




Dossier campaña

Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio
#elretodelaaceituna

Chef		Aceitunas de Autor
	Ricard Camarena	
		Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio

Ingredientes (1 ración)

Para 3 botes de alcachofas en conserva escabeche

450 uds. alcachofa ecológica tamaño mini (misiano).

1.000 g agua de cortes.

65 g colatura de anchoa.

50 g vinagre de Jerez.

100 g manzanilla La Guita.

Calentamos el horno a 100 grados en vapor. Metemos las alcachofas bien extendidas, que no se amontonen. Cocinamos durante 20 minutos.

Dejar enfriar. Una vez bien frías, pelamos y torneamos (damos forma).

Mientras calentamos todos los ingredientes líquidos de la receta hasta que alcance la ebullición.

Llenamos los botes de cristal con la salmuera con 150 alcachofitas en cada bote. Añadimos la salmuera hasta que rebose. Tapamos, damos la vuelta y le damos unos golpes para quitar todo el aire. Abrimos, rellenamos otra vez con la salmuera hasta que rebose y lo tapamos de nuevo.



Dossier campaña

Meter los botes bien cerrados en una cazuela grande y cubrir de agua hasta arriba. Hervir durante 7 minutos. Sacar y dejar enfriar los botes boca abajo para que hagan el vacío.

Para 700 g de aliño de Ikura de oro

1 kg huevas de salmón.

0,2 g colorante en polvo negro.

2 g colorante en polvo oro.

Colar las huevas de salmón por un colador fino. El resultado, envasarlo al vacío en bolsas de 300 g.

Cocer la crema de huevas durante 60 minutos en el horno al vapor a 85 grados. Cuando acabe la cocción enfriar en agua con hielo.

Mezclar con el colorante (siempre en frío) y comprobar el color.

Elaboración

3 uds. alcachofas en conserva escabeche 2018 (fritos).

5 g caviar Beluga ruso.

16g aceituna Manzanilla sin hueso (4 uds.).

11 g aliño de ikura de oro.

1,5 g ficoide glacial.

c/s Totoli.

c/s pimienta negra.

Confitar las alcachofas en aceite a una temperatura baja hasta conseguir una textura melosa, id comprobando cada cierto tiempo para evitar que suba mucho la temperatura y las alcachofas se pasen.

Antes de servir, escurrir las alcachofas y freírlas en aceite caliente, hasta que se doren.

Pesamos el caviar.

Rellenamos las aceitunas con el cremoso de huevas de salmón.

En el fondo del plato ponemos un punto de cremoso y con una cuchara dibujamos una "lagrima".



Dossier campaña

Disponemos las cuatro aceitunas rellenas y las alcachofas encima del cremoso.


Añadimos los tres brotes de ficoide.

Para acabar ponemos el caviar por encima de las alcachofas y acabamos con el aceite de oliva virgen extra y un giro de molinillo de pimienta negra.



Dossier campaña

Aceituna Cacereña Negra para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos #elretodelaaceituna

Chef		Aceitunas de Autor
	Ramón Freixa	Aceituna negra cacereña para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos

Ingredientes (4 raciones)

La hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos.

En un plato circular, como si se tratase de un reloj, disponemos cuatro Aceitunas Cacereñas Negras en los cuartos. Intercalamos los contrastes y los miméticos de hueso de aceituna, configurando los doce puntos horarios que representan cuatro maridajes de aceituna cacereña con un aperitivo y su correspondiente bebida.

A continuación de cada una de las aceitunas situaremos su maridaje con los siguientes aperitivos y bebidas:

- Pan con caviar y jamón + Vermut rojo.
- Esférico de romesco + Cerveza negra.
- Pescadito frito + Fino.
- Tomates Tomberry + Vino oloroso.

Primer cuarto

Aceituna Cacereña Negra - pan con jamón y caviar - vermut rojo



Dossier campaña

- 4 Aceituna Cacereña Negra.
- Pan con jamón y caviar.
- 20 g de jamón ibérico de bellota.
- 10 g de caviar.
- 4 tostas de pan suflado.
- 20 g de puré de aceituna cacereña con aceite.

Rellenamos el pan suflado con la crema de aceituna cacereña. Ponemos una lámina de jamón ibérico sobre el pan y disponemos una quenelle de caviar sobre el jamón.

