SABAYÓN DE AZAFRÁN DEL JILOCA

INGREDIENTES: 800 gr de chipirones, 400 gr de shitake, tempura, alioli, 4 yemas, 100 gr de caldo de ave, 5 pistilos de Azafrán del Jiloca, y 2 gr de mantequilla de calidad.

ELABORACIÓN:

Limpiar los chipirones, reservar. Hacer un relleno con los shitakes , enfriar. Hacer un ali-oli a la manera tradicional, reservar. Con las yemas y el caldo de ave tibio montar el sabayón, añadir el Azafrán del Jiloca y terminar con la mantequilla. Rellenar los chipirones, harinar y pasar por la tempura, freir en aceite bien caliente. Salsear el fondo del plato y salpicar con el sabayón ,acompañar con los chipirones bien calientes.

25

ANIVERSARIO

Menús

Albergue de Morata

Entrantes:
Falsa gilda.
Timbal de Ternasco de Aragón IGP con boletus y trufa sobre falso caviar de vino Baltasar Gracian DO Calatayud, teja de Arroz C'alial (Brazal), Borraja C'alial, Melocotón de Calanda DOP y flores comestibles.
Croqueta de Jamón de Teruel DOP con huevo líquido y ancas de rana.

Primer plato:
Cardo ecológico con crema de yogur de oveja, almendras, corona de hojas al huevo y picadillo de Jamón de Teruel DOP.

Segundo plato:
Tartar de trucha del pirineo en cama de Borraja C'alial con patata trufada.

Tercero:
Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura en cama de manzana golden.

Postre:
Bicicleta de crema de melocotón de Calanda DOP con guirlache con Trenza de Almudévar C'alial.

Arbolito de chocolate negro con adoquines y maceta de chocolate y crema con frutas de Aragón.

Amontillado WineBar & Tienda

Soy de Aragón:
queso de oveja, esturión, Melocotón de Calanda DOP, Jamón de Teruel DOP y Borraja C'alial.

Crujiente de Arroz, Gamba y Aguacate.

Trucha del Cinca, crema Raifort y yema de los Monegros.

Redondo de Ternera y paté del Pirineo.

Torrija de Garnacha, vainilla y vinagre de Montilla Moriles.

Blasón del Tubo

Ensalada templada de gulas y pulpo al pimentón de La Vera.

Arroz C'alial cremoso con trigueros y bacon con costra de queso emmental y emulsión de piquillo.

Bacalao confitado a baja temperatura con pisto casero y olivada.

Carrillera de ternera guisada a la garnacha y migas de pistacho.

Mousses caseras.

Bunkerbar

Aperitivo:
Trucha del grado sobre guacamole y pan de cristal.
Croqueta de Jamón de Teruel DOP.

Primer plato:
Fideuá de costilla de duroc, tomate seco de Caspe, portobello, trufa de Sarrión y alioli de empeltre del Bajo Aragón.

Segundo plato:
Tataki de solomillo marinado en garnacha al carbón.

Postre:
Tarta de queso de Letux y galleta Asinez.

Celebris

Torrija de Jamón de Teruel DOP con mousse de setas, alcachofas y siracha.

Tempura de corvina con chutney de mango y reducción de vino DO Campo de Borja.

Delicias de pato en salsa oriental de lima, coco y Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Crespillos de Borraja C'alial de Zaragoza, texturas de chocolate y salsa toffee de café El Criollo.

Don Pascual

Deseos que cumplir (a elegir):
Flor de alcachofa.
Saquitos de pasta a la pera y delicias de formaggio bañados en salsa de buey.

La magía de la noche (a elegir):
Bacalao al orio de cherry.
Solomillo de vaca Premium.

Dulce navidad:
Torrija casera con helado de leche merengada.

El Windsor

Porrusalda.

Ventresca de bacalao pilpil.

Lemon pie.

Buen producto mínima elaboración.

Hotel Restaurante Castillo Bonavía

Ensalada de cordero escabechado con
esferificación de aceituna arbequina del Bajo Aragón.

Buñuelos de Borraja C'alial de Zaragoza y Branda de bacalao.

Turnedó de paletilla de Ternasco de Épila,
rellena de foie y boletus de los hayedos del Moncayo.

Leche frita de queso nube de Fonz con
reducción de licor de Uncastillo de naranja y miel.

