

3<sup>er</sup> CERTAMEN

# MASTER TAPAS

DE PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA

CREMOSO DE PIQUILLO EN TEXTURAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CRUJIENTE Y PERLAS DE PIQUILLO Y PARMENTIER TRUFADA

**Ingredientes:**

*Para puré de patata*

Patata - 1/2 kg

Leche - 100 ml

Aceite virgen extra y de trufa - 50g-5g

*Para pastel de Pimientos del Piquillo de Lodosa*

Pimientos del Piquillo de Lodosa - 175 g

Caldo de Pimiento del Piquillo de Lodosa- 100 g

Nata- 50 g

Aceite de oliva - 15 g

Goma Iota - 2 g

Sal

Pimienta negra

*Para esferificaciones falsas*

Aceite girasol

Pimiento del Piquillo de Lodosa triturado - 100 g

Agar agar – 1 g

*Para tierras*

Jamón serrano - 2-3 ud

Pimiento del Piquillo de Lodosa - 2-3 ud

*Para huevo*

Huevo – 1 ud



Unión Europea

Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL  
Europa invierte en las zonas rurales



# MASTER TAPAS

## DE PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA

### Pre- elaboraciones:

- Deshidratar el jamón y el Pimiento del Piquillo de Lodosa
- Enfriar el aceite para las esferificaciones
- Pesar los productos

### Elaboración:

- Cocer el huevo a 65°C durante 35-40 minutos.
- Para pastel de Pimientos del Piquillo de Lodosa, saltear los Pimientos con el aceite, luego echar su jugo para cocer los Pimientos del Piquillo de Lodosa, después en un bote echamos los Pimientos del Piquillo que hemos cocido con su jugo, la nata y la goma iota para luego triturarlo todo junto y conseguir la textura deseada, salpimentar y después cocerlo en una manga pastelera.
- Para el puré de patatas, cocemos las patatas y luego triturarlas con la leche y los aceites. Corregir de sal, se le puede añadir pimienta o nuez moscada a gusto de la persona, lo colocamos en una manga pastelera.
- Para las esferificaciones, pesamos 100 g de líquido de piquillo y 1 g de agar agar para hervirlo todo junto, una vez cogido el punto se echa en un biberón y para hacer las esferificaciones, se echan en el bol del aceite de girasol que hemos enfriado previamente.
- Para las tierras, deshidratamos el jamón serrano y los Pimientos del Piquillo de Lodosa para luego picarlos hasta dejar la textura de tierra.

### Emplatado:

- Se coloca una base del pastel de Pimiento del Piquillo de Lodosa
- Colocamos el huevo a baja temperatura y echamos la tierra de jamón.
- Colocamos el puré de patatas.
- Colocar las esferificaciones y la tierra de Pimientos del Piquillo de Lodosa
- Para decorar el plato podemos hacer una ondulación de cebollino.