Mimético de hueso de aceituna de Vermut Rojo
(Ver elaboración Miméticos de gelatinas)

Segundo cuarto

Aceituna Cacereña Negra - esférico de romesco-cerveza negra

- 4 uds. Aceituna Cacereña Negra.
- Salsa romesco.
- 100 g de cebollas.
- 100 g de tomate.
- 2 cabezas de ajo.
- 2 pimientos choriceros.
- 30 g avellanas tostadas.
- 30 g pan frito.
- c/s aceite de oliva.
- c/s vinagre de Jerez.
- 2 g Gluco.

Asamos en el horno los tomates, las cebollas y los ajos. Los pelamos. Hidratamos los pimientos choriceros con el vinagre. Reservamos la pulpa y el vinagre. En una batidora emulsionamos todos los ingredientes con el aceite. Rectificamos de sal. Lo colamos, añadimos el Gluco y lo reservamos.



Dossier campaña

Esférico de romesco

Salsa romesco

500 ml agua

2,5 g alginato

Con la ayuda de unas cucharas de esferificar, sumergimos el romesco en el baño de alginato y dejamos actuar dos minutos.

Los colamos y reservamos en aceite de oliva.

Mimético de hueso de aceituna de Cerveza negra

(Ver elaboración Miméticos de gelatinas)

Tercer cuarto

Aceitunas Cacereña Negra - pescadito frito - fino

4 uds. Aceitunas Cacereña Negra.

Pescadito frito.

100 g micro anchoas.

Aceite de oliva.

30 g de mayonesa.

c/s de pimentón picante.

4 mini conos de Obulato.

Calentamos el aceite de oliva a 160° y freímos las micro anchoas.

Las escurrimos sobre papel absorbente y las reservamos.

Mezclamos la mayonesa con el pimentón picante. Reservamos en frío.

En el momento de emplatar, rellenamos los conos de micro anchoas y con la ayuda de una plancha los cerramos.

Terminamos poniendo un punto de mayonesa sobre ellos.

Mimético de hueso de aceituna de Fino

(Ver elaboración Miméticos de gelatinas)

Cuarto cuarto

Aceituna Cacereña Negra - tomate Tomberry –oloroso

4 uds. aceituna Cacereña negra.



Dossier campaña

Tomates Tomberry con albahaca.

20 tomates Tomberry rojo.

500 ml. Agua.

10 g de cal.

100 g almíbar de albahaca.

Escaldamos los tomates, los enfriamos en agua con hielo y los pelamos.

Mezclamos el agua con la cal y sumergimos los tomates durante 40 minutos.

Retiramos los tomates y los lavamos con agua. Los secamos.

Añadimos los tomates en el almíbar de albahaca y los dejamos durante 24 horas. Los colamos y los ponemos en la deshidratadora a 70°C durante 4 horas.

Reservamos.

Mimético de hueso de aceituna de Vino Oloroso

(Ver elaboración Miméticos de gelatinas)

Miméticos de gelatina de bebida

Para las cuatro elaboraciones de los miméticos de gelatina de la bebida

200 ml. Vermut rojo - 1 hoja de gelatina vegetal.

200 ml. Cerveza negra -1 hoja de gelatina vegetal.

200 ml. Fino -1 hoja de gelatina vegetal.

200 ml. Vino Oloroso -1 hoja de gelatina vegetal.

Moldes de huesos de aceituna cacereña.

Hidratamos las hojas de gelatina con agua fría y las escurrimos.

Calentamos un tercio de cada bebida por separado y disolvemos la gelatina.

Añadimos dos tercios de bebida y mezclamos bien.

Introducimos la gelatina en el molde de huesos de aceituna.

Enfriamos para que cuaje. Desmoldamos y reservamos en frío.

Acabado y presentación


En un plato circular montamos los cuartos con las aceitunas negras cacereñas.

Intercalamos con los contrastes y con los miméticos de bebida formando la esfera de un reloj.



Dossier campaña

Aceituna negra y coliflor #elretodelaaceituna

Chef		Aceitunas de Autor
	Diego Guerrero	
		Aceituna negra y coliflor

Ingredientes

Para la coliflor

1 coliflor (1,5 – 2 kilos).

10 g sal.

20 g mantequilla.

Separar la coliflor en árboles de unos 6 cms. de diámetro. Cortar por la mitad, perfilando el otro lado de cada una de ellas para que quede plano también. Poner en una bandeja de horno perforada, sazonarla y ponerle la mantequilla por la parte de arriba.

Cocer a vapor de 100°C 15 minutos (dependiendo del tamaño).

Para el praliné de aceituna negra

40g aceituna Hojiblanca Negra.

40g manteca de cacao.

5g azúcar glas.