Hotel Restaurante Don Jaime 54

Arroz meloso de rebollones y queso de
tronchón - Teruel - vegetariano.

Milhojas de lubina con mahonesa de trufa y rúcula.

Brioche de carrillera de ternera guisada con
vino tinto DO Campo de Borja.

Tarta fundida de queso y manzana.

Hotel Restaurante El Patio

Aperitivos de la casa.

Trucha y Monte.

Codorniz en escabeche Thai al Azafrán del Jiloca,
crema de hortalizas de la zona km0, chips y aceite de albahaca.

Tournedó de Ternasco de Aragón IGP con
su española de vino DO Campo de Borja, acompañado de
pastel de boniato y papada de Cerdo de Teruel IGP.

Pijama New Style.

Kentya Restaurante

Aperitivos:
Bullabesa de espárrago blanco y tacos de Jamón de Teruel DOP.
Bombón de chuleta con yema marinada.

Tallarínes de calamar con langostinos al ajillo.

Cardo almendrado con veloute de chardonay.

Plato principal:
Arroz de pato y foie con chips de torreznos.

Postre:
Bizcocho 3 leches caramelizado con
sopa de chocolate negro y stracciatela de menta (after eihgt).

La Cava

Primero:
Tostada de crujiente de Borraja C'alial y longaniza con
mayonesa de kimchi y filamento de guindilla.

Segundo:
Tartar de tomate Rosa de Barbastro con gel de
Cebolla Fuentes de Ebro DOP y tierra de olivas empeltre.

Tercero:
Migas aragonesas crujientes con huevo a baja temperatura.

Cuarto:
Donuts maño: trampantojo de carrillera de
cerdo Duroc de Teruel al chilindrón, glaseada en
su propio jugo con reducción de vino "Cinco Villas" de
Ejea de los Caballeros y tierra de jamón de Monroyo.

Quinto:
Risotto de cuello de Ternasco de Aragón IGP a
baja temperatura con escamas de queso curado y germinados.

Sexto:
Sorbete de LOA heladería artesanal de Huesca.

Séptimo:
Lingote de Oro: Lingote de chocolate negro con Maldon Black y
Aceite del Bajo Aragón DOP bañado en polvo de oro.

La Gerencia del Tubo

Tallarines de sepia, huevo poche y cous-cous.

Arroz de secreto con rebozuelo.

San Pedro en estofado de coco.

Pechuga de pollo strogonoff.

Flan dulce y ácido.

La Rebotica

Olivas de Calanda aliñadas.

Tallarines de calabacín, huevo picado, tomate con
vinagreta de mostaza y módena.

Puré de garbanzos, Longaniza C'alial de Aragón y
aceite de Azafrán Del Jiloca.

Bacalao a la carbonara de papada de
Cerdo de Teruel y Borraja C'alial.

Albóndigas estofadas en salsa de ciruelas.

Cuajada de café, sopa de Baileys y galleta de almendra.

Octava Milla

Entrante:
Sopa de tomillo con huevo a 62º.

Primer pase:
Arroz meloso de chipirones y gambón con su fumet al azafrán.

Segundo:
Lingote de Ternasco de Aragón IGP sobre parmentier de Cebolla Fuentes de Ebro DOP, chutney de manzana y reducción de vino DO Campo de Borja.

Postre:
Cremoso de chocolate blanco, queso de cabra Río Vero sobre crumble de zanahoria, jengibre y yogurt de cúrcuma.

Oisi Don Gourmet

Tapa "La detenida".

Tartar de salmón.

Verdinas en suquet de sepia.

Tarta de queso manchego decorada con crispys de frambuesa y mermelada de cereza.

Parrilla Albarracín

Sardina ahumada, aguacate, helado de salmorejo y tejas de regañá.

Crema de setas con tallarines de calamares.

Guisantes naturales con Azafrán de Monreal del Campo y velo de papada ibérica de Teruel.

Lomo de bacalao confitado con Borraja C'alial natural de Zaragoza.

Manitas de Ternasco de Aragón IGP deshuesadas en guiso tradicional de chilindrón a la antigua y crujiente de jamón.

Tarrico de flan de queso de Villa Corona a baja temperatura con nata y canela.

Son de Luz

Aperitivo:
Empanada Mudéjar con pollo y grano.

Entrante:
Arroz C'alial (Brazal) con verduras de la huerta y longaniza de Acered y gelatina de moscatel.

Segundo a elección:
Pierna de Ternasco de Aragón IGP rellena con frutos.
Trucha del alto Pirineo al cava.

Postre:
Trenza de Almudévar C'alial con helado biscuit de plátano y chocolate.

Urola

Entrantes:
Apio-nabo, oreja de cerdo, oreja de judas (seta) y trufa.
Patata, coliflor, tocino, caviar de arenque y lima.
Calabaza asada, parmesano, cortezas de cerdo y jugo de asado.

Segundos a elegir:

Chipirones rellenos de Shitake en tempura, caldo ligero de ali-oli y sabayón de Azafrán del Jiloca.
ó
Terrina de Cerdo de Teruel IGP y su jugo.

Postre:
Leche quemada, bizcocho de nueces, miel, cuajada rota.

Aragonia Palafox

Tapa y Cóctel 'Vino de Aragonia'
(Vino rosado, maracuyá, fresas, ralladura de limón, lima).

Shime trucha pirinea con café y col lombarda
sobre crema de cacahuete y cebollino.

Royal de foie gras de la tierra Mudéjar
(Sello de artesanía aragonesa),
tatín de cydonia y specullos a la sal.

Lasaña de Borraja C´alial crujiente con stracciatella de
queso de cabra meleses y trufa melanospurum.

Atún rojo de la bahía de Cádiz con
pil pil tostado de Ternasco de Aragón IGP,
pimientos del piquillo y yema curada.

Coquelet de Los Monegros relleno de
Cerdo de Teruel IGP, parmentier de bisaltos.

Flan de mandarina confitada,
espuma de vainilla y brote de Huacatay.

Boulevardier

Aspic de trufa negra y trucha pirenaica
acompañado de crema de mantequilla
trufada y yema crujiente.

Puerro de las Cinco Villas confitado en AOVE con
salsa Marbonara y camarón torrado.

Corona de Borraja C'alial de la huerta zaragozana con
parmentier de coliflor, vinagres y encurtidos.

Sam de dorada cevichera y papada duroc de Teruel.

Arroz C'alial (Brazal) a la placa con burrata y
mollejas glaseadas.

Cogote de Ternasco de Aragón IGP sous vide,
crema de calabaza y cogollo marinado a la plancha.

Ciruelas al armañac, mascarpone y gofre crujiente.

Brasería Fire

Gilda.

Ferrero Chipiado
(Propuesta de Tapa a Madrid Fusión 2025).

Aperitivo Aragonés.

Trucha del Pirinero
(Trucha ahumada en madera de limonero con una cama de
parmentie de patata, aire de cítricos, todo ello terminado
con un crujiente de su propia piel).

Ternasco de Aragón a elegir:
Un clásico Ternansco de Aragón IGP
(Jarrete de ternasco a la leña con patatas panaderas y
reducción de su propio cocinado).
Pastel de manitas de Ternasco de Aragón IGP
(Manitas deshuesadas en cama de migas aragonesas,
Longaniza de Graus todo ello terminado en
salsa Vizcaína tradicional).

Nuestra tierra dulce.

Petit Fours *(Elaborados en nuestra propia pastelería).*

**Todo el menú está elaborado con
productos de Aragón KM 0.*

Casa Pedro Restaurante/Gastrobar

Taco de Trucha Pyrinea Nikkei.

Crema de Cebolla Fuentes de Ebro DOP
- Calabaza asada - Jengibre.

Puerro confitado - Veloute de sardina ahumada - cecina -
yema curada.

Canelón de Pintada - Trompeta negra - Salsa Boletus.

Corvina a la Parrilla - Beurre Blanc de Miso blanco y
Tobiko - Espinacas a la Crema Carbonara.

Nuestra Paletilla de Ternasco de Aragón IGP a Baja
Temperatura - Manzana Verde - Trufa fresca.

Namelaka de Fruta de la Pasión y Albaricoque -
Cremoso de Frambuesa - Rosas.

MENÚ 55€

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

El Cachirulo

Capuchino de Cebolla Fuentes de Ebro DOP (Dulce),
cigala crujiente y espuma de morenita de ámbar.

Boliches del Pilar con lomo de ciervo braseado y rebozuelos.
Maridaje: cava monasterio de Veruela DO Campo de Borja.

Trucha del Cinca en papillote con Borraja C'alial.
Maridaje: Peñazuela garnacha blanca, DO Campo de Borja.

Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP
crujientes con chilindrón y Jamón de Teruel DOP.
Maridaje: Aragonia, de coto de hayas, DO Campo de Borja.

Nuestras fresas en texturas con esfera de chocolate fluida.
Maridaje: Moscatel de coto de hayas, DO Campo de Borja.

El Chalet

Entrantes:
Paté de conejo escabechado, pistacho,
helado de mostaza y encurtidos.

Borraja C'alial, papada ibérica y patata trufada.

Arroz meloso de chipirones, langostinos y alioli al limón.

Principales:
1/2 Merluza con salsa de champagne y
gyozas de cerdo y gambas.

1/2 Ternasco de Aragón IGP asado fino deshuesado,
patata rota y migas de aceite de oliva.

Postre:
Tarta de queso, galleta y frutos rojos.

El Disfruton

Tartar de Trucha del Pirineo con
salmorejo de guisantes, kikos y sus huevos.

Ensalada de bacalao escabechado,
tomate de Barbastro y sus verduritas y rúcula crujiente.

Dúo de merluza rebozada y su kokotxa.

Lubina con Cebolla Fuente de Ebro DOP,
parmesano y su piel crujiente.

Guiso de alubias con carpaccio de puerro y
sal de torrezno.

Torrija de brioche al cardamomo con
helado de vainilla, almendra y caramelo.

El Foro

Tartar de trucha del Grado con su caviar y trufa de Aragón.
Maridaje: Flor de Añón (Verdejo, DO Campo de Borja)

Frío de Borraja C'alial con almejas en salsa verde y
arroz de Las Cinco Villas.
Maridaje: Flor de Añón (Verdejo, DO Campo de Borja)

Huevo de godojos a baja temperatura con
crema de cebolla dulce y trufa de Aragón.
Maridaje: Cerveza Ambar Morena.

Merluza en dados en tempura al curry suave y
salsa chilindrón.
Maridaje con: Cerveza Ambar Morena.

Brioche de carrilleras de Cerdo de Teruel IGP asadas con
cebolla morada y mahonesa de siracha casera.
Maridaje: Prados Garnacha (DO Campo de Borja)

Nuestra trata de galletas con
empanadilla de arroz con leche.
Maridaje: Moscatel de Ainzón (DO Campo de Borja)

El Hábitat Sella

Snacks:
Manitas de Ternasco de Aragón IGP.
Anchoa, alberquina y mantequilla.
Yate como de Borraja C'alial.

Menú:
Esturión ahumado, encurtidos,
pimiento, pimientas y Azafrán del Jiloca.

Queso, trufa y teff o wheat grass.
Bolinches de Embun escabeche de perdiz.

Arroz C'alial y morro.

Bacalao, huevo y ajos.

Ternasco de Aragón IGP, especias y entresijos.

Postre.

Goralai

Te regalo la luna.

Bacalao, arroz con Azafrán del Jiloca y Borraja C'alial.

Consomé de pato con
ravioli de moscatel de Encinacorba y trufa.

Corvina salvaje con salsa de cangrejo azul,
kimchi y pelas de aceituna negra del bajo Aragón.

Expresiones de yogurt.

Pequeños bocaditos dulces.

Gratal

Viaje noble por Aragón.

Paseando por las Cinco Villas en cinco bocados:
Empezamos en Erla con un ajo blanco de almendras, subimos hasta Uncastillo para probar su bombón de tuber melanosporum de sus montes. Bajamos hacia Biota para probar su queso hecho un pan. De ahí nos vamos al pueblo de los escabeches de Aragón, Castejón de Valdejasa y terminar en Tauste con algo dulce como su fullatre.
Maridaje: Cóctel "chispazo".

Segunda parada Ejea de los Caballeros:
Capital de las cinco villas y pueblo de recuerdos de mi infancia.
La tradición "olvidada" o perdida: un día de matacía…
con las mondongueras, la familia, el almuerzo…
Mis tres cerditos.
Maridaje: Enate rosado (DO Somontano)

Siguiendo este viaje por Aragón, quiero hacer un homenaje a dos grandes amigos y cocineros que han sido un referente para un servidor y para la cocina aragonesa de la mano Huesca - Zaragoza, Zaragoza-Huesca:
A Miguel Ángel Revuelto, el "capitán borrajas".
Guiso de Borraja C'alial de Zaragoza, azafrán de Monreal del Campo, arroz de las Cinco Villas y caviar pirinea.
"A Fernando Abadía... Mi mentor".
Sopa de higado de pato, patata chafada,
Aceite del Bajo Aragón DOP y madejas crujientes.
Maridaje: Clarión (DO Somontano. Viñas del Vero)

Terminamos el viaje donde lo hemos empezado en Ejea y en las puertas del Gratal para probar su primer bocadillo pensado para este establecimiento El Jorgito:
Reinterpretación del bocadillo, con un guiso de la yaya elaborado con Ternasco de Aragón IGP, migas de pan y ses.
Maridaje: Tres Picos (DO Campo de Borja)

Ambar-Criollo (locura dulce)
Colombia y sus aromas de café-cacao.
Maridaje: Moscatel Anayón (DO Cariñena)

Hotel Restaurante Río Piedra

Aperitivo de bienvenida:
Crema de Migas y Perlas de Longaniza C'alial.

Entrante:
Pudin de Nuestros Montes sobre Crema de Calabaza Amarilla con Coral de Tomillo.

Primero:
Arrecife de Escabechado de Trucha con Espuma Marina.

Segundo:
Cachopo de Cochinillo Ibérico con Gelatina de Borraja C'alial y esferificaciones de Dulces de la Vícora

Postre:
Buñuelos de Viento con Membrillo.

La Bodega de Chema

Aperitivo:
Flan de coliflor, holandesa de Borraja C'alial y caviar Perse.

Para comenzar:
Actualización de la pelota de cocido de Tedoro Bardaji.

Falso flamenquÍn de cochinillo empanado con migas y Longaniza C'alial de casa Melsa con salsa barbacoa casera.

Ravioli de cigala sobre sopa de almendras y espuma de Azafrán del Jiloca.

Plato principal:
Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo La Bodega de Chema.

Momento dulce:
Bizcochos de higos y nueces con su biscuit bañado en chocolate con helado de yogurt.

La Clandestina

"Tapa Campeonato: BREGANDO (Aragón Alimentos)

De vermu: Pan, aceite, mantequilla y sal

De la montaña: croqueta ibérico
De la bodega: vino especiado
De La Mar: Gamba Roja

De comer:
Polvo: Puerro-Mostaza-Queso
Niebla: Huevo-Boletus-Trufa
Viento: Alubias-Curry Verde-Longaniza C'alial
Sol: Ave- Su Fondo-Hortalizas

Aragón: Postre

La Nueva Karambola

Crema de guisantes al aroma de menta.

Ensaladilla rusa con tartar de cigalas.

Buñuelos de morcilla con mermelada de piquillos.

Pulpo a la brasa.

Setas a la parrilla sobre alioli de ajo negro y chipirón a la andaluza.

Bacalao al carbón y su salsa Vizcaína.

Panchineta con chocolate caliente.

La Rinconada de Lorenzo

Centros de mesa:
Jamón Con Pan Con Tomate Rosa.
Ensalada De Conejo Escabechado Con Frutos Rojos.
Migas Con Setas Y Trufa

Seguimos Con:
Merluza Rellena De Txangurro Y Salsa Marinera.

Terminamos Con:
Ternasco De Aragón Igp Asado Al Estilo Tradicional Con Su Guarnicion De Patatas A Lo Pobre.

Postres Caseros A Elegir.

**Menú bajo reserva previa.*

La Scala

Emulsión de tomate de Barbastro con trucha del Grado, sésamo tostado y alga wakame.

Huevo pochado a baja temperatura con crema de patata agria, puerro asado y portobello salteado con aceite de empeltre trufado.

Brotes tiernos de Borraja C'alial de Zaragoza con velo de tocino ibérico de bellota.

Canelón de brandada de bacalao con reducción de bogavante y suave crema de pilpil.

Tournedó de pollo de corral relleno de Longaniza C'alial de Graus con guiso de chilindrón.

Pera de invierno caramelizada con moscatel y canela con sopa de chantillí y vainilla.

**Este menú solo se servirá a mesa completa.*

Mas' Torres

Cecina de wayou.

Ensalada templada de lubina.

Guisantes y vainilla.(vegetariano).

La cuchara... Lentejas con Gamba Roja.

Carrillera de Ternera de Zaragoza G77 con Trufa de Teruel.

Cachopo de vaca con jamón ibérico y cremoso de queso.

Dos pases dulces.

Montal

Aperitivo de bienvenida.

Primero:
Crema de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y Azafrán del Jiloca, vieira asada, langostino en escabeche de manzanilla y anguila ahumada.

Pescado:
Atún rojo con crema de zanahoria y jengibre, tartar de tomate seco, anchoa y aceituna.

Carne:
Paletilla de Cordero deshuesada, chutney de remolacha, salsa Bordalesa y galleta rota de cacahuete y orégano.

Postre artesano.

River Hall

Aperitivos:
Piel de poularda, calamar y lima.
Kiche de Cebolla de Fuentes de Ebro DOP y crunch de Letux.

Alcachofas trufadas con huevo frito roto.

Lubina salvaje, espinacas, piñones y carbonara.

Ternasco de Aragón IGP al Café Paris.

Prepostre: Nuestro moscow mule.

Postre: Brioche borracho de crema de orujo caramelizado con moscovado.

Absinthium Restaurante

Canapé de sardinillas del Cantábrico.

Caldo doble de ave al amontillado.

Cigala al vapor y ajo blanco.

Pâté en coûte.

Pescado azul del día nabo y centeno.

Vieira tocino y trufa.

Pichón de sangre en dos cocciones.

Áspic de frutas coco y yuzu.

90€ con armonía de bebidas 160€.

No apto para vegetarianos ni celiacos.

Gayarre

Nuestros "agapes".

Ensalada de foiegras con "perdigacho" escabechado y sopa fría de castañas.

Cardo rojo en "salsirote" almendrado de Longaniza C'alial y setas de temporada.

"Epigrama" de abadejo con crema de "salmorra" aragonesa.

"Almondigas" de ciervo al pan, vino y chocolate de Benabarre.

Crespillo de Borraja C'alial con "cimiento" y sopa de chocolate a la piedra.

Agua, cervezas La Zaragoza y vino DO Campo de Borja.

Precio del menú 80€ IVA incluido.

**Es un menú basado en el recetario clásico aragonés, utilizando expresiones autóctonas del territorio con productos de primera calidad y km0.*

La Prensa

Las tapas:
Gilda, vermut, puerro, gambas al ajillo, ensaladilla, mejillón, croqueta.

Para empezar:
Caviar, esturión.
Tomate, almendra, albahaca.
Alcachofa, presa, foie.
Verdura, chipirón, gamba.
Cigala, manitas.

Para comer:
Yema, boletus, trufa.
Morrillo, boniato, bisalto.
Jarrete Ternasco de Aragón IGP, patata.

El dulce final:
Coco, yogur.
Maracuya, cacao, wasabi
Fresas

Las laminerías para el café.

El menú se servirá con maridaje

Precio p/p 200.00 €.

La Senda

Tequila y albahaca.

Longaniza C'alial de Aragón y toffee de Portobello.

Coliflor, kokotxa y ponzu.

"Mejillón Tigre".

"Bocadillo de calamares".

Huevo Senda
(Huevo a baja temperatura, salsa de cebolla y miel, Jamón de Teruel DOP, hongos y ceniza de patata).

Tartar de aguacate y anguila, cogollo braseado y pimientos de Bureta.

Arroz Ecotambo con pollo de aldea.

"Drácula".

Cuajada, dulce de leche y cacahuetes.

PVP: 75 € IVA incluido. Sujeto a posibles variaciones.

El precio incluye el menú y ración individual de pan.
La bebida y los extras se facturarán aparte.

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

CaixaBank

ARAGÓN TERRITORIO AOVE

agma Aragonesa de gestión medioambiental

GrupoUsieto

REPSOL

BODEGAS Y VIÑEDOS CODORNÍU RAVENTÓS DESDE 1551

FAMILIA EMBUTIDOS 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 AYUNTAMIENTO

GOBIERNO DE ARAGON

25 ANIVERSARIO