Deshuesar las aceitunas hasta conseguir la cantidad requerida. Poner en una bandeja de horno y secar a 80°C hasta que estén completamente deshidratadas.

Triturar hasta conseguir polvo fino. Tamizar. Reservar.



Dossier campaña

Deshacer la manteca de cacao hasta licuar (no es necesario que esté muy caliente). Mezclar en Thermomix, con el polvo de aceituna y el azúcar glas, hasta conseguir una pasta lo más fina posible.

Colar por un chino fino o similar, para evitar que pase la parte sólida que no interesa, y ligar. Reservar.

Otros

Caviar.

Acabado y presentación


Al pase, se calienta en el horno uno de esos árboles de coliflor reservados, se napa con el praliné y se corta por la mitad, obteniendo 2 porciones para 2 comensales.

Colocar en el plato y coronar con una pequeña cucharada de caviar.



Dossier campaña

Pesto de aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz #elretodelaaceituna

Chef		Aceitunas de Autor
	Pepa Muñoz	
		Pesto de aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz

Ingredientes (4 raciones)

- 24 gambas blancas de Huelva.
- 250g de aceituna Manzanilla sin hueso.
- 2 nueces peladas.
- 50g de queso parmesano rallado.
- 4 huevos de codorniz.
- Hielo.
- Perejil.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Flor de sal.
- Pimienta blanca molida.
- 1 cucharita de zumo de limón.
- 1 cucharita de vinagre de Jerez.

Para el tartar

Pelaremos las gambas y las troceamos. Maceramos con el aceite, el vinagre, el limón, y la sal y pimienta. Dejamos reposar durante 30 minutos.



Dossier campaña

Para el pesto

En un vaso de batidora echamos las aceitunas, las nueces, el perejil, el queso parmesano y el hielo. Lo trituramos todo hasta que nos quede una pasta cremosa. Lo pasamos a una manga pastelera y la guardamos durante 1 hora en frío.

Emplatado

En un plato colocamos un molde cuadrado o redondo, e introducimos el tartar. Lo apretamos bien para que cuando quitemos el molde no se nos desmonte.


Cubrimos bien el tartar por encima con el pesto.

Separamos la clara de la yema del huevo de codorniz. La yema la colocamos en el centro del molde y acabamos añadiendo una cama de finas anillas de la aceituna Manzanilla que será nuestra protagonista en la receta.



Dossier campaña

Gazpacho de aceitunas Cacereña, sopa de hierbas y almendras #elretodelaaceituna

Chef		Aceitunas de Autor
	Pepe Rodríguez	
		Gazpacho de aceitunas Cacereña, sopa de hierbas y almendras

Aceite de albahaca

100g hojas de albahaca.

150g aceite de girasol.

Escaldar la albahaca y enfriar en agua y hielo. Secar y triturar con el aceite.
Colar

Licudo de judías verdes

500 g judías verdes.

Bicarbonato c/s.

Cocer las judías verdes sin hebra en agua con bicarbonato durante 3 minutos.

Enfriar en agua y hielo, continuación secar y licuar.

Pasar por el colador de café.

Sopa de hierbas

200g licudo de judías verdes.

85g aceite de albahaca.

2g sal.

0,5g emulsionante en pasta.

0,6g xantana.



Dossier campaña

Triturar, colar y hacer vacío 3 veces.

Baño de manteca

500g manteca de cacao.

1g colorante verde.

Fundir la manteca y añadir el colorante. Triturar.

Gazpacho de aceituna

500g agua de tomate.

250g aceituna aliñada.

100g agua.

10g hojas de albahaca.

100g pepino pelado.

5g vinagre de Jerez.

2g sal.

Triturar todo en Thermomix, colar por el colador de café.

Por cada 700g de gazpacho añadir 1g de xantana. Hacer 3 veces el vacío y congelar en moldes de aceituna.

Aceituna mimética

c/s manteca verde.

c/s aceitunas congeladas.

Crema de almendra

500g agua fría.

6g sal.

125g pasta de almendra.

40g gel cream frío.

Triturar todos los ingredientes y colar.

Ajoblanco



Dossier campaña

250g almendra marcona pelada.

600g agua.

1g ajo.

5g vinagre de Jerez.

50g aceite de oliva virgen extra.

6g sal.

Triturar en Thermomix. Licuar 3 veces y pasar por el colador de café.

Aire ajoblanco

700g ajoblanco.

50g albumina.

Triturar y colar.

Otros ingredientes

c/s almendras fritas cortadas en tercios.

c/s aceite de oliva virgen extra